

# *Fattoria Gerbione*

Wohn- und Arbeitsgemeinschaft

Jahresbericht 2010



Hermann Hesse beendet die erste Strophe seines Gedichtes «Stufen» mit den Worten «Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne, der uns beschützt und der uns hilft zu leben».

Unser Projekt steht nach bald 7 Jahren nicht mehr in seiner zauberhaften Anfangsphase. Viele Inhalte mussten im 2010 erarbeitet und manchmal auch erlitten werden. Das vergangene Jahr hat uns viel an Wechsel und Veränderungen beschert. Vorstellungen, Zielsetzungen und Strukturen mussten überdacht werden, Grenzen des Machbaren wurden erfahren, thematisiert und anerkannt.

Ebenso dürfen wir rückblickend feststellen, dass wir viele Erfolge und positive Veränderungen erleben durften.

#### **Veränderungen im Aussen:**

- ein grosser Büroanbau, ein überdachter Eingangsbereich beim Haupthaus und eine Veranda vor der Casa Blu;
- eine geräumige Holzwerkstatt, eine neu eingerichtete Töpferei.

#### **Veränderung im Team 2010:**

- Massimo und Annalisa Fumagalli haben sich nach 2 Jahren Mitarbeit entschlossen, wieder in den Jura zurückzukehren. Wir danken ihnen für ihre Mitarbeit!
- In Urs Nüesch und Christine Baumann-Nüesch haben wir pädagogisch ausgewiesene und erfahrene Nachfolger gefunden, die sich in der Zwischenzeit bereits voll eingearbeitet haben.

- Für unsere Buchhaltung und Administration haben wir Enrico Teofani neu eingestellt.

#### **Veränderung der Strukturen:**

- Wir haben uns verabschiedet von der Idee einer gemeinsamen Leitung von drei oder vier Personen und leiten den Betrieb nun zu zweit.
- Die Vereinsversammlung hat uns im November 2010 einen professionellen und kompetenten Vereinsvorstand zur Seite gestellt, der uns unterstützt.

#### **Veränderung im Status:**

- Nach der IVSE-Anerkennung durch den Kanton Tessin haben wir eine definitive Betriebsbewilligung vom «ufficio degli invalidi» erhalten.

Durch diese Veränderungen wurden viele kleine Anfänge neugeboren. Und jedem dieser Anfänge wohnt glücklicherweise auch wieder ein Zauber inne. Wir hoffen, dass Sie etwas davon spüren, wenn Sie diesen Jahresbericht lesen.

*Christine und Bruno Weber*

## ■ Die Entwicklung der Fattoria Gerbione .....

Im Lebenszyklus des Menschen kommt es nicht nur darauf an, dass er wächst und grösser wird, sondern vielmehr, dass er sich entwickelt. Dieses Bild kann auch auf die Fattoria Gerbione übertragen werden. Sie machte von den Anfängen bis heute verschiedene Entwicklungsphasen durch. Jede dieser Phasen hatte bestimmte Merkmale und beinhaltete besondere Herausforderungen.

Am Anfang stand eine Idee. Diese entwickelte sich durch verschiedene Gespräche und Begegnungen mit anderen Menschen. Man wägte dies und jenes ab, kombinierte erfahrene Realitäten mit neuen Gedanken. Irgendwann war sie dann da, die zündende Idee. Ob sie erfolgreich sein würde, wussten die Gründer in diesem Moment noch nicht, aber die Kräfte wurden zentriert und auf ein gemeinsames Ziel gerichtet.

Dann begann die Vorbereitungsphase. Was ist nötig? Was sollen und müssen die Grundlagen und Zielsetzungen der neuen Idee sein? Ein Verein wurde gegründet und eine Liegenschaft wurde gekauft. Die Idee trat nun für alle sichtbar in die Welt.

Durch unternehmerisches Handeln und Bündeln aller Kräfte konnte sich die Idee in der Lebensrealität verwirklichen. Das Herz war die Gründergruppe, welche immer wieder flexibel auf die täglich neuen Herausforderungen reagierte und oftmals auch Pläne anpassen musste, wenn sie nicht den gewünschten Erfolg brachten.

Das erforderte von den Pionieren viel Hingabe an die gemeinsame Idee, Begeisterung und Durchhaltekräfte.

Wenn sich eine Organisation weiterentwickeln soll, muss sie Metamorphosen durchlaufen. So müssen die Pioniere beispielsweise die Mitte freigeben und sich dafür verstärkt um die Aussenbeziehungen kümmern.

In der nächsten Entwicklungsphase geht es nun darum, dass Verantwortlichkeiten und Kompetenzen abgegrenzt und untereinander gegliedert werden. Innerhalb der einzelnen Verantwortungsbereiche können jetzt stärker fachliche Kompetenz, Erfahrungswissen und Professionalität ausgebildet werden. Qualität wird so auf eine neue Stufe gehoben. Ebenso ist es sinnvoll, während dieser so genannten Organisations- oder Differenzierungsphase die strategische Leitung von der operativen Leitung zu trennen.

Mit der Wahl des unabhängigen Vorstandes soll kein Schlusspunkt in der Entwicklung der Fattoria Gerbione gesetzt werden. Zusammen wollen wir in der Fattoria Gerbione neue Ideen entwickeln, weitere Phasen und Zielsetzungen angehen, und das Halten der Mitte zwischen Erstarrung und Auflösung ermöglichen. Der neu gewählte Vorstand freut sich, die Leitung und die Mitarbeitenden der Fattoria Gerbione auf diesem Weg unterstützen und begleiten zu können.

*Roland Schaad, Präsident*

## ▮ Von morgens bis abends .....

*Unzensurierte Blitzlichter aus dem Tageslauf unserer BewohnerInnen, ergänzt mit selbstverfassten Texten aus dem Poesiebuch von Sarah.*

### **07.30 Livio**

Seit einigen Tagen ist der Morgen erträglicher geworden; zum ersten Mal konnte ich wieder mit offenem Fenster schlafen. Wäre es jetzt schon neun Uhr, würde mir die Tessiner Sonne direkt ins Gesicht scheinen und mich an diesem ruhigen Aprilmorgen sanft wecken. Noch bin ich nicht wach. Ich sehe wie Zanubia, Helena



und Illyriens Teuta türkischen Kaffee, süßen Mandelhonig aus dem Centovallital, frische Minze, zimtüberbackenen Strudel, Trauben aus der Nilebene, Konfitüre aus Siracusa, Mangos aus dem fernen Osten, Schwarztee aus Ceylon und Ananas sowie violette Nektarinen aus den babylonischen Gärten an mein Bett bringen...

«Liviooo, aufstehen, sonst rufe ich Bruno – du hast noch genau 45 Minuten!» schreit eine wohlwollende, aber ernste Stimme. Noch kann ich nichts zuordnen und freue mich über das liebevolle Frühstück – Zanubia zieht mir hingebend die warme Decke zur Hälfte weg um die große Frühstücksplatte neben mich zu legen. Ich strecke die Hand in ihre Richtung aus – und erblicke plötzlich erstaunt meinen Kollegen Cédric, den ich gestern gebeten habe, mich zu wecken, da ich den Wecker seit der Jahrhundertwende nicht mehr zu hören vermag.

Cédric zieht mich hilfsbereit, aber doch ruckartig an meiner ausgestreckten Hand auf. Es ist 07.36 – ein leiser Wind weht durch mein Zimmer und ich weiss immer noch nicht, wo Zanubia hin gegangen sein könnte, – doch immerhin stehe ich auf beiden Beinen – und freue mich aufs nicht mehr göttliche, dafür umso realere und liebevoll zubereitete Frühstück mit Christine und Barbara...

### **08.30 Rosi**

Il lunedì mattina, quando si ricomincia la settimana, vado presto a scuola, perché devo andare alla palestra di Losone per le due ore di educazione fisica. Di solito alle 8.30 non abbiamo ancora iniziato la lezi-

one perché dobbiamo aspettare che arrivino tutti i componenti della classe.

### 09.30 Nicolas

Lunedì, sono le nove e mezzo. Sto lavorando in una tipografia. Faccio un apprendistato come tecnologo di stampa.

Stamattina ero molto veloce. Ho stampato già due lavori: Croce Rossa, nero e rosso; carta da lettera e buste.

Adesso prendo un caffè e vado a fumare una sigaretta.

Alle dieci e mezzo andrò a scuola, ma prima lavo la macchina.



### 10.30 Angi

Wir sitzen noch in der Schule bei Sandra Affrini und haben gerade Deutsch oder Englisch. Um diese Uhrzeit haben wir noch 10 Minuten Schule, danach können wir 20 Minuten Pause auf dem Fattoria Areal verbringen. Nach der Pause haben wir bei Bruno Weber meistens noch eine Lektion Mathematik, die ich noch nicht allzu gerne besuche.



### 11.30 Nicolas

Siamo alla Scuola Professionale CAM a Bellinzona. «Informatica» è la mia materia preferita, anche perché sono il migliore della classe. Ci lavoriamo tutti al computer. Cinque allievi e un professore.



### 12.30 Cédric

Am 7. April 2011 hatte ich Geburtstag und wurde 23 Jahre alt. Am 11. April 2011 gab es dann mein Geburtstagsessen. Es gab Riz Casimir und zum Dessert Panna Cotta. Es hat gut geschmeckt und Bar-



bara hat gut gekocht. Das geschah am 11. April 2011 um 12.30 Uhr. Als Geschenk habe ich eine Badehose, die übrigens passt, erhalten und ein Päckchen Toblerone-Schokolädchen.

### 13.30 Sam

Um 13.30 findet unsere allseits geliebte Zimmerstunde statt. In dieser – von mir aus gesehen – überaus sinnlosen und absolut unbegründeten Dreiviertelstunde sitze ich nur in meinem Zimmer und tue nichts. Das ist nicht nur so eine Floskel, nein, ich sitze tatsächlich in meinem Zimmer und starre Wände an oder führe Unterhaltungen mit dem Fussboden. Dieser ist seit zwei Jahren verwitwet und ganz unter uns glaube ich, er ist ein bisschen schizophrän. Tja, sonst mache ich nicht mehr viel in meiner allseits geliebten Zimmerstunde.



### 14.30 Pius

Am Montag um 14.30 Uhr bin ich bei den Kaninchen am Misten. Ich reinige nacheinander die sechs grauen Plasticschalen. Im Mist tummeln sich kleine, weisse Fliegenlarven, von denen es im feuchten Heu, gerade bei heissem Wetter, nur so wimmelt. Mist und altes Heu bringe ich mit dem Schubkarren auf den Kompost. Das neue Heu kommt dann in die sauberen Ställe – in die aufklappbaren, halbzylindrischen Gitter an den Wänden und als Streu auf den Boden.



### 15.30 Rosi

Il martedì pomeriggio finisco la scuola alle 15.10, quindi alle 15.30 sono sull'au-

tobus o sono già alla fattoria a fare i compiti. Solo lunedì sera lavoro in cucina e preparo la cena per tutti.

### 16.30 Pius

Am Freitag um 16.30 Uhr bin ich jeweils dabei, den Holzofen aufzuheizen für das Pizzaessen, das alle zwei Wochen stattfindet, wenn wir das Wochenende in der Fattoria verbringen.



### 17.30 Cédric

Jeweils am Donnerstag bin ich um 17.30 schon zwanzig Minuten zurück von meinem Praxisplatz «La Motta» in Brissago. Um diese Zeit putze ich entweder mein Zimmer oder höre Radio oder mache sonst irgendetwas. Zum Beispiel manchmal auch Wäsche waschen. Eine Stunde später gibt es Abendessen, wo die Bewohner der Casa Blu neuerdings im Casa Blu essen.



### 18.30 Sarah

Montagabend, wir essen Abendbrot. Rosalba hat gekocht. Sie kocht meistens italienisch. Es ist alles sehr gut. Wir sprechen meistens nicht so viel miteinander, weil wir alle müde von der Arbeit und der Schule sind.

Danach müssen immer zwei BewohnerInnen abwaschen und abtrocknen. Diese machen das allerdings nicht so gerne. «Wir haben schon den ganzen Tag gearbeitet!», heisst es. Na ja, machen müssen sie es trotzdem. Danach ist freier Abend.



### 19.30 Angi

Donnerstagabend, wir sitzen gerade in

der Fattoriasitzung. Da treffen sich einmal pro Woche alle BewohnerInnen und einige MitarbeiterInnen. Ich schreibe das Protokoll. Zuerst wird auf die vergangene Woche zurückgeblickt und auf die kommende vorausgeschaut. Danach können alle Themen einbringen, die sie gerne in der Gruppe besprechen würden. Die Fattoria Sitzung dauert ungefähr eine Stunde.



### **20.30 Sam**

Ich sitze vor dem Fernseher (meistens,) da ich keine Motivation aufbringe, irgendetwas zu tun, bei dem ich mich selbst beschäftigen müsste. Ich liebe es, apathisch vor unserem neuen Flachbildschirm zu sitzen und sinnlose Kochsendungen zu konsumieren. Meistens kämpfe ich dabei gleichzeitig noch gegen den einsetzen wollenden Schlaf. Diesen Kampf verlieren wir meistens, darum schlafe ich sehr früh ein, was uns aber noch tausend Mal lieber ist, als wach zu sein (originell, aber zum Glück nicht ganz so dramatisch! Anm. d. Red.).



### **21.30 Sarah**

Um diese Zeit macht jeder, was er will. Ein paar von uns sitzen gemütlich draussen, hören Musik und reden miteinander. Andere schauen TV oder telefonieren. Manche spielen auch Spiele. Dann wird langsam zusammen geräumt. Die Raucher rauchen noch eine letzte Zigarette und um 22.00 Uhr gehen alle hoch auf ihren Stock.



### **22.30 Livio**

Es ist dunkel geworden. Die Sterne funkeln über dem Dach der Fattoria Ger-



bione. Ich höre leise Schritte, die grossen Palmblätter vor meinem Fenstersims rascheln leise. Schleichen da noch Nachtvögel durch die erst vor kurzem zur Ruhe gekommenen Gänge? Pushkin, der Lieblings-Hauskater, startet seine nächtliche Jagdrunde – über meinem Kopf hört man die üblichen Gute-Nacht-Schritte des Leitungs-Ehepaars Weber.



Mondschein fällt in mein Zimmer – um mich herum schweben der operative Cashflow, Petrarca und Dante, einige verirrte Logarithmen, Brunos gemeine Brüche, der Putsch der Sandinisten, General Westmoreland und eine vage Erinnerung an den Rat meines Hausarztes – 45 Minuten vor dem Zubettgehen nichts Anstrengendes mehr zu unternehmen oder zu überlegen.



Es ist 22.30 und schon bald wieder 7.30, und ein langer Schul- und Arbeitstag neigt sich seinem Ende zu. Eine leichte Brise weht durchs Zimmer und nimmt mich langsam mit in den Schlaf. Trotz meiner anregenden Gesellschaft heisst es nun Abschied nehmen und sich als wahrscheinlich Letzter hier im Hause Gerbione auf die Reise in Morpheus' Reich zu begeben.



In diesem Sinne wünsche ich – und aus der Ferne Kater Pushkin (wenn auch etwas unzufrieden von seinem Jagderfolg!) – allen FattorianerInnen eine ruhige und gute Nacht.



## **Lächeln**

*Menschen lachen, weil es ihnen gut geht. Weil es gut tut und schön ist zu lachen. Ein Lächeln ist so etwas Wertvolles. Schenke der Person neben dir ein Lächeln! Ein Lächeln ist so kostbar.*

*Wenn es dir gut geht, du zum Beispiel verliebt bist, lächelst du den ganzen Tag vor dich hin. Du bist happy. Und mit deinem Lächeln bringst du das zum Ausdruck.*

*Mit einem Lachen steckst du Andere an. Wenn du am Morgen im Zug jemanden Fremden einfach so anlächelst, versüsst du ihm den Tag. Er wird noch lange an dich denken – mit einem Lächeln auf den Lippen.*

*Also lächle, lache! Mache dich und deine Mitwelt glücklich!*

*Sarah, 3.11.10*



## **Familie**

*Was ist Familie? Gibt es so etwas überhaupt?*

*Sind zerrissene und zerfleischte Familien noch echt? Oder gilt das nur, wenn alles perfekt ist?*

*Familien sind nicht nur deine Eltern und Geschwister. Familie ist Freundschaft. Die Leute, denen du alles an- und vertrauen kannst, darfst du wahre Familie nennen.*

*Familie ist auch Liebe. Überall wo du dich wohl fühlst und dich selbst sein darfst, ist Familie.*

*Familie ist Liebe. Familie ist Freundschaft.*

*Sarah, 26.8.10*

## **Weinen**

*Wieso weint ein Mensch? Um zum Ausdruck zu bringen, was er fühlt. Und was ist das?*

*Manchmal Freude. Ja, man kann vor Freude und Glück weinen.*

*Manchmal ist es Verzweiflung und Wut. Wenn man keinen Ausweg mehr sieht oder total verzweifelt ist, kann man unter Tränen zusammenbrechen.*

*Und häufig ist es auch Trauer. Wenn man verletzt wurde, oder jemand Liebes verloren hat.*

*Es gibt noch viele Gefühle, wieso man weint. Aber auf jeden Fall ist weinen überhaupt nichts Schlimmes.*

*Sarah, 2.11.10*



***I'm so happy***

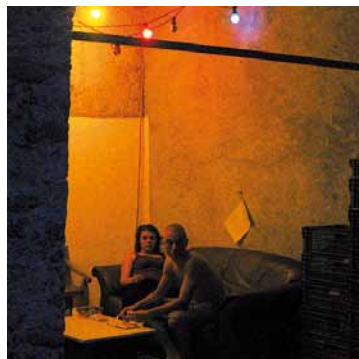
*Ja, mir geht es gut. Nein, – nicht gut, – super geht es mir!*

*Wieso? fragst du. Einfach, weil die Sonne scheint.*

*Weil es mir hier gefällt. Mir geht es auch gut, weil die Menschen hier freundlich und verständnisvoll sind. Das weiss ich zu schätzen.*

*Tja, was soll ich noch sagen? Mir geht es wirklich super. Einfach, weil die Sonne scheint.*

*Sarah, 10.9.10*



## Die Nutzung der Kastanie: Vergangenheit oder Zukunftspotential?.....



Jahrhunderte alte Kastanie oberhalb von Mergoscia TI.



Niederwaldbestand, im Vordergrund eine kürzlich genutzte Fläche. Im Hintergrund der Pizzo di Vogorno, Verzascatal TI.

Die Kastanie war über Jahrhunderte eine der wichtigsten Kulturpflanzen auf der Alpensüdseite. In der italienischsprachigen Schweiz war sie fester Bestandteil der traditionellen Landwirtschaft bis etwa Mitte des 20. Jahrhunderts. So prägten Kastanienselven und Kastanien-Niederwald die Kulturlandschaft wesentlich. Mit dem Niedergang der traditionellen Landwirtschaft und dem Strukturwandel im südlichen Alpenraum verlor die Kastanie zunehmend an Bedeutung.

Als Kastanienselve wird ein lichter Hain aus veredelten Kastanien bezeichnet, welche als Obstbäume gepflegt werden. Da pro Hektare bloss etwa 100 Bäume stehen, kommt genügend Licht auf den Boden, damit eine widerstandsfähige Grasnarbe entstehen kann. So kann die Wiese unter den Bäumen entweder als Weide oder zur Heuernte genutzt werden.

### Der Brotbaum

Für die Ernährung der Bevölkerung in der collinen Stufe der Alpensüdseite war die Edelkastanie zeitweise wichtiger als andere Fruchtbäume oder gar als Getreide. Die Baumart stammt aus Kleinasien und wurde von den Römern in Europa verbreitet. Es existiert eine Vielzahl von Sorten, mit ganz unterschiedlichen Eigenschaften. Das Vorkommen einer Sorte ist vom Standort und den Bedürfnissen der Nutzung abhängig. Die Früchte finden frisch, gedörrt oder zu Mehl verarbeitet Verwendung.

Früher wurden die Früchte aufwändig geerntet und die verschiedenen Sorten wurden auf unterschiedliche Weise weiterverarbeitet. Eine verbreitete Methode zur Haltbarmachung war das Dörren. In speziellen Dörrhäuschen wurden die Kastanien auf einem Rost ausgebreitet und während mehreren Wochen über einem Mottfeuer gedörrt.

### Ein vielseitiges Nutzholz

In den letzten Jahren wurden an verschiedenen Orten Anstrengungen unternommen, die landschaftlich reizvollen und ökologisch wertvollen Kastanienselven vor der Vergandung zu retten oder bereits verwaldete Flächen zu rekultivieren.

Bei den Produkten, welche in letzter Zeit vermehrt zum Verkauf angeboten werden, ist das Augenmerk hauptsächlich auf die Früchte gerichtet. Von der Konfitüre über Nudeln bis hin zum Bier wird einiges mit Kastanien versetzt. Dabei geht beinahe vergessen, dass die Edelkastanie ein vorzügliches Holz hervorbringt, welches vielfältig nutzbar ist. Dank des hohen Tanningehalts ist das Holz enorm widerstandsfähig und eignet sich daher sehr zur Herstellung von Pfählen oder für Geländeverbauungen. Aber auch als Parkett- und Möbelholz weiss es zu gefallen.

Bei der Niederwaldbewirtschaftung werden in regelmässigen zeitlichen Abständen die Kastanien auf den Stock gesetzt. Aus den Stöcken der Kastanien schlagen kranzförmig Triebe aus, welche sehr gerade wachsen und sich nach etwa 15 Jahren



Ticinoro-Feierabendbank aus der Fattoriawerkstatt.

als ideales Stangenholz für den Bau oder den Rebbau anbieten. In den Niederwäldern wurde auch Brennholz gewonnen.

In der Werkstatt der Fattoria Gerbione versuchen wir in nächster Zeit, uns mit der Kastanie als lokale Ressource zu befassen. Unsere BewohnerInnen sollen einen umfassenden Einblick erhalten – von der Pflege der Kastanienselven und der Kastanienniederwälder bis hin zur Verarbeitung des Holzes. Bei den Werkstoffen dürfen wir auf die Zusammenarbeit mit der Firma Ticinoro ([www.ticinoro.ch](http://www.ticinoro.ch)) zählen.

*Urs Nüesch*

## 📅 *Mittwochmorgen in der Küche* .....



Heute koche ich mit Cédric. Er wünscht sich hausgemachte Teigwaren mit Pesto.

Ich schlage vor, dass er sie – so gut es geht – alleine herstellt. Das Rezept hat er in seinem Ordner.

Als ich vom Garten zurückkomme, hat er bereits die Mengen ausgerechnet und die Zutaten (Mehl und Eier) abgewogen. Den Teig macht er mit der Kenwood. Beim Montieren der Teigwarenmaschine muss ich ihm kurz helfen. Jetzt geht es los. Aus

dem Teig werden Bahnen gewalzt. Immer eine Stufe dünner und noch mal eine Stufe dünner... am Ende ist der ganze Küchentisch belegt ( – und der ist alles andere als klein!). Cedric strahlt! Heute wird es genug haben! Vielleicht gibt es sogar Reste für den Abend?!

Sarah und Sam kommen in der Küche vorbei und freuen sich auf den Zmittag!

Wir schwatzen; Cédric erzählt mir von seinen Ferientagen in München und wir tauschen unsere Eindrücke von dieser spannenden Stadt aus. Wir haben beim Kochen immer gute Gespräche, sind aber trotzdem sehr produktiv.

Mein Zitronencake ist im Ofen und Cédric schneidet mit der Nudelmaschine seine Bahnen zu wunderschönen, goldgelben Tagliatelle. Mit dem selbst gemachten Pesto schmecken sie herrlich! Zu gut um etwas übrig zu lassen, nix mit Resten für den Abend!!

*Barbara Gianettoni*

## 📅 *Holzofenbrot in der Fattoria Gerbione* .....

Seit April dieses Jahres ist das Brotbacken in der Fattoria Gerbione ein fester Bestandteil der Wochenaktivitäten. Am Montag um sieben Uhr beginnen wir mit dem Herstellen verschiedener Teige. Das Korn mahlen wir frisch in einer elektrischen Getreidemühle. Aus Weizen, Dinkel und Roggen stellen wir verschiedene

Mischungen her. Wir backen auch Focacce aus Olivenölteig, es gibt Speckbrote, Olivenbrote und Maisbrote. Gebacken werden die Brote im Pizzaofen, der seit 2009 im Hof der Fattoria steht.

Der Bäckerberuf hat eine lange Tradition, das Brotbacken ist eine handfeste Kunst. Wir haben grossen Respekt vor dieser



schönen Tätigkeit. Es ist uns bewusst, dass ein gutes Brot viel Wissen und lange Erfahrung erfordert. Wir sind Laien in einer Probephase. Wir haben grosse Lust, Erfahrungen zu machen und unser Wissen zu vertiefen. Und wir haben natürlich den Ehrgeiz, ein wirklich gutes Brot zustande zu bringen. Wir backen für den täglichen Bedarf der Fattoria Gerbione.

### **Wissenswertes zum Getreide**

Die Getreidearten sind für unsere Ernährung von besonderer Bedeutung. Sehr viele Nahrungsmittel sind Getreideprodukte. Das für uns vielleicht naheliegendste Produkt ist das Brot. Aber auch Teigwaren werden aus Getreide (Hartweizen) hergestellt und auch bei Popcorn, Maissalat, Risotto, Gerstensuppe oder Haferbrei ist Getreide die Basis.

Das Wort Getreide stammt von «getragen». Die Halme in einem reifen Kornfeld tragen ihre Körner in den Ähren an der Spitze. Diese Körner sind die Samen der Getreidepflanzen. Da alle Getreidearten von gewöhnlichen Gräsern abstammen, sind es eigentlich Grassamen. Die alten Jäger und Sammler kannten Hunderte von wild wachsenden Nahrungspflanzen. Heute stehen sieben Getreidearten im Vordergrund: Weizen, Reis, Mais, Gerste, Hirse, Roggen und Hafer.

In Europa sind der Weizen, der Roggen, die Gerste und der Hafer zentral. Aus Gerste wird das Malz als Ausgangsstoff für die Bierbrauerei gewonnen. Hafer eignet sich für Breie. Er ist ausserdem eine wichtige Kraftnahrung für Pferde. Weizen und Roggen eignen sich gut zum

Brotbacken. Dinkel, eine alte Weizensorte, wird auch wieder vermehrt angebaut und verwendet. Sie gedeiht in unserem Bergklima sehr gut. Roggen ist äusserst widerstandsfähig und ist in Bezug auf den Eiweissgehalt vollwertiger als der Weizen. Deshalb erfreut sich das Roggenbrot ebenfalls zunehmender Beliebtheit.

### **Vom Getreide zum Korn**

Da wir nur die Körner essen, muss Getreide gedroschen werden. Heute geschieht dies direkt beim Ernten. Mähdrescher ernten und dreschen zugleich. Die Körner werden in einem Tank gesammelt. Das Stroh wird in langen Maden ausgeschieden. Das Korn wird zu Mehl gemahlen. In unseren Supermärkten finden wir viele verschiedene Mehlsorten. Korn bezieht man eher in Reformhäusern oder direkt beim Bauern.

*Christine Baumann*



## Die Mitarbeitenden .....



Von hinten links oben nach vorne rechts unten:

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Urs Nüesch</b>               | PA Holzwerkstatt und Aussenprojekte, Betreuung Forstwart, Lehrer, Projektleiter           |
| <b>Christine Lifart</b>         | Bildhauen, Organisation der Praxisplätze, Betreuung Dipl. Sozialpädagogin, Bildhauerin    |
| <b>Bruno Weber</b>              | Leitung<br>Psychologe FH/SBAP, Lehrer, dipl. Heimleiter<br>Organisationsberater/Coach BSO |
| <b>Christine Weber</b>          | Leitung<br>Sekundarlehrerin, Praxisanleiterin, Maltherapeutin                             |
| <b>Christine Baumann Nüesch</b> | PA Holzofenbrot, Schulsport, Betreuung<br>Lehrerin, Heilpädagogin                         |

<b>Nina Prétat</b>	Sekretariat, Betreuung Dipl. Sozialbegleiterin, Reittherapeutin
<b>Lea Heydolph</b>	Sozialpädagogin in Ausbildung (Hfs-Lausanne)
<b>Lara Schrimpf</b>	PA Hausdienst, Betreuung Dipl. Sozialpädagogin
<b>Enrico Teofani</b>	Administration und Buchhaltung Kaufmännischer Angestellter
<b>Sandra Affrini</b>	Schule, Einzelunterricht, Portfolio Lehrerin
<b>Barbara Gianettoni</b>	Leitung Hauswirtschaft, Betreuung Biobäuerin

## ▣ Stellenplan und Auslastung 2010 .....

Im Berichtsjahr teilen sich in Beschäftigung, Betreuung und Schulung der 8 bis 9 BewohnerInnen total 10 Mitarbeitende mit durchschnittlich 672 Stellenprozenten. Davon sind 588 Stellenprozente durch entsprechend ausgebildetes Fachpersonal besetzt. Dies entspricht einem Anteil von 87,5% Fachpersonal.

Aufteilung sowohl in IV-Tage (BewohnerInnen mit IV-Verfügung) und NIV-Tage (ohne IV-Verfügung) als auch in Jugendliche (IVSE-A) und Erwachsene (IVSE-B). Vorjahreszahlen kursiv.

		<b>Jugendliche</b>		<b>Erwachsene</b>		<b>Total</b>	
Aufenthaltstage:	IV-Tage	337	<i>534</i>	1441	<i>767</i>	1649	<i>1301</i>
	NIV-Tage	566	<i>722</i>	291	<i>605</i>	990	<i>1327</i>
		<b>903</b>	<i>1256</i>	<b>1738</b>	<i>1372</i>	<b>2639</b>	<i>2628</i>

Die durchschnittliche Auslastung der 9 Plätze betrug 92.1% (2009: 91.3%)

## Einweisende resp. Kosten sprechende Stellen 2010 .....

Jugendpsychiatrische Kliniken	1 BewohnerIn
Jugendgerichte, Jugendanwaltschaften	1 BewohnerIn
Erwachsenenpsychiatrische Kliniken	2 BewohnerInnen
Sozialdienste, Fürsorge, Vormundschaften	5 BewohnerInnen
IV-Stellen: Berufsberatung, Berufsabklärung	4 BewohnerInnen

## Auszug aus der Jahresrechnung Betrieb 1.1.-31.12.2010.....

### Betriebsrechnung 2010

#### Betriebsertrag

Kostgelder: NIV SchülerInnen	258 036.00	
NIV Erwachsene	85 414.00	
IV-Abklärungen, EBA	356 267.70	
IV Erwachsene Dauerplätze	185 796.00	885 513.70

Erträge von Personal	4 863.00	
Jahresbeiträge und Spenden	5 586.80	
Kapitalzinsertrag	120.56	
Übrige Erträge	527.20	11 097.56

**Total Erträge** **896 611.26**

#### Betriebsaufwand

Personal: Besoldungen inkl. Sozialzulagen	591 641.95	
Weiterbildungen, Supervision	7 583.85	599 225.80

Medizinischer Bedarf	477.50	
Lebensmittel und Getränke	41 927.65	
Haushalt Verbrauch	5 593.71	
Unterhalt, Reparaturen Mobilien + Immob.	19 535.31	
Aufwand Anlagenbenutzung + Abschreibung	161 824.39	
Energie, Wasser, Abwasser	20 831.55	
Unterricht, Ausbildung und Freizeit	5 978.35	
Büro- und Verwaltungsaufwand, EDV	32 340.21	
Atelier und Werkstätten	1 382.15	
Übriger Sachaufwand	6 126.93	296 017.75

**Total Aufwand** **895 243.55**

**Gewinn** **1 367.71**

## ▮ Spenden 2010 .....

Anfangssaldo Spendenkonto per 01.01.2010	Fr. 6949.87
Einnahmen Jahresbeiträge und Spenden	Fr. 5594.08
Ausgaben total	Fr. 3949.10
<b>Saldo per 31.12.2010</b>	<b>Fr. 8594.85</b>

### **Herzlichen Dank an alle Menschen, die uns im Jahre 2010 wieder mit Spenden unterstützt haben!**

- Fr. 500.– Visoparents Schweiz, Dübendorf; Herr van Wijnkoop, Biel.
- Fr. 300.– bis Fr. 350.– Herr Adrian Moser, Lenzburg; Frau Erika Kestenholz, Heimberg; Herr und Frau Jürg und Antonia Schlup, Zollikofen.
- Fr. 100.– bis Fr. 200.– Herr Alexander-Paul Künzle, Bern; Frau Esther Hirschi, Bern; Frau Eleni Stäheli, Mergoscia; Herr und Frau Andreas und Esther Gilgen, Lyss; Frau Elisabeth Appert, Zürich; Frau Catherina Gardi, Bern; Herr Claude Wehrli, Ins; Frau Lisa Hirt, Jegenstorf; Frau Anna Maria Ridly, Ins.
- Fr. 20.– bis Fr. 99.– Frau Lilian Stäger, Bern; Herr und Frau Andrea und Dorothea Malär, Vinelz; Frau Regula Schmid, Ins; Frau Frieda Weber, Lützelflüh; Frau Anna Reich, Bäretswil; Frau Sofia De Marchi, Würenlos; Frau Johanna Hebeisen, Kirchlindach; Frau Helena Strebel, Ins; Herr Willi Wittwer, Ins; Frau Natalie Fritz, Lustmühle; Herr und Frau Hanspeter und Eva Enderli, Locarno; Herr Christoph Schuler, Langenthal; Herr Mario Foiada, Tenero; Herr und Frau Fred und Lisbeth Stettler-Stöckli, Herzogenbuchsee; Herr Kilian Widmer, Emmen; Frau Lilli Utzinger-Maier, Contra; Herr Simon Lötcher, Regensdorf; Herr und Frau Franchi, St.Gallen; Frau Gertrud Müller, Locarno; Herr Stefan Früh, Intragna.

Ihre Spendenbeiträge sind uns immer sehr willkommen und kommen vollumfänglich den BewohnerInnen zugute. Mit den Spenden 2010 hat der Verein Fattoria Gerbione unter anderem folgende Aktivitäten und Anschaffungen finanziert:

- Das Theaterprojekt mit dem Schauspieler und Theaterpädagogen Martin Herzog aus Berlin;
- Ein Aufnahmemikrophon mit Ständer, um eigene Musikkompositionen mittels Computer aufzunehmen;
- Eintrittsbillette für alle BewohnerInnen in den Zirkus Knie in Locarno;
- Das Winterkonzert mit Eva Schmid und Vasile Manda, welches in der Fattoria Gerbione stattfand.

**Un caloroso grazie a tutti!**

*Diese Seite gehört unserem PC-Supporter und Homepage-Gestalter, damit er hier seine Angebote und sein Unternehmen vorstellen kann.*

Mein Name ist Jonas Weber. Nach einigen Semestern Informatik an der HTI Biel habe ich vor einigen Jahren beschlossen, mich selbständig zu machen.

Ich gründete die drj web development als Einzelunternehmen mit Sitz in Biel, weil ich so meine Vorstellungen und Überzeugungen am besten realisieren konnte. Es gibt zu viele schlecht konzipierte, langsame, übervolle und mühsam zu bedienende Websites; dem möchte ich mit meiner Arbeit entgegenwirken.

Ich biete ehrliche, schnelle und individuelle Lösungen für Websites und Webshops mit Fokus auf Bedienbarkeit und Benutzerfreundlichkeit an.

Alternativ zu den grossen Firmen, welche (oft unnötig) umfangreiche, standardisierte und teure Systeme verkaufen, setze ich auf schlanke, individuell angepasste und sehr kostengünstige Lösungen.

Die Anforderungen an den eigenen Internetauftritt sind für Unternehmer oft unklar. Deshalb klären wir vor Beginn des Projekts die Anforderungen an Ihren Webauftritt zusammen. Ich agiere als Ihr Berater und mache sinnvolle Vorschläge, halte mich aber an Ihre Wünsche. Mögliche zukünftige Anforderungen beachte ich schon in der Planungsphase.

Die vorhandenen Angebote anderer Entwickler in der unteren Preisklasse sind fast immer Pauschalangebote, welche individuelle Bedürfnisse und zukünftige Ansprüche oft nicht abdecken können. Dies führt dazu, dass der eigene Webauftritt mit der Zeit oft mehrmals überarbeitet, oder sogar komplett neu erstellt werden muss. Meine Lösungen sind immer individuell angepasst.

Dank jahrelanger Erfahrung, genauer Kenntnisse der Standards und stetiger selbständiger Weiterbildung, kann ich Ihren Internetauftritt so kompatibel und zukunftstauglich wie nur möglich erstellen.

Ich lege Wert auf eine hohe Benutzerfreundlichkeit Ihres Webauftritts. Das



Aussehen kann jederzeit ohne grossen Aufwand verändert werden, die grundsätzliche Struktur aber nicht. Auf Wunsch lasse ich Ihr Design von einem talentierten befreundeten Grafiker erstellen, mit welchem ich zusammen arbeite.

Mein Ziel ist es, benutzerfreundliche, schnelle und kompatible Websites nach möglichst hohen Standards zu entwickeln. Die Vorteile für den Kunden und die Besucher der Website sind offensichtlich und überzeugen langfristig.

Den Internetauftritt meines Angebotes finden Sie unter [www.drj.ch](http://www.drj.ch). Schauen Sie mein Portfolio und die Kundenrückmeldungen an! Falls Ihnen meine Arbeit gefällt, freue ich mich, Ihnen eine kostenlose Offerte für Ihr Projekt machen zu dürfen. Bis zum 12. Juli gewähre ich allen Non-Profit Organisationen einen attraktiven Rabatt von 15%.

*Jonas Weber, [info@drj.ch](mailto:info@drj.ch)*



*Fattoria Gerbione*

Wohn- und Arbeitsgemeinschaft

Adresse:

Fattoria Gerbione, Via S. Nicolao 32, 6598 Tenero

Tel. Betrieb: 091 745 31 31

Fax: 091 745 29 39

e-mail: [info@fattoriagerbione.ch](mailto:info@fattoriagerbione.ch)

Homepage: [www.fattoriagerbione.ch](http://www.fattoriagerbione.ch)

Trägerschaft:

Verein Fattoria Gerbione, 6598 Tenero

Präsident: Roland Schaad, Locarno; Vizepräsident: Giancarlo Cacciamognaga,  
Locarno; Mitglieder: Katharina Gardi, Bern; Eleni Stäheli, Mergoscia;

Kurt Bitterli, Brissago

Leitung:

Bruno Weber und Christine Weber

Heimärzte:

Dr. med. Stefano Balestra, medicina interna, Gordola

Dr. med. Giampiero Enderli, Psychiater, Locarno

Dr. med. FMH Mario Foiada, medicina interna, Tenero

Dr. med. FMH Liliana Mornaghini, Psychiaterin, Locarno

Dr. med. Hartwig Volbehr, Fallsupervision, Brissago

Spendenkonto:

Verein Fattoria Gerbione, CS Locarno, PC-Konto: 80-500-4, Kt.-Nr. 392581-21-3,  
«Spendenkonto», IBAN: CH78 0483 5039 2581 2100 3

Revisionsstelle:

Fiduciario Rossi & Codiga, Sig. Sergio Codiga, 6648 Minusio

Impressum Jahresbericht 2010:

Redaktion: Christine Weber

Fotos: Lara Schrimpf, Christine Weber

Layout: Rikken Enterprises, 2353 Les Pommerats

Druck: Pedrazzini Tipografia SA, 6601 Locarno