



Myriam Muff von der Unia-Rechtsabteilung beantwortet Fragen aus der Arbeitswelt.

Mutterschaftsversicherung: Gilt sie auch für Grenzgängerinnen?

Ich arbeite seit Jahren in einer Firma in Basel und bekomme in zwei Monaten ein Kind. Stimmt es, dass ich keine Mutterschaftsentschädigung erhalte, weil ich meinen Wohnsitz nicht in der Schweiz, sondern in Deutschland habe?

MYRIAM MUFF: Nein, das stimmt nicht. Gemäss dem Bundesgesetz über den Erwerbersatz für Dienstleistende und bei Mutterschaft (EOG) bekommen auch Sie eine Mutterschaftsentschädigung. Laut EOG erhält eine Arbeitnehmerin während



MUTTERSCHAFTSURLAUB: Auch Frauen, die im Ausland wohnen und in der Schweiz arbeiten, haben Anrecht auf 80 Prozent ihres Lohnes. FOTO: FOTOLIA

14 Wochen eine Mutterschaftsentschädigung in der Höhe von 80 Prozent ihres durchschnittlichen Lohnes (maximal 196 Franken pro Tag), sofern sie während neun Monaten unmittelbar vor der Geburt des Kindes im Sinne des AHV-Gesetzes obligatorisch versichert war und in dieser Zeit mindestens fünf Monate lang gearbeitet hat. Da Sie offenbar schon länger bei der Firma in Basel sind, werden Sie zum Zeitpunkt der Geburt ohne weiteres während mehr als fünf Monaten gearbeitet haben. Zudem waren Sie auch in den letzten neun Monaten vor der Geburt über das AHV-Gesetz versichert. Obligatorisch AHV-versichert sind nämlich nicht nur Personen mit Wohnsitz in der Schweiz, sondern auch solche, die in der Schweiz arbeiten. Deshalb profitieren auch Sie als Grenzgängerin von der Mutterschaftsversicherung.

Kündigungsfrist: Muss ich den Spitalaufenthalt nachholen?

Ich habe meinen Arbeitsvertrag per Ende Juli 2018 gekündigt. Mitte Juni muss ich nun mein Knie operieren lassen und werde darum voraussichtlich 2 Wochen nicht arbeiten können. Meinen Arbeitgeber habe ich über den Operationstermin frühzeitig informiert. Nun behauptet er, dass sich mein Arbeitsverhältnis um die Dauer meines Arbeitsausfalls verlängere, weil die Knieoperation in meiner Kündigungsfrist stattfindet. Stimmt das?

MYRIAM MUFF: Nein. Der gesetzliche Kündigungsschutz bei Krankheit, Unfall, Schwangerschaft oder Militärdienst (Art. 336c Obligationenrecht) gilt nur dann, wenn die Kündigung durch den Arbeitgeber ausgesprochen wurde. Wenn Sie als Arbeitnehmerin den Arbeitsvertrag selber kündigen und danach beispielsweise infolge Krankheit oder Unfall unverschuldet arbeitsunfähig werden, verlängert sich das Arbeitsverhältnis deswegen nicht. In Ihrem Fall endet das Arbeitsverhältnis ganz normal nach Ablauf der Kündigungsfrist.

Tipps, Tricks und Techniken für eine üppige Ernte der Paradiesäpfel Tomaten selber ziehen: So

Viele Gartenfreunde halten Tomaten für schwierige Pflanzen. Was müssen Sie beachten, um eigene Tomaten ernten zu können? Und welche Setzlinge können Sie auf dem Balkon pflanzen?

SABINE REBER

Es gibt diverse Arten von Tomaten. Weltweit existieren über 10000 verschiedene Sorten und Züchtungen. Nicht alle Tomaten eignen sich für jede Verwendung und für jeden Standort. Beim Kauf von Setzlingen sollten Sie auf die geschmacklichen Vorzüge, aber auch auf den Standort und die Platzverhältnisse achten. Die wichtigsten hierzulande gebräuchlichen Tomatenarten sind:

COCKTAIL-, KIRSCH-, CHERRY- ODER BABY-TOMATEN



FOTO: PXHERE

Sie wachsen bestens in Töpfen und Kistchen auf dem Balkon. Ihre kleinen, meist runden oder birnenförmigen Früchte haben einen hohen Zuckergehalt und werden gern von Kindern genascht. Die Pflanzen bleiben recht klein und kompakt und sind besonders pflegeleicht. An einem geschützten Standort müssen Sie sie nicht einmal aufbinden. Sie sind die schnellsten von allen Tomaten und reifen oft schon vor den Sommerferien heran.

STRAUCH-, RUND- ODER SALATTOMATEN



FOTO: ISTOCK

Die klassischen runden Tomaten, wie wir sie aus dem Supermarkt kennen. Die Sträucher werden oft gegen zwei Meter hoch und müs-

sen gut aufgebunden werden. Es gibt unzählige Züchtungen von Salattomaten, darunter auch solche mit grünen, gelben, rosaroten, weissen, schwarzen oder gestreif-

Besonders robust und pflegeleicht sind veredelte Setzlinge.

ten Früchten. Auch geschmacklich unterscheiden sich die Sorten stark. Salattomaten können gut in einem grösseren Kübel auf dem Balkon kultiviert werden. Besonders robust und pflegeleicht sind veredelte Setzlinge, die es im Fachhandel gibt. Bei diesen wird die Edelsorte auf eine kräftige Unterlage gezweit, so dass die Pflanzen besser wachsen, auch bei nassem Wetter robust sind und mehr Ertrag geben. Wer nur Platz für eine oder zwei Tomatenstauden hat, wird sich besonders freuen über die modernen Turbotomaten.

SAN-MARZANO-, PELATI- ODER FLASCHENTOMATEN



FOTO: PXHERE

Wegen der länglichen Form heissen sie Flaschentomaten – wahrscheinlich kommt der Name aber auch daher, weil diese Arten besonders oft zum Einmachen verwendet werden. Sie haben ein kräftiges, süsses Tomatenaroma, so dass sie auch roh und im Salat hervorragend schmecken. Aber weil ihr Fleisch eine gute Festigkeit hat und beim Einkochen nicht zu wässrig wird, werden diese Tomaten vor allem verwendet, um Ketchup, Tomatenmark und

Saucen herzustellen. Pelati selber anbauen lohnt sich, denn sie schmecken nie besser als an einem sonnigen Spätsommernachmittag direkt vom Strauch geerntet.

FLEISCHTOMATEN



FOTO: FOTOLIA

Sie reifen etwas später und brauchen einen besonders warmen, sonnigen Standort. Ihre Sträucher wachsen zum Teil über zwei Meter hoch und müssen sehr gut gestützt werden. Die einzelnen Früchte können je nach Sorte bis zu ein Kilo schwer werden. Dabei haben Fleischtomaten eine sehr dünne Haut. Das macht sie recht heikel in der Kultur. Sie müssen regelmässig gegossen werden, da sie sonst rasch Risse bekommen. Auch Regen vertragen sie schlecht. Fleischtomaten sollten Sie im Gewächshaus, in einem Tomatenhaus oder unter einem geschützten Vordach pflanzen. Dunkle Folie oder Steine sorgen für zusätzliche Wärme. Kulinarisch werden sie vor allem zum Füllen verwendet. Sie schmecken aber auch im Salat hervorragend, da sie aromatisches Fleisch und eine zarte Haut haben.

JUNGE PFLANZEN ETWAS TIEFER SETZEN

Alles klar? Dann nichts wie los und in der Gärtnerei, auf dem Wochenmarkt oder im Gartencenter die passenden Tomatensetzlinge für den Balkon oder Garten besorgen. Bis Ende Mai ist der ideale Zeitpunkt, um sie zu pflanzen. Wer selber gezogene Setzlinge hat, die lang und schwach geraten sind, sollte sie tiefer eingraben. Überhaupt dürfen junge Tomaten etwas tiefer gepflanzt werden, da

sie am Stiel rasch neue Wurzeln bilden und dadurch kräftiger werden. Man kann bis zu einem Drittel des Stiels eingraben. Später während der Wachstumsphase lohnt es sich auch, die Tomaten gelegentlich mit Kompost oder frischer Gemüseerde anzuhäufeln. Grössere Tomaten müssen Sie gut aufbinden.

Ausserdem werden sie je nach Sorte ausgegeizt. Das heisst, die jungen Triebe in den Blattachsen werden herausgebrochen. Bei

Bis Ende Mai ist der ideale Zeitpunkt, um Tomaten zu pflanzen.

den Cherrytomaten muss man das aber nicht machen. Bei Strauch- und Fleischtomaten hingegen ist es wichtig, dass dank dieser Technik genug Kraft in die Früchte geht.

Und so gilt für gutes Gelingen ab jetzt nur noch dies: regelmässig giessen und düngen. Am besten einmal pro Woche dem Giesswasser flüssigen Tomatendünger oder Universaldünger beigegeben. Wenn Sie die Tomaten im Garten anbauen, können Sie auch mit Hühnermist arbeiten oder einen toten Fisch unter den Stauden vergraben. Auf dem Balkon ist aber geruchsneutraler Flüssigdünger allemal besser. An besonders heissen Tagen brauchen die Tomaten auf dem Balkon auch mal am Morgen und am Abend Wasser. Ansonsten sollte jetzt nichts mehr schiefgehen, und die erste eigene Ernte ist schon fast in Sichtweite!



ARBEITSLUFT SCHNUPPERN: Mit einer Schnupperlehre findest du heraus, welchen Beruf du überhaupt lernen willst. FOTO: FOTOLIA

Schnupperlehre: Unia-Expertin Mit Fragen zeigst

Bevor du dich für eine Lehrstelle bewirbst, solltest du schnuppern. Unia-Jugendsekretärin Kathrin Ziltener sagt, wie das geht.

SINA BÜHLER

«Weisst du schon, was du werden willst?» Die nervige Frage wird irgendwann auch für dich wichtig. Spätestens ein gutes Jahr vor Ende der obligatorischen Schulzeit, wenn du dich für einen Beruf entscheiden musst. Unia-Jugendsekretärin Kathrin Ziltener erklärt dir, was eine Schnupperlehre ist und worauf du achten muss.

work: Was bringt eine Schnupperlehre?

Kathrin Ziltener: Einerseits findest du so heraus, welchen Beruf du überhaupt lernen willst

und ob er wirklich deinen Erwartungen entspricht. Viele Jugendliche schnuppern in mehreren Branchen, bevor sie sich für etwas entscheiden.



Kathrin Ziltener.

Beim Schnuppern findest du aber auch ganz konkret heraus, ob die Firma und die Kolleginnen und Kollegen dir gefallen. Und natürlich auch, ob du ins Team passt.

Wie soll ich mich in der Schnupperlehre verhalten?

Möglichst natürlich. Sei freundlich und anständig, aber nicht zu scheu, um mit den Chefs und Kolleginnen zu reden. Es

gelingt's bestimmt



FRISCH UND SAFTIG: Tomaten aus dem eigenen Garten oder direkt vom Balkon schmecken besonders gut. FOTO: ALAMY

DIE WEITGEREISTE

VON MEXIKO NACH ITALIEN

Ursprünglich stammen die Tomaten aus Mittel- und Südamerika. Dort wurden sie von den Maya und anderen Urvölkern bereits 200 Jahre vor Christus kultiviert. Kolumbus brachte dann die ersten Tomatenpflanzen im Jahr 1498 von seiner zweiten Amerikareise mit nach Europa. Einige Jahre später brachte der spanische Eroberer Hernán Cortés einige Xitomatl genannte Früchte aus Mexiko nach Spanien. Vermutlich waren diese frühen Tomaten goldgelb, und so war in ersten Beschreibungen von «Pomi d'oro» oder «poma aurea» die Rede. Noch heute heissen sie auf italienisch Pomodori, also goldene Äpfel.

VERGIFTET. Anfangs glaubten die Europäer, Tomaten seien giftig. Tatsächlich starben einige Adelige, nachdem sie von den Nachtschattenfrüchten gegessen hatten. Was die Menschen damals nicht wussten: An den Königshäusern wurden die Tomaten auf bleihaltigen Zinntellern präsentiert; die Leute starben an einer Bleivergiftung. In Italien tauchten die ersten Tomatenrezepte im 17. Jahrhundert in Kochbüchern auf. Mit den italienischen Auswanderern gelangten die Tomaten nach Amerika, wo ein Unternehmer namens John Henry Heinz im Jahr 1876 das erste industriell produzierte Ketchup auf den Markt brachte. Die Züchter suchten bald nach Sorten, die sich für den kommerziellen Anbau eigneten. Heute sind alte Sorten aus den Bauergärten wieder im Trend, da diese eine grosse Geschmacksvielfalt aufweisen. In der Schweiz kümmert sich die Stiftung Pro Specie Rara um den Erhalt von 187 alten Tomatensorten. www.prospecierara.ch

saldo tipp im work

Dieser Text stammt aus der Zeitschrift für Konsumentenschutz «Saldo».



LESEVERNÜGEN: Auch auf dem Handy oder dem Tablet können Sie Bücher lesen – mit der richtigen App. FOTO: ISTOCK

Mobilgeräte: Die besten Apps für E-Books

Statt auf einem E-Book-Reader lassen sich digitale Bücher auch auf dem Tablet oder Handy lesen. Die besten Gratis-Apps dafür sind:

Marvin 3 (iPad): Beim Blättern reagiert die App sehr schnell. Ansicht und Bedienung lassen sich flexibel den eigenen Bedürfnissen anpassen, und Bilder im Buch können Sie einfach herauskopieren oder versenden. **Marvin 3 kann Ihnen das Buch auch vorlesen.** Zudem bietet Marvin einen Vorlesemodus: Eine Computerstimme liest das Buch vor.

Universal Book Reader (Android): Diese App kann E-Books aus diversen Shops lesen. Auch sie hat viele Anpassungsmöglichkeiten.

iBooks (iPad, auf Apple-Geräten vorinstalliert): Praktisch ist die direkte Verbindung zum iBooks-Shop. Zudem lassen sich auch Hörbücher verwalten und abspielen. Beim Blättern ist iBooks allerdings etwas träge.

Kindle (Android, iPad): Damit können Sie direkt auf die E-Books des Amazon-Shops zugreifen. Wenn Sie bereits ein Kindle-Lesegerät besitzen, können Sie mit dieser App alle dort gespeicherten Bücher abrufen und sie auf dem Handy oder Tablet lesen. Zudem verfügt Kindle über Wörterbücher. Nachteil: Die App kann nur E-Books aus dem Amazon-Shop lesen. MARC MAIR-NOACK

gibt wichtige Tipps du Interesse

ist wichtig, dass du nachfragst, wenn dir etwas unklar ist. Damit zeigst du nämlich Interesse und nicht Unwissen.

Bewerbe ich mich schriftlich für eine Schnupperlehre?

Da gibt es keine generelle Regel. Bei kleinen Betrieben kannst du auch einfach vorbeigehen oder anrufen. Bei grossen Fir-

Ein Praktikum oder eine Vorlehre braucht es nicht.

men gibt es hingegen klare Bewerbungsbedingungen, die du in den meisten Fällen online findest.

Wer darf schnuppern?

Du musst mindestens 13 Jahre

alt sein. Zusätzlich muss der Jugendschutz auch beim Schnupperlehre eingehalten werden.

Muss ich eine Schnupperlehre gemacht haben, bevor ich die Lehrstelle bekomme?

Ja, das ist heute meist so. Die Firmen nehmen in der Regel jene Leute, die sie bereits kennengelernt haben. Und es ist auch für dich sinnvoll, denn du findest heraus, ob du dir überhaupt drei bis vier Jahre Lehre in dieser Firma vorstellen kannst.

Wie viele Schnupperlehren brauche ich?

Das kommt total auf den Beruf an. Wichtig ist aber eher, dass du dort geschnuppert hast, wo du dich später bewerben willst. Wenn es deine erste Schnupperlehre war, dann reicht das auch.

Bekomme ich in der Schule frei zum Schnuppern?

Grundsätzlich solltest du in den Ferien schnuppern. Geht das nicht, kannst du es im Vorfeld mit deinen Lehrerinnen und Lehrern absprechen, und dann sollte der Schnupperlehre nichts mehr im Wege stehen.

Ich will die Lehre in einer Kita machen. Dort sagen sie, ich müsse zuerst ein Jahr Praktikum machen. Warum?

Wir von der Unia-Jugend sind der Ansicht, dass es das nicht braucht und wir setzen uns politisch dafür ein, dass diese Vorlehren abgeschafft werden. Falls es aber gar nicht anders geht, verlange für das Praktikum einen Ausbildungsplan und dass du die Schule besuchen darfst.

BERUFSBERATUNG LEITFADEN

Bei der Berufsberatung findest du einen Leitfaden fürs Schnuppern unter rebrand.ly/schnuppern, unter anderem gibt es da Merkblätter, worauf du beim Schnuppern achten solltest, und eine Weiterleitung zu allen wichtigen Websites in deinem Kanton. www.berufsberatung.ch ist sowieso eine gute Informationsquelle für alle Berufe und die Anforderungen, die sie an dich stellen.

Bildung bei Movendo Geschichte und Geschichten

Zwei Movendo-Seminare zur Geschichte der Gewerkschaftsbewegung in der Schweiz.

Interessieren Sie sich für Geschichte? Beim Bildungsinstitut der Gewerkschaften Movendo können Sie nicht nur praktische Kurse besuchen, im August und im September gibt es zwei historische Seminare zum Thema Gewerkschaften. Mit der Historikerin Annette Hug und dem Historiker Adrian Zimmermann gewinnen Sie einen Überblick über die Geschichte der Schweizer Gewerkschaftsbewegung. Natürlich fehlt der Bezug zu heute nicht – nämlich eine gemeinsame Reflexion über die Werte und Ziele der Arbeiterorganisations-

nen. Drei Wochen später geht es um Streik: um den Landesstreik von 1918 und Kolleginnen und Kollegen mit aktueller Streikerfahrung. Mit Christine Goll von Movendo, Christian Koller vom Schweizerischen So-

Kurse zu Streiks und Gewerkschaften einst und jetzt.

zialarchiv und dem Historiker Adrian Zimmermann. Mindestens ein Seminar im Jahr ist für Gewerkschaftsmitglieder kostenlos. (sib)

Geschichte der Gewerkschaftsbewegung, 27.–28. 8. 2018 in Vitznau. **Streiks in der Schweiz – einst und jetzt**, 19. 9. 2018 in Zürich. Anmeldung auf www.movendo.ch