

Lehrabschluss mit 43 Jahren. Und Note 6

In den letzten zwei Jahren habe ich mehr Muskeln bekommen. Vor allem an den Armen und am Nacken. Das kommt vom Hartkäsewenden und -schmieren. Deswegen sind mir jetzt all meine Blusen zu eng.

Ich war 23 Jahre lang «Schwester Elisabeth». Meine Erstausbildung ist Krankenschwester – damals hiess dieser Beruf noch so. Ich arbeitete im Spital, Altersheim, Rettungsdienst und in der Spitex. Zuletzt in leitender Position. Mehr und mehr bekam ich Probleme, gesundheitliche wie psychische. Und mir fehlte die Motivation. Zuletzt war ich erschöpft und fühlte mich selbst nach durchgeschlafener Nacht nie ausgeruht. Dann die Diagnose: Burnout. Da war mir klar: Jetzt muss ich etwas ändern in meinem Leben. Nochmals ganz von vorne beginnen, einen neuen Beruf lernen. Nicht alle aus meinem Umfeld reagierten begeistert: Was, du wirfst mit 41 einfach alles hin? Das geht doch nicht! Ging aber sehr gut.

Zufälligerweise fand gerade die Zentralschweizer Bildungsmesse Zebi statt. Dort schlenderte ich herum, schaut mir all die Berufe an – und blieb am Infostand des Milchtechnologien hängen, des Käasers, wie man früher sagte. Ich kam mit Fachleuten ins Gespräch, die mich zuerst für eine Mutter hielten, die sich wegen einer Lehrstelle für ihr Kind umsieht. Nein, ist für mich, sagte ich.

Ich machte einige Schupperlehren und wusste: Das ist es! Im August 2020 trat ich die Lehre an in der Käserei Odermatt im nidwaldnerischen Dallenwil. Der Chef dort ist grossartig, sehr innovativ, tüftelt an neuen Produkten, von ihm kann ich enorm profitieren. Der Betrieb ist spezialisiert auf Geissmilch-Spezialitäten, was von der Verarbeitung her schwieriger ist als Kuhmilch. Dabei kannte ich mich früher mit Geisskäse überhaupt nicht aus; bevor ich die Stiffti antrat, besorgte ich mir darum in der Migros alle Geissmilch-Produkte und degustierte mich quer durch.

Da ich bereits einen Beruf habe, konnte ich die Lehre abkürzen und musste nur zwei Jahre in die Berufsschule für Milchtechnologien. Anfangs siezten mich alle Mitschüler. Der Schulstoff hat mich zuerst überfordert. Vor allem das technische



Neuanfang. Elisabeth Stirnemann, 43, in der Käserei Odermatt in Dallenwil NW.

«Es heisst, so eine Leistung hätte es im Kanton Nidwalden noch nie gegeben»

Wissen um all die Käserei-Maschinen: Pumpen, Heizung, Kompressor ... da muss man ja ein halber Maschinenmech sein. Aber der Ehrgeiz packte mich, ich wollte das schaffen – und zwar mehr als nur gut. Also lernte ich viel und gab Vollgas.

Was im Pflegeberuf und beim Käsen gleich ist? Die Hygiene und das Qualitätsmanagement.

Vor ein paar Wochen war Lehrabschlussprüfung. Ich mit einer glatten Sechs. Das hätte es im Kanton Nidwalden noch nie gegeben, heisst es vonseiten der Behörden. Ich war total baff – aber auch glücklich und stolz. Und erfreut über all die Glückwünsche. Ich habe gemerkt, dass ich für viele Menschen in meinem Alter, die unglücklich sind im Job und überlegen, nochmals eine Lehre zu machen, eine Art Vorbild und Motivator bin. Wenn die Stirnemann das schaffte, sagen sie sich, dann kann ich das auch. Das finde ich prima.

Ich bin glücklich, wieder jeden Tag mit Freude und voll motiviert zur Arbeit zu gehen.

Im September darf ich an der Berufsmeisterschaft Swiss-Skills in Bern teilnehmen. Ich werde dort wohl die Älteste sein. Jänu, das bin ich ja jetzt gewohnt.

tipp.

KÄSE SCHIMMELT

Im Gegensatz zu anderen Lebensmitteln muss man Käse nicht wegwerfen. Die angeschimmelte Partie einfach grosszügig wegschneiden.

AUFGEZEICHNET: MARCEL HUWYLER