



**Gemüsegärtner,
Gemüsegärtnerin** EFZ

**Agrarpraktiker,
Agrarpraktikerin** EBA
Spezialkulturen



Knackige Salate, leckere Auberginen oder Karotten voller Vitamine: Dank den Gemüse­gärtnerinnen und Gemüse­gärtnern, den Agrarpraktikerinnen und Agrarpraktikern, sind unsere Teller voll frischem Gemüse. Die Berufsleute säen, pflegen die Pflanzen und ernten Gemüse während des ganzen Jahres. Es ist eine körperliche Arbeit, nah an der Natur und meistens an der frischen Luft.

Anforderungen

Ich interessiere mich für die Natur

Die Arbeit der Gemüsegärtner/innen richtet sich nach dem Rhythmus der Natur. Die Pflanzenart, aber auch die Qualität des Bodens und die Wetterbedingungen bestimmen Zeitpunkt und Qualität der Ernte. Die Berufsleute kennen sich in diesen Themen bestens aus.

Ich kann gut mit Maschinen und Geräten umgehen

Auch wenn im Gemüsebau noch vieles Handarbeit ist: Traktoren, Aussaat-Maschinen oder Bewässerungsanlagen gehören ebenso zum Alltag der Berufsleute. Vor allem für Planungsaufgaben stehen EDV-Hilfsmittel zur Verfügung.

Ich bin fit und robust

Säen, Jäten, Ernten, Rüsten und Verpacken bei Hitze, Nässe oder Kälte: All dem müssen die Berufsleute gewachsen sein.

Ich übernehme gerne Verantwortung

Gemüsegärtner/innen arbeiten oft im Team, vor allem bei der Ernte oder bei der Verarbeitung des Gemüses. Ausgebildete Berufsleute übernehmen schnell mehr Verantwortung, indem sie Gruppen mit zum Teil ungelerten Hilfsarbeitenden führen.

✓ Viele Gemüsesorten, wie zum Beispiel Lauch, werden von Hand geerntet. Für andere benutzen die Berufsleute Maschinen.



Arbeitsumfeld

Kleine Betriebe und grosse Gemüsehöfe

Es gibt in der Schweiz etwa 3000 Gemüsebau-Betriebe. Sie produzieren jedes Jahr 400 000 Tonnen Gemüse auf einer Fläche von 13 000 Hektaren. Die Gemüsebetriebe sind vor allem im Mittelland angesiedelt, wo die grossen Flüsse und Seen für genügend Wasser sorgen. Etwa 15% betreiben biologischen Anbau. Viele Betriebe sind mit 5-6 Angestellten eher klein und nicht selten in Familienbesitz. Es gibt aber auch grössere Gemüsehöfe mit über 20 Angestellten.

Grosser Einfluss von Wetter und Jahreszeiten

Die Berufsleute arbeiten zu einem grossen Teil draussen. Einige Gemüsesorten wachsen im Gewächshaus. Oft bestimmt das Wetter, ob draussen geerntet und gepflegt oder drinnen verarbeitet wird. Zwar gibt es Gemüsesorten, die im Winter reif werden, so dass die Gemüsegärtner/innen in allen Jahreszeiten genug zu tun haben. Doch ist die Zeit zwischen März und Oktober klar am intensivsten. Dann sind auch die Arbeitstage am längsten.

Ausbildung EFZ



Voraussetzung

Abgeschlossene Volksschule



Dauer

3 Jahre



Lehrbetrieb

Gemüsebaubetriebe verschiedener Grösse und Ausrichtung. In Biobetrieben kann die berufliche Grundbildung mit dem Schwerpunkt Biolandbau absolviert werden. Die Ausbildung findet, falls ein Lehrbetrieb stark spezialisiert ist, in mehreren Lehrbetrieben statt. Das ist bei etwa 20% aller Lernenden der Fall.



Berufsfachschule

Unterrichtsstandorte sind Ins (BE), Chateauf bei Sitten (VS) und Mezzana (TI). Der Unterricht findet in der Deutschschweiz nicht wöchentlich statt. Stattdessen gibt es Blockkurse, die 1 bis 6 Wochen dauern und mehrmals jährlich stattfinden. Den Lernenden wird während der Blockwochen eine betreute Unterkunft im Schulort zur Verfügung gestellt. Im Mittelpunkt steht der Produktionszyklus des Gemüses, vom Säen bis zur Lagerung. Weitere Themen sind das Bedienen und Warten der Maschinen sowie eine Einführung in

Wirtschaft und Betriebsführung. Hinzu kommen allgemeinbildender Unterricht (Sprache und Kommunikation, Gesellschaft) und Sport. Es werden keine Fremdsprachen unterrichtet.



Überbetriebliche Kurse

Die überbetrieblichen Kurse finden zusammen mit der Berufsfachschule statt. Die Themen sind: Arbeitssicherheit, Gesundheit, Maschinen und Geräte, Hygiene und Qualität, Pflanzenschutz.



Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis «Gemüsegärtnerin/Gemüsegärtner EFZ»



Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Richtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.



◀ Sabrina Rüfli setzt winzige Krautstiel-Keimlinge in kleine Schälchen. Jedes Pflänzchen hat nun seinen eigenen Platz.

Die Natur gibt den Rhythmus vor

Sabrina Rüfli begleitet ihr Gemüse vom Samenkorn bis zur Ernte. Die verschiedenen Arten reifen nicht gleichzeitig. Darum sät, pflegt und erntet die lernende Gemüsegartnerin an manchen Tagen parallel.

Sabrina Rüfli zieht ganz vorsichtig winzige Krautstiel-Keimlinge aus einer Schale mit Erde. Dann setzt sie die Pflänzchen in eine grössere Schale, wo jeder Keimling seinen eigenen Platz hat. Dort bleiben die Jungpflanzen einige Wochen, bevor sie nochmals in einen grösseren Topf und dann schliesslich ins Freiland zügel. «Wir produzieren auf unserem Hof biologisch-dynamisch. Dazu gehört, dass wir keine Setzlinge kaufen, sondern unser Gemüse selbst aussähen und auf dem Hof keimen lassen», erklärt Sabrina Rüfli.

Typische Arbeitstage gibt's nicht

«Bei uns ist jeder Wochentag anders. Montags und donnerstags schneide und rüste ich hauptsächlich, um das

▼ Nach der Ernte wird das Gemüse gewaschen, sortiert, gerüstet und verpackt.



Gemüse für Märkte, Restaurants und Bioläden vorzubereiten. An den anderen Tagen bewässere und pflege ich die Pflanzen, jäte Unkraut oder ernte das reife Gemüse. Natürlich müssen wir flexibel sein und unser Programm umstellen, wenn das Wetter dies verlangt. An mehreren Tagen pro Woche fahre ich nachmittags auf die lokalen Märkte, um das Gemüse zu verkaufen. Auch zwischen den Jahreszeiten gibt es grosse Unterschiede: Im Frühling steht die Aussaat und die Aufzucht der Setzlinge im Zentrum, im Sommer und Herbst sind es eher Pflege und Ernte. Doch das sind nur die Schwerpunkte. Geerntet wird auch im Winter: Für Nüsslisalat, Lauch oder Grünkohl ist dann Saison.»

Spezielle Pflege für jede Gemüseart

Von der Bohnenernte, an der Sabrina Rüfli in einer grösseren Gruppe auf freiem Feld mitgearbeitet hat, geht es ins Gewächshaus. Hier arbeitet die Lernende heute allein. Sie schaut sich die verschiedenen Gemüse an, von den Auberginen über die Tomaten bis hin zu den Melonen. «Nicht jede Pflanze braucht die gleiche Pflege. Bei den Tomaten zum Beispiel ist es wichtig, dass ich die Seitentriebe herausbreche. Und ich überprüfe das Gemüse regelmässig auf Krankheiten und Schädlinge. Ausserdem lieben es

Sabrina Rüfli

29, Gemüsegartnerin EFZ im 2. Lehrjahr, arbeitet auf einem grösseren Biohof



manche Pflanzen eher trocken, andere hingegen sehr feucht. Ich kann also nicht alle gleich bewässern.»

Natur und Technik

Sabrina Rüfli absolvierte ursprünglich eine berufliche Grundbildung als Kauffrau und arbeitete einige Zeit im sozialen Bereich. «Irgendwann wurde mir klar, dass ich mehr draussen arbeiten und auch im Beruf mehr Bewegung haben wollte. Für mich persönlich wurde der Umgang mit der Natur und mit Lebensmitteln immer wichtiger. Die Berufslehre als Gemüsegartnerin hat sich als ideal für mich erwiesen, auch wenn sie einige Herausforderungen und viel Neues bereitgehalten hat: zum Beispiel die Wartung der Geräte und Maschinen.»

Salatkulturen im grossen Stil

Der Betrieb, in dem Danny Stettler arbeitet, produziert jeden Tag rund 10 000 Stück abgepackten Salat. Zum Unternehmen gehört zudem eine Fabrik, die Kohl, Karotten, Sellerie, Salat und Radieschen verarbeitet.

Rund ein Dutzend Gemüsegärtner/innen sind in einem grossen Feld mit der Ernte von Friséesalat beschäftigt. Mit einem speziellen Messer entfernt Danny Stettler welke Blätter und den Strunk. Die Kisten mit den Salaten werden auf der Ladefläche eines Traktors gestapelt und dann zu den Kühllhallen transportiert. «Die Salate kommen bald in die Fabrik, wo sie gewaschen, geschnitten und verpackt werden», erklärt er.

Böden schützen

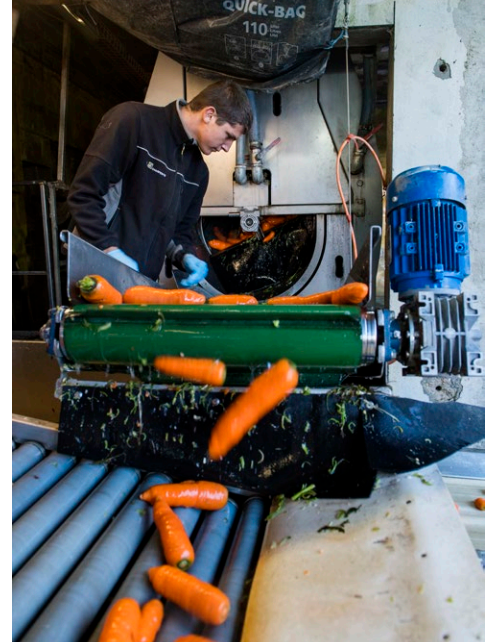
Nach der Ernte bietet das Feld einen scheinbar traurigen Anblick: Salatstrünke und welke Friséebblätter liegen verstreut herum. «Wir zerkleinern die Salatüberreste mit einer Maschine, die der Traktor über das Feld zieht», sagt Danny Stettler. «Nachher pflügen wir und vermischen die Überreste mit der Erde, was dem Boden Nährstoffe zuführt.»

Um den Boden nicht auszulaugen, muss beim Gemüseanbau auf die Fruchtfolge geachtet werden. «Eine Gemüsesorte kann man auf der gleichen Parzelle nur dreimal in sieben Jahren anpflanzen, und davon höchstens an zwei aufeinanderfolgenden Jahren», erläutert der

Gemüsegärtner. «Mein Chef muss deshalb dafür sorgen, dass er eine ausreichende Anzahl an Feldern hat, um die Gemüsesorten aufzuteilen. Und er muss den Überblick behalten, was in den vorhergehenden Jahren wo angepflanzt wurde.»

Maschinen leisten Unterstützung

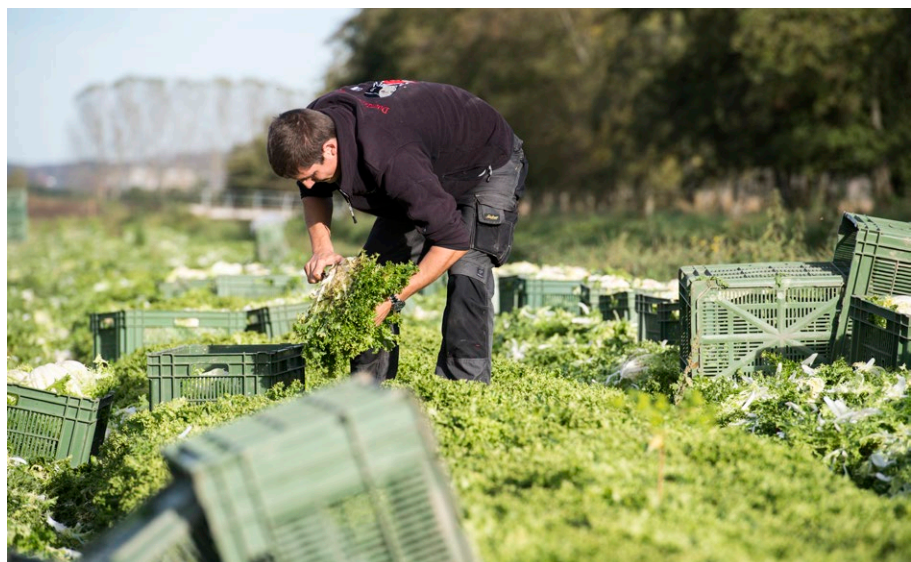
Während Salate oder Kohl von Hand geerntet werden, kommen bei anderen Tätigkeiten Maschinen zum Einsatz, wie zum Beispiel bei der Vorbereitung des Bodens, beim Einpflanzen der Setzlinge oder bei der Ernte von Karotten und Sellerie. «Zur Pflege der Kulturen setzen wir eine optisch gesteuerte Hackmaschine ein. Die mit Kameras ausgestattete Maschine erkennt die Salatstrünke und entfernt nur das umliegende Unkraut», erklärt Danny Stettler.



^ Danny Stettler sortiert nach dem Waschen unförmige oder beschädigte Karotten aus.

Der Betrieb verfügt über eine Waschanlage, die die Karotten putzt und reinigt. Vor einem Förderband stehend, überprüft der junge Gemüsegärtner das gewaschene Gemüse und sortiert gespaltene, unförmige oder beschädigte Exemplare aus. Weiter vorne werden Karotten, die nicht die richtige Grösse haben, automatisch aussortiert. «Die für den Verkauf ungeeigneten Karotten holt ein Bauer ab, der sie an seine Kühe verfüttert.»

An Regen- und Wintertagen überprüft, reinigt und ölt der Gemüsegärtner die



^ Mehr als nur herausreissen: Bei der Salaternte entfernt Danny Stettler welke Blätter und den Strunk.

Danny Stettler
20 Jahre, Gemüsegärtner EFZ,
arbeitet in einem
Grossbetrieb

Maschinen. «Ich muss über vieles Bescheid wissen, zum Beispiel wie das Pflanzenwachstum funktioniert, was es für Insektenarten gibt, wie man Krankheitszeichen auf Blättern erkennt – und wie unsere Maschinen funktionieren», sagt Danny Stettler.





Agrapraktiker/in EBA, Fachrichtung Spezialkulturen:
2-jährige berufliche Grundbildung

«Unsere Auberginen wachsen auf Tomatenwurzeln»

Dominic Rebsamen

18, Agrarpraktiker EBA (Fachrichtung Spezialkulturen) im 2. Lehrjahr, arbeitet in einem mittelgrossen Biobetrieb

Welche Arbeiten machst du am liebsten?

Die Ernte. Denn erstens ist das ja das Ziel aller anderen Arbeiten. Und zweitens lerne ich dann am meisten über die Gewächse. Der Kontakt mit dem Lebewesen, was die Pflanze ja ist, ist während der Ernte am intensivsten.

Dann ist der Winter nicht gerade deine bevorzugte Jahreszeit?

Das würde ich nicht sagen. Denn im Winter ernten wir z.B. Nüsslisalat. Er ist in der Pflege besonders anspruchsvoll. Für die Bodenvorbereitung verwenden wir, um ein feines, ebenes Beet zu bekommen, die Bodenfräse. Diese bediene ich, wie auch andere Maschinen, sehr gerne.

Bist du wirklich die meiste Zeit draussen?

Schon sehr oft. Allerdings gibt es auch viele Arbeiten drinnen, zum Beispiel das Vorbereiten des Gemüses für den Verkauf oder die Pflege der Pflanzen im Gewächshaus. Das machen wir natürlich eher dann, wenn es regnet.

Was macht deinen Beruf besonders interessant?

Es gibt in der Arbeit mit Pflanzen faszinierende Techniken, wie das Veredeln: Man verbindet empfindliche Pflanzenarten mit robusten Wurzeln. Unsere Auberginen wachsen auf Tomatenwurzeln! Ausserdem testen wir immer wieder den Anbau neuer Sorten.




^ Arbeiten wie das Jäten oder das Auflockern des Bodens erledigen die Berufsleute oft im Team.

Was ist eine EBA-Ausbildung?


Wenn du beim Lernen noch etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung als Gemüse Gärtner/in nicht ausreichen, gibt es als Alternative die 2-jährige EBA-Lehre als Agrarpraktiker/in, Fachrichtung Spezialkulturen. Die Anforderungen sind etwas weniger hoch, vor allem im schulischen Bereich. Nach Abschluss der Ausbildung kannst du dank dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) als Agrarpraktiker/in arbeiten. Bei guten Leistungen kannst du in das 2. Jahr der EFZ-Ausbildung einsteigen.

Agrarpraktiker/in EBA

 **Dauer** 2 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die praktischen Arbeiten entsprechen weitgehend jenen der Gemüse Gärtner/innen EFZ.

 **Berufsfachschule**


- 1 Tag pro Woche
- v.a. praktische Fächer: Pflanzenbau, Mechanisierung, technische Anlagen
- Keine Fremdsprachen
- Standorte: Strickhof Wülflingen, Sitten, Mezzana

 **Überbetriebliche Kurse**


- Die überbetrieblichen Kurse sind von der Berufsfachschule organisiert und finden an einzelnen Tagen statt.
- Themen: Arbeitssicherheit, Gesundheit, Maschinen und Geräte, Hygiene und Qualität, Pflanzenschutz

Gemüse Gärtner/in EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Grössere Verantwortung, zum Beispiel für die Anbau- und Ernteplanung.

 **Berufsfachschule**

- In der Deutschschweiz: Blockkurse von 1 bis 6 Wochen
- Neben den praktischen auch theoretische Fächer: Betriebswirtschaft, Politik und Recht im Berufsumfeld
- Keine Fremdsprachen
- Standorte: Ins, Sitten, Mezzana

 **Überbetriebliche Kurse**

- Die überbetrieblichen Kurse finden zusammen mit den Blockkursen der Berufsfachschule statt.
- Themen: Arbeitssicherheit, Gesundheit, Maschinen und Geräte, Hygiene und Qualität, Pflanzenschutz



^ Jungpflanzen aufziehen

Die Berufsleute säen die Pflanzen und ziehen sie zu Setzlingen heran. Dabei pflanzen sie die Jungpflanzen in immer grössere Töpfe um.



> Im Freiland oder Gewächshaus pflanzen

Sobald die Setzlinge gross genug sind, kommen die robusteren Gemüsesorten ins Freiland- und die etwas empfindlicheren ins Gewächshaus.

^ **Boden vorbereiten** Die Berufsleute lockern den Boden mit speziellen Geräten auf, damit das Gemüse von Anfang an ideale Bedingungen zum Wachsen hat.



^ **Pflanzen schützen** Die meisten Betriebe setzen Pflanzenschutzmittel nur noch sehr sparsam ein. Immer häufiger kommen Nützlinge zum Einsatz, welche schädliche Insekten fressen.



^ Gemüse ernten

Viele Gemüsesorten, wie die Tomaten, werden meist von Hand geerntet. Die Maschine kommt vor allem bei den Sorten, die auf dem Boden wachsen, zum Einsatz.



> **Gemüse verarbeiten** Die Berufsleute sortieren, waschen, schälen, schneiden und verpacken das Gemüse, um es für den Verkauf oder die Lagerung vorzubereiten.



< **Hegen und pflegen** Bewässern, düngen, Unkraut jäten, Seitentriebe herausbrechen, vergilbte Blätter entfernen: Erst dank diesen Arbeiten ist eine reiche Ernte möglich.



^ **Verkauf** Die Berufsleute sind oft im Hofladen oder auf dem lokalen Markt anzutreffen, wo sie ihre Produkte verkaufen.



Arbeitsmarkt

Jedes Jahr schliessen etwa 30 Jugendliche ihre berufliche Grundbildung zum Gemüsegärtner, zur Gemüsegärtnerin ab. Bei den Agrarpraktiker/innen mit Fachrichtung Spezialkulturen sind es 10. Wer sich für eine Lehrstelle bewirbt, hat gute Chancen, diese auch zu bekommen. Ausgelernte Berufsleute sind auf dem Arbeitsmarkt sehr gesucht. Weil viele ungelernete Hilfskräfte in der Branche arbeiten, können Gemüsegärtner/innen und Agrarpraktiker/innen recht schnell eine gewisse Führungsverantwortung übernehmen. Die Berufsleute absolvieren relativ häufig eine verkürzte Zusatzlehre (1 Jahr) in einem anderen landwirtschaftlichen Beruf.

Gemüseproduktion wächst

Weil eine gesunde, regionale und saisongerechte Ernährung für die Menschen immer wichtiger wird, wächst die Schweizer Gemüseproduktion. Die Zukunftsaussichten für die Branche sind gut. Weil der Preisdruck aus dem Ausland hoch ist, müssen die Gemüsebau-Betriebe innovativ sein – zum Beispiel indem sie bisher wenig bekannte oder ganz ursprüngliche Gemüsesorten anbieten.



Weitere landwirtschaftliche Berufe

Landwirt/in EFZ, Obstfachmann/-frau EFZ, Geflügelfachmann/-frau EFZ, Weintechnologe/-login EFZ sowie Winzer/in EFZ sind weitere spannende Berufe in der Landwirtschaft. Den Beruf Agrarpraktiker/in EBA gibt es auch in den Fachrichtungen Weinbereitung und Landwirtschaft.



Mehr Informationen

www.berufsberatung.ch: die offizielle Plattform für alle Fragen rund um Beruf, Ausbildung und Arbeitswelt

www.agri-job.ch: vertiefte Informationen speziell zu den Berufen in der Landwirtschaft

www.gemuese.ch: Verband Schweizer Gemüseproduzenten VSGP

www.inforama.ch: Ausbildungszentrum für Gemüsegärtner/innen und andere landwirtschaftliche Berufe

www.berufsberatung.ch/lohn: alles zum Thema Lohn



Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

Kurse: Angebote des Inforama, Ins BE, des Strickhof, Au ZH oder der ZHAW, Wädenswil
Zusatzausbildung: verkürzte, 1-jährige Grundbildung in einem anderen landwirtschaftlichen Beruf

Berufsprüfung (BP) mit eid. Fachausweis: z.B. Betriebsleiter/in Gemüsebau, Betriebsleiter/in Landwirtschaft, Obstbau, Weintechnologie, Weinbau oder Geflügelwirtschaft, Gärtner/in, Detailhandelsspezialistin

Höhere Fachprüfung (HFP) mit eid. Diplom: z.B. Gemüsegärtnermeister/in, Meisterlandwirt/in, Weintechnologiemeister/in, Winzermeister/in, Geflügelwirtschaftsmeister/in, Obstbaumeister/in, Gärtnermeister/in

Höhere Fachschule HF: dipl. Agro-Techniker/in HF, dipl. Agro-Kaufmann/-frau HF

Fachhochschule: Bachelor of Science in Agronomie, Bachelor of Science in Umweltingenieurwesen

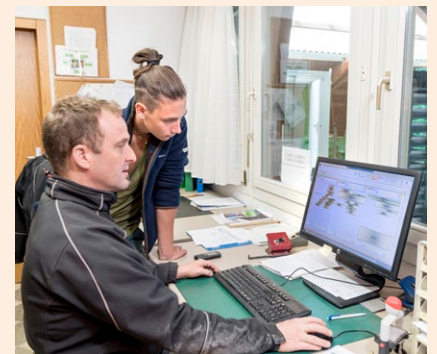


Betriebsleiter, Betriebsleiterin Gemüsebau (BP)

Wer zwei Jahre als Gemüsegärtner/in EFZ gearbeitet und die nötigen Kurse absolviert hat, kann die Berufsprüfung als Betriebsleiter/in Gemüsebau (BP) ablegen. Diese Berufsleute planen und organisieren den Anbau, die Pflege und die Ernte der verschiedenen Sorten. Sie erstellen die Arbeitspläne ihrer Mitarbeitenden und stehen ihnen bei Problemen zur Seite. Ausserdem überlegen sie sich Verkaufs- und Marketingaktionen.

Gemüsegärtnermeister, Gemüsegärtnermeisterin (HFP)

Für diesen Weiterbildungsschritt sind eine Berufsprüfung (BP) in der Landwirtschaft und der Besuch weiterer Kurs-Module Voraussetzungen. Gemüsegärtnermeister/innen leiten einen Gemüsebaubetrieb. Sie haben den wirtschaftlichen Durchblick und wissen, was die Konsumenten wollen. Neben der Gemüseproduktion sind sie auch für den Kauf von Geräten und Maschinen sowie für die Ausbildung der Lernenden zuständig.



Impressum

1. Auflage 2018. © 2018 SDBB, Bern.
Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, verlag@sdbb.ch.
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

Recherche und Texte: Peter Kraft, Fanny Mülhauser, Alessandra Truatsch, SDBB
Übersetzung: Myriam Walter
Fachlektorat: Brigitte Schneider-von Bergen; Simone König, VSGP
Fotos: Frederic Meyer, Thierry Porchet
Grafik: Eclipse Studios
Umsetzung: Roland Müller, SDBB
Druck: Haller + Jenzer

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch,
www.shop.sdbb.ch

Artikel-Nr.:

FE1-3117 (Einzelex.), FB1-3117 (Bund à 50 Ex.). Dieses Falblatt gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFI.