

## Begegnungen

## «Das war dann doch zu weit weg von Heimat und Familie»

**Andrea Birchler hat schon einiges erlebt.** Als junge Frau hat sie mit ihrem damaligen Mann mehrere Jahre auf Schiffen gelebt und gearbeitet und ist so um die halbe Welt gesehelt. Ihre Reisezeit, oder wie sie sagt «besondere Lebensschule», begann in der Nord- und Ostsee, führte später von Holland über den Atlantik in die Karibik und weiter durch den Pazifik bis nach Neuseeland. Unterwegs machte sie in Tahiti den Tauchschein und in Neuseeland das Brevet für einmotorige Flugzeuge. Nach diesen drei sehr intensiven Jahren ging es wieder nach Europa. «Wir haben uns zwar überlegt, in Neuseeland zu bleiben, aber das war dann doch zu weit weg von Heimat und Familie», erzählt die 49-Jährige. Aufgewachsen ist sie in Ibach, und heute ist sie mit ihrer 11-jährigen Tochter in Rufi im Kanton St. Gallen zu Hause.

**In Spanien übernahmen sie erneut ein Schiff** und lebten in dieser Zeit zwischendurch auf Mallorca. Drei Jahre später änderte sich im Privatleben von Andrea Birchler alles. Sie brach ihre Zelte ab und fing in der Schweiz noch einmal ganz von vorne an. Beruflich fand die gelernte Kindergärtnerin beim Schweizerischen Roten Kreuz eine neue Aufgabe und leitete das Erstaufnahmezentrum für Asylsuchende in Schattdorf. «Kurz zuvor war der Krieg im Kosovo ausgebrochen», erzählt sie. «Eine besondere Zeit – und dass ich als Frau ein 30-Mann-Zentrum leitete, war vielleicht für einige etwas aussergewöhnlich, doch für mich einfach Alltag.»

Andrea Birchler will in ihrer Arbeit mit den Menschen, in ihren Texten und Lesungen vor allem eines: Lebensfreude vermitteln.

Bild: PD



**Da Menschen und ihre Sprachen sie immer schon interessiert hatten,** lernte sie während ihrer neuen Tätigkeit auch etwas Albanisch. «Die Sprache ist wie ein Schlüssel zu den Menschen», davon ist Birchler überzeugt. «Das erlebte ich bereits im Ausland. Sobald ich eine Person in ihrer Muttersprache ansprach – und waren es auch nur einzelne Worte –, begegnete sie mir meistens offener, freundlicher, ebenfalls interessierter.»

**Begegnungen mit Menschen,** die Natur – ja die ganze Schöpfung – sei das, was sie berühre, glücklich mache und sei auch das, was ihr immer wieder neue Ideen und Impulse zum Schreiben liefere. Denn irgendwann hatte Andrea Birchler angefangen, zu schreiben – zunächst nur für sich. «Es ist meine Art, etwas zu verarbeiten», erklärt sie. Und dadurch entdeckte sie

gleichzeitig mehr und mehr, wer sie selber sei.

**Über die Jahre wurden es immer mehr Texte** – meistens Gedichte –, freudige, humorvolle, oder auch nachdenkliche, tiefgreifende Texte. Sie sagt: «Die Gedanken, Gefühle und inneren Bilder in Worte zu fassen, eröffnet mir neue Sichtweisen, und die möchte ich nun mit anderen teilen.» Andrea

Birchler erzählt vom und aus dem Leben – einfach aus ihrer Sicht und ohne Anspruch oder Erwartung darauf, dass es andere ebenso sehen müssen.

**Der bekannte Autor Max Feigenwinter** ist für sie wie ein Mentor, dem sie viel verdankt. Er habe sie damals ermutigt, ihre Gedichte zu veröffentlichen. So entstand 2013 ihr erstes Buch, welches sie ihrer vier Jahre älteren

Schwester Barbara, die mit acht Jahren verstorben war, widmete. Letzten Dezember kam das zweite Buch heraus. Während sie im ersten Buch noch etwas verhalten das Thema Gebet – oder wie sie sagt «Gespräche mit Gott» – habe einfließen lassen, liege der Schwerpunkt beim zweiten klar darin. Sie habe damals noch Angst gehabt, wirklich dazu zu stehen, dass für sie Glauben und Gottvertrauen wichtig sind und ihr viel geben. «Ich brauchte diese Zeit, um zu dieser Selbstverständlichkeit zu finden, die ich heute spüre», sagt Andrea Birchler.

**Für sie ist der Mensch in seinem Ursprung vollkommen,** und Gott lässt jedem die Freiheit, so zu sein, wie er ist. Das beinhaltet daher auch die ganze Verantwortung für das eigene Leben. Und diese Haltung hat ihren Blick aufs Leben verändert und lässt sie anders auf Menschen zugehen. Das wird deutlich, wenn sie Episoden aus ihrem damaligen Berufsalltag als Hortleiterin, Köchin einer Montessori-Schule oder aktuell als Heilpädagogin oder von besonderen Begegnungen mit älteren Menschen, bei ihren Lesungen in Altersheimen, erzählt.

**Man spürt deutlich die Lebensfreude** und positive Einstellung, welche Andrea Birchler hat. Sie strahlt, wenn sie aus ihrem Leben, von ihrer Tochter, den vielen Begegnungen, der Entstehung ihrer Geschichten, Gebete und Gedichte oder ihren weiteren Plänen erzählt. So hat sie sich zum Beispiel vor Kurzem entschieden, eine neue Ausbildung zu beginnen: Aura-Fotografie. Und auch das nächste Buch, das einzig Geschichten enthalten soll, ist schon in Planung.

**Nadine Annen**

**Hinweis**

Die nächste öffentliche Lesung von Andrea Birchler findet am Sonntag, 19. März, um 16.30 Uhr in der Kirche des Kapuzinerklosters in Schwyz statt. Mehr Infos unter [www.andreaerzoesie.ch](http://www.andreaerzoesie.ch)

## Ratgeber

## Was bedeutet saisonal/saisongerecht eigentlich?

**Einkaufen** Immer wieder hört man: Wer sich umweltbewusst verhält, kauft Früchte, Gemüse, Blumen etc. saisonal beziehungsweise saisongerecht ein. Was aber bedeutet das eigentlich? Was genau muss beim Einkaufen beachtet werden?

Unter «saisonal» versteht man das, was in der Schweiz unter natürlichen Bedingungen (im Freiland, ohne Zufuhr von Energie für Beheizung) wächst, in reifem Zustand geerntet und verkauft wird. Um die Saison zu verlängern und die Pflanzen vor Wettereinflüssen zu schützen, werden nun aber auch in der Schweiz immer mehr Gemüse und Früchte in unbeheizten Tunneln angebaut (Freilandanteil von Himbeeren 50 Prozent, bei Fruchtmüsen wie Tomaten, Gurken, Peperoni zirka 40 Prozent). Dies ist im ursprünglichen Sinne zwar nicht mehr saisonal, da sich der Energieaufwand aber in Grenzen hält, werden solche Gemüse und Früchte unter anderem auch in den Saisontabellen des WWF aufgeführt.

Nahrungsmittel aus beheizten Gewächshäusern zählen nicht dazu. Der Zeitpunkt ihrer

Ernte kann zudem durch die Beheizung unabhängig von den natürlichen klimatischen Verhältnisse bestimmt werden.

Die meisten Schweizer legen Wert auf saisongerechte Produkte. Das Problem ist, dass nur eine Minderheit weiss, wann welches Gemüse, welche Frucht Saison hat. Osterhasen oder Weihnachtsguetzli essen wir zu ihren Zeiten, Tomaten, Erdbeeren,

**Kurzantwort**

Als «saisonal» bezeichnen wir Gemüse und Früchte, die in der Schweiz unter natürlichen Bedingungen (im Freiland, ohne Zufuhr von Energie für Beheizung) wachsen und in reifem Zustand geerntet und verkauft werden. Tabellen, was wann Saison hat, sind u. a. zu finden im «Tiptopf» oder im Internet ([gemuese.ch](http://gemuese.ch), [wwf.ch](http://wwf.ch)). (red)

Spargeln wollen wir im Schnee. Wir haben uns daran gewöhnt, Früchte und Gemüse jederzeit zur Verfügung zu haben.

Die Saisonalität ist kaum mehr spürbar – «dank» Importen und beheizten Gewächshäusern. Das hat vor allem negative Folgen für die Energiebilanz. In einem Kilo eingeflogenem Spargel aus Kalifornien stecken 5 Liter Erdöl – im Kilo aus der Schweiz, im Mai gekauft, sind es 0,3 Liter. Hinter der im Februar gekauften Gewächshausgurke aus Belgien stecken rund 1,1 Liter Erdöl – Schweizer Freilandgurke im Juni 0,1 Liter. (Zudem: Gemüse und Früchte können ausserhalb der Schweizer Saison zu einem tiefen Zolltarif importiert werden. Ist die Ernte in der Schweiz im Gang, kann weiter importiert werden, allerdings zu viel höherem Ansatz, sofern das Schweizer Angebot die Nachfrage decken kann.)

Die Vorteile des saisonalen Einkaufs sind beträchtlich: Die Anbauvorschriften/Arbeitsbedingungen in der Schweiz sind geregelt und überprüfbar. Früchte und Gemüse werden im reifen Zustand geerntet. Die Transportwege sind kurz = gute Energiebilanz. Die ganze Wertschöpfung bleibt in der Schweiz. Flugtransporte (bei Blumen, exotischen Früchten, Kräutern üblich, aber selten deklariert!) können ausgeschlossen werden.

**Warten steigert die Freude**

Dazu bringt saisonales Kochen Abwechslung auf den Tisch. Die Freude an Salat vom lokalen Markt, reifen Schweizer Erdbeeren oder Aprikosen wird durch das Warten noch intensiver. Das Argument, saisonales Gemüse und Obst seien günstiger, stimmt indes eher nicht. Das Lohnniveau ist in der Schweizer Landwirtschaft, im Vergleich zum Aus-

land, hoch und schlägt sich auf den Verkaufspreis nieder. Um die Vorteile des saisongerechten Einkaufs zu nutzen, empfiehlt sich der Blick in Nachbars Garten oder in Saisontabellen (im «Tiptopf» oder im Internet, [gemuese.ch](http://gemuese.ch), [wwf.ch](http://wwf.ch)).



**Monika Neidhart, Goldau**  
Hauswirtschaftslehrerin und  
Fachjournalistin MAZ/FH

**Suchen Sie Rat?**

Schreiben Sie an:  
Ratgeber «Luzerner Zeitung»  
Maihofstrasse 76, 6002 Luzern  
E-Mail: [ratgeber@luzernerzeitung.ch](mailto:ratgeber@luzernerzeitung.ch)  
Bitte geben Sie bei Ihrer Anfrage Ihre Abopass-Nummer an.

ANZEIGE

**ŠKODA FABIA ab 11'480.-**

Da passt einfach alles: der Style, der Spass, der Platz, der Preis. Als spritziger Alleskönner schenkt er Ihnen die Freiheit, Ihr Leben kompromisslos zu leben. ŠKODA FABIA: Wann passt es Ihnen für eine Probefahrt bei uns?  
**ŠKODA. Made for Switzerland.**

FABIA Active 1.0 I MPI, 75 PS, 5-Gang manuell, 5 Türen, 11'480.-, 4.8 l/100 km, 108 g CO<sub>2</sub>/km (134 g Ø Neuwagen), 24 g CO<sub>2</sub>/km Energie Bereitst., Kat. D. Abgebildetes Fahrzeug: FABIA Monte Carlo 1.2 I TSI, 90 PS, 5-Gang manuell, 5 Türen, 19'010.-, 4.7 l/100 km, 107 g CO<sub>2</sub>/km (134 g Ø Neuwagen), 24 g CO<sub>2</sub>/km Energie Bereitst., Kat. C. Alle Preise unverbindliche Empfehlung des Importeurs.

**GARAGE GIANELLA AG**  
[www.garage-gianella.ch](http://www.garage-gianella.ch)