

BBZN aktuell – Wo Wissen wächst

Ausgabe Frühling 2026



Landwirtschaft

Milchwirtschaft

Gartenbau und Floristik

Hotellerie-Hauswirtschaft

Inhalt

- 03 Editorial
- 04 BBZN Schulleitung
- 05 Das BBZN im Alltag
- 06 Lernende pro Berufsfeld
- 08 Mehr Platz und moderner Schulraum
- 10 Ernährung und Klimawandel
- 12 Milchwirtschaft: Milch erlebt Comeback
- 14 Landwirtschaft: Beratung, Podcast und edle Weine
- 16 Gartenbau und Floristik: Einzigartige Erfahrungen
- 17 Hotellerie-Hauswirtschaft: Housekeeping im Wandel
- 18 Mit Berufsmaturität mehr drauf
- 19 Erfolgsfaktor Weiterbildung

Impressum

Herausgeber, Redaktion, Koordination

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung BBZN, www.bbzn.lu.ch

Gestaltung, Druck

Lehrmittelverlag, Drucksachen- und Materialzentrale Luzern

Ausgabe

04/2026

**Werte Lernende, Lehrbetriebe, Eltern,
Weiterbildungswillige und Geschäftspartner**

Mit diesem Bulletin legt das BBZN erstmals einen umfassenden Bericht über seine Tätigkeiten vom vergangenen Jahr vor. Ich freue mich, mit Ihnen unseren Erfolg und unsere Herausforderungen zu teilen. Das Jahr 2025 war geprägt von Veränderungen und Entwicklungen. Der neue Beruf Hotellerie-Hauswirtschaft ist in sein zweites Lehrjahr gestartet. Im Juni 2026 werden die Praktiker/innen Hotellerie-Hauswirtschaft EBA erstmals gemäss den neuen Regeln abschliessen. Dieses ausgebauter Angebot bildet einen wichtigen Schritt hin zu einem attraktiven Berufsfeld.

Schweren Herzens mussten wir in der höheren Berufsbildung die Vorbereitung zur HFP der Käser-/Molke-reimeister/innen (Fachschule 2) mangels Nachfrage pausieren – eine Erinnerung daran, dass sich Bildungsbedürfnisse dynamisch entwickeln. Umso erfreulicher ist die heuer vorliegende Anzahl Anmeldungen.

Die neuen Bildungsverordnungen für die Berufe Gärtner/in und Florist/in sind in ihre Umsetzung gestartet. Ein Höhepunkt im letzten Herbst war das Programm «Blüten verbinden Welten» mit dem zweiwöchigen Besuch in Aarhus (Dänemark).

Ein Augenmerk galt dem Einarbeiten unserer neuen Prorektoren Landwirtschaft, Susanne Brand und Daniel Nyfeler. Beide haben sich rasch und engagiert eingebracht und bereits wichtige Impulse gesetzt.

Wir blicken mit Zuversicht nach vorne: Anstehende Herausforderungen packen wir gemeinsam an. Das Vorprojekt für den geplanten Neubau von BBZN, WBZ (Weiterbildungszentrum Kanton Luzern) und ZBA (Zentrum für Brückenangebote) in Sursee steht sinnbildlich für den Aufbruch. Unsere Kernkompetenzen bleiben: Die solide Grundbildung, die praxisnahe Höhere Berufsbildung und die starke landwirtschaftliche Beratung. Sie bilden das Fundament, auf dem wir unsere Weiterentwicklung gestalten – zusammen mit unseren Partnern, Lernenden und Mitarbeitenden.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und danke allen für die wertvolle Zusammenarbeit.

**Renato Isella, Rektor**

BBZN Schulleitung



Die BBZN Schulleitung vereint: v.l. Gabriela Perner, Daniel Nyfeler, Ulrich Lauber, Renato Isella, Philipp Ruckli, Susanne Brand

«Wir bilden Lernende in den Berufen Gärtner/in EBA, Gärtner/in EFZ und Florist/in EFZ in Zusammenarbeit mit Jardin Suisse Zentralschweiz und Florist.ch mit den Fachrichtungen Pflanzenproduktion und Garten- und Landschaftsbau aus. Engagierte, branchenerfahrene Lehrpersonen vermitteln einen praxisnahen Unterricht.»

Ulrich Lauber, Prorektor Gartenbau und Floristik, BBZN Sursee

«Wir führen in Zusammenarbeit mit dem Verband CURA-VIVA Zentralschweiz Bildung ZSB die schulische Berufsbildung für die Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA. Die Angebote beinhalten die reguläre Grundbildung für Jugendliche und die modulare Nachholbildung für Erwachsene. Zusätzlich bieten wir für den ganzen Kanton Luzern einen berufsunabhängigen Modulkurs Allgemeinbildung ABU für Erwachsene an, die einen Berufsabschluss nachholen. Der Unterricht wird von initiativen Lehrpersonen vermittelt.» **Gabriela Perner, Prorektorin Hotellerie-Hauswirtschaft, BBZN Sursee**

«In Zusammenarbeit mit den milchwirtschaftlichen Verbänden Berufsverband Molkereifachleute (BVM), Fromarte und Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV) führen wir die Berufsfachschulen für Milchpraktiker/innen EBA und Milchtechnologe/n/innen EFZ sowie die Fachschulen 1 und 2 zur Vorbereitung auf die Abschlüsse der höheren Berufsbildung für Milchtechnologe/n/innen eidg. FA und Käser-/Molkereimeister/innen eidg. Diplom. Für Lernende aus der deutschen und italienischen Schweiz bieten wir zudem überbetriebliche Kurse an. Es stehen ein kompetentes Team sowie ein moderner Modellbetrieb mit Labor zur Verfügung.» **Philipp Ruckli, Prorektor Milch-wirtschaft, BBZN Sursee**

«Die BBZN in Hohenrain und in Schüpfheim sind Aus- und Weiterbildungsstätten für Fachkräfte aus der Landwirtschaft. Neben den Berufsfachschulen inklusive Zweit- und Nachholbildung führen wir Lehrgänge in der höheren Berufsbildung (Betriebsleiter/in Landwirtschaft eidg. FA; Meisterlandwirt/in eidg. Diplom; Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter eidg. FA + eidg. Diplom) sowie die Berufsmatura Natur Landschaft Lebensmittel. Unsere Dienstleistungen umfassen zusätzlich ein breites Weiterbildungsangebot und Kursprogramm rund um den Fachbereich Land- und Hauswirtschaft.» **Susanne Brand, Prorektorin Landwirtschaft, BBZN Schüpfheim**

«Eine grosse Bedeutung nebst der Aus- und Weiterbildung haben in der Land- und Hauswirtschaft unsere Beratungsdienstleistungen in Hohenrain und in Schüpfheim. Als Kompetenzzentrum für landwirtschaftliche und landwirtschaftsnahe Unternehmen bieten wir fachliche, technologische und betriebswirtschaftliche Unterstützung und Beratung an. Dafür stehen an beiden Standorten kompetente, initiative Teams sowie eine moderne Infrastruktur, mitsamt dem Gutsbetrieb in Hohenrain, zur Verfügung.» **Daniel Nyfeler, Prorektor Landwirtschaft, BBZN Hohenrain**

BBZN auf
einen Blick:



Das BBZN im Alltag

329'765

mal wurden Seiten auf unserer Website bbzn.lu.ch im Jahr 2025 aufgerufen.

5'347

Follower folgen unseren Kanälen auf Social Media #bbzn.

33'748

Mahlzeiten verspeisen Besuchende in unseren BBZN-Mensen in Hohenrain, Schüpfheim und Sursee jährlich.

1'440

Lektionen beinhaltet der Lehrgang Berufsmatura Natur Landschaft Lebensmittel im Vollzeitmodell während einem Jahr.

375

Kurslektionen in Land- und Hauswirtschaft wurden von Weiterbildungswilligen im Jahr 2025 besucht.

3'780

Lektionen werden auf Stufe der Höheren Berufsbildung im Berufsfeld Landwirtschaft in den Lehrgängen Betriebsleiter/in Landwirtschaft eidg. FA, Meisterlandwirt/in eidg. Diplom, Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter eidg. FA und eidg. Diplom im Schuljahr 2025/26 unterrichtet.

1'037

landwirtschaftliche Beratungen durften unsere fachkundigen Expertinnen und Experten im Bereich von Unternehmensentwicklung, Produktionstechnik, Paralandwirtschaft und Ernährung & Hauswirtschaft im Jahr 2025 ausführen.

5'062

Flaschen edlen Johanniter Wein konnten im Jahr 2025 nach einer reichen Ernte hochwertiger Qualitätstrauben vom BBZN Rebberg in Hohenrain abgefüllt werden.

2'506

Jogurts werden über das ganze Jahr im Modellbetrieb vom BBZN Milchwirtschaft im Rahmen des praktischen Wissenstransfers hergestellt.

4'134

Lektionen werden an Lernende und Weiterbildungswillige im Berufsfeld Milchwirtschaft im Schuljahr 2025/26 in Sursee unterrichtet.

724

verschiedene Pflanzen gedeihen im Schulgarten und Gewächshaus des BBZN Sursee und präsentieren ihre einzigartige Schönheit. Lernende und Weiterbildungswillige vom Berufsfeld Gartenbau und Floristik erlangen so während allen vier Jahreszeiten ein grosses Fachwissen rund um die Botanik.

6'080

Lektionen werden an Lernende im Berufsfeld Gartenbau und Floristik im Schuljahr 2025/26 in Sursee unterrichtet.

29

verschiedene Nationalitäten treffen sich zur Aus- und Weiterbildung sowie Nachholbildung in unserem Berufsfeld Hotellerie-Hauswirtschaft am BBZN Sursee.

3'755

Lektionen werden im Berufsfeld Hotellerie-Hauswirtschaft im Schuljahr 2025/26 insgesamt unterrichtet. Eingerechnet ist der kurzum neu modellierte Beruf Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ. Inkludiert sind auch die modulare Bildung für Erwachsene sowie die Lehrgänge Allgemeinbildung im Rahmen der Nachholbildung nach Art. 32 BBV.

Lernende pro Berufsfeld

Der Slogan «Wo Wissen wächst» steuert unser tägliches Wirken am BBZN. Jugendliche und Erwachsene sollen von einer beruflichen und gesellschaftlichen Perspektive profitieren können – und die Wirtschaft über qualifizierte Fach- und Führungskräfte. Letztlich werden so unsere Branchen den gesellschaftlichen Ansprüchen gerecht.

Ausbildung

Unsere Vision «Nachhaltiger Erfolg in Naturberufen» spornt uns an, für die Ausbildung in den vier Fachrichtungen an den drei Standorten zukunftsorientierten Schulunterricht zu bieten.

Anzahl Lernende im SJ 2025/26

Beruf

Landwirt/in EFZ	265
Landwirt/in EFZ Nachholbildung	69
Milchtechnologe/login EFZ	65
Milchpraktiker/in EBA	4
Florist/in EFZ	49
Gärtner/in Pflanzenproduktion/Zierpflanzen EFZ	47
Gärtner/in Garten- und Landschaftsbau EFZ	227
Gärtner/in Garten- und Landschaftsbau EBA	24
Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ	71
Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	31
Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ Nachholbildung	19
Allgemeinbildung für Erwachsene Nachholbildung	116
Berufsmaturität Natur Landschaft Lebensmittel	12
Total	999

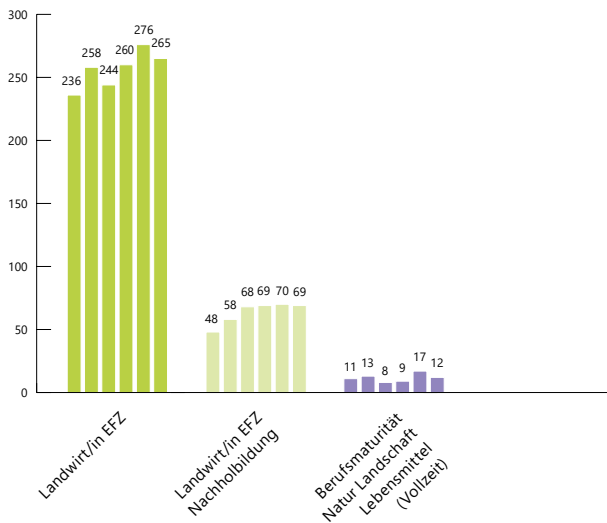
davon Anteil weiblich: 42.1%



Entwicklung Anzahl Lernende SJ 2020/21 bis 2025/26 (Balken links = SJ 2020/21)

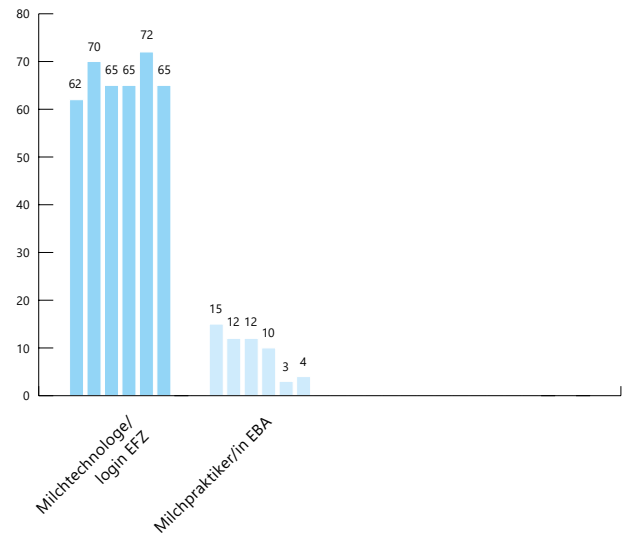
Landwirtschaft

SJ 2025/26: 346 Lernende in 17 Klassen



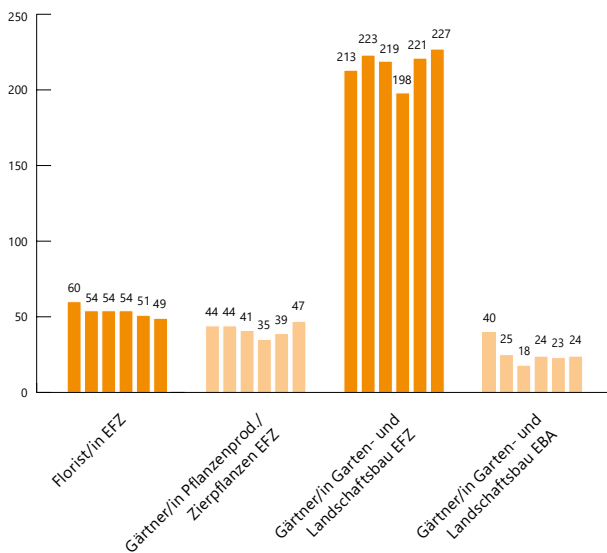
Milchwirtschaft

SJ 2025/26: 69 Lernende in 4 Klassen



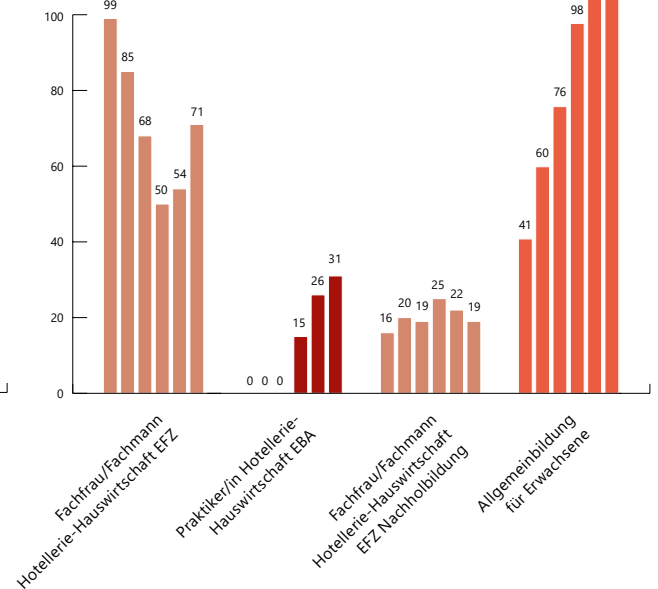
Gartenbau und Floristik

SJ 2025/26: 347 Lernende in 20 Klassen



Hotellerie-Hauswirtschaft

SJ 2025/26: 237 Lernende in 14 Klassen

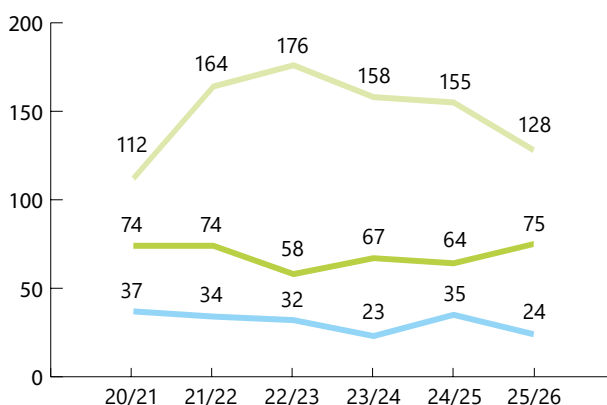


Weiterbildung – Höhere Berufsbildung

Das BBZN ist mit seinen verschiedenen Standorten der verlässliche und innovative Anbieter von modularen und Vollzeit-Weiterbildungen in Land- und Milchwirtschaft.

Die Lehrgänge der Höheren Berufsbildung sind konsequent auf die individuellen Bedürfnisse der Absolvierenden, auf praxisnahe Inhalte und auf die gesellschaftlichen Ansprüche ausgerichtet.

Entwicklung Teilnehmende Höhere Berufsbildung



- Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter eidg. Fachausweis (BP) und Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter eidg. Diplom (HFP)
- Betriebsleiter/in Landwirtschaft eidg. Fachausweis, BLS 1 (BP) und Meisterlandwirt/in eidg. Diplom, BLS 2 (HFP)
- Milchtechnologe/login eidg. Fachausweis, FS 1 (BP) und Käser-/Molkereimeister/in eidg. Diplom, FS 2 (HFP)

Mehr Platz und moderner Schulraum



Die Ausbildungsstätte BBZN an der Centralstrasse 21 in Sursee, bestehend seit 1901, wird erweitert. In der Verantwortung unserer Naturberufe bewegt sich das BBZN im praktischen Unterricht in Einrichtungen wie Fachgarten, Gewächshaus, hauswirtschaftliche Fachräume und einem milchwirtschaftlichen Modellbetrieb. Internat und Mensa ergänzen das Angebot, das Lernen- und aus der deutsch- und italienischsprachigen Schweiz beherbergt.

Berufsbildung für die Welt von morgen

Neu entsteht ein gemeinsamer Bildungsstandort für BBZN, Weiterbildungszentrum Kanton Luzern (WBZ) und Zentrum für Brückenangebote (ZBA) unter der gemeinsamen Vision «Berufsbildung Luzern für die Welt von morgen». Die zusätzlichen Kapazitäten umfassen 15 Unterrichtshalbtage für das BBZN, 35 für das WBZ und 130 für das ZBA – ein deutlicher Ausbau gegenüber heute.

Projekt «Symbiose»

Das Projekt «Erweiterung BBZN, WBZ, ZBA Sursee» mit dem Namen «Symbiose» verfolgt das Ziel, den steigenden Anforderungen aller drei Bildungsinstitutionen gerecht zu werden und die Unterrichtskapazität von derzeit rund 120 auf künftig 300 Unterrichtshalbtage zu erhöhen. Zusätzlich wird das Sportangebot auf dem Areal in Sursee ausgebaut. Die gut intakten und schützenswerten Gebäude werden nachhaltig umgenutzt: Das Nebengebäude und das Konviktsgebäude bleiben bestehen, werden modernisiert und räumlich neu organisiert, um den Schulbetrieb effizienter zu gestalten. Die zwei veralteten Pavillons werden abgerissen und durch moderne, dreigeschossige Neubauten ersetzt. Diese bieten zusammen 37 Unterrichtsräume und sind quadratisch im Grundriss angelegt.

Das Areal wird campusartig gestaltet mit drei zentralen Freiflächen:

- Campusplatz als Begegnungs- und Aufenthaltsbereich
- Fachgarten und Umgebungsfläche für Floristik und Gartenbau
- Parkplatz für Lernende, Gäste und Mitarbeitende

Lehren, Lernen und Leben

Räume, Inneneinrichtungen und Aussenanlagen werden von allen Bildungsorganisationen gleichberechtigt genutzt. Die gemeinsame Nutzung bringt grossen qualitativen und ökonomischen Mehrwert und senkt Kosten. Die zentrale Bewirtschaftung der Schulanlage und die gemeinsame Nutzung von Räumen, Einrichtungen und Dienstleistungsangeboten basieren auf Abmachungen und bewirken Synergien.

Ein Leuchtturmprojekt am Entstehen

Bislang haben das BBZN, WBZ und ZBA einige Arbeitsgruppen bezüglich der fachspezifischen Anlagen und Anforderungen gebildet. Die Teams machen sich Gedanken zur aktuellen Planung, Raumanordnung und zum Nutzungskonzept für die vorgesehenen Räume. Das Involviert-Sein in die konzeptionellen Arbeiten wie zum Beispiel die Gestaltung des Fachgartens ist wesentlich, muss doch dieser den Ansprüchen der Branche entsprechen. Die Expertise der BBZN-Lehrpersonen fliesst somit ein.



«Mit der Erweiterung des BBZN, WBZ, ZBA Sursee entsteht ein zukunftsweisender, nachhaltiger Bildungs-Campus, der praxisnahes Lernen, moderne Unterrichtsformen und energieeffiziente Architektur vereint.» Renato Isella, Rektor BBZN



Organisation / Planer

Auftraggeber: Kanton Luzern
 Bauherr: Finanzdepartement
 vertreten durch: Dienststelle Immobilien
 Departement: BKD, Bildungs- und Kulturdepartement
 Dienststelle: Berufs- und Weiterbildung
 Nutzer: BBZN, WBZ & ZBA
 Generalplaner: Büro Konstrukt AG
 Abschluss: ca. 2033
 Kosten: CHF 55 Mio.
 (Projektierung + Investition)



Ernährung und Klimawandel



Die intensive Zusammenarbeit zwischen BBZN und lawa (Dienststelle Landwirtschaft und Wald) fruchtet. Basis bildet der Planungsbericht Klima- und Energiepolitik 2021 des Kantons Luzern. Eine Einschätzung von Thomas Meyer:

In Umsetzung sind die Projekte «Offensive Spezialkulturen» und «Aktionsplan Biolandbau». Diese leisten einen wichtigen Beitrag zur Transformation im Sinne von Alternativen zur intensiven Tierhaltung. Dank dem Programm «Offensive Spezialkulturen» konnte das Team am BBZN personell gestärkt werden. Die Weiterentwicklung der fachlichen Kompetenzen wird von der Branche sehr geschätzt und interkantonal wahrgenommen. Das Team um Philippe Fuchs leistet einen sehr guten Job. Der «Aktionsplan Biolandbau» kann mit seinen Massnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette erste Erfolge verzeichnen. Der Aspekt der gesunden Ernährung ist ein zentraler Pfeiler und wird intensiv bearbeitet. Danke André Liner und Team! Beide Projekte zeichnen sich durch eine sehr gute Zusammenarbeit mit der Branche aus.

Vom Feld bis zum Teller

Noch weiter geht das Projekt «Plant4Value» der ETH Zürich und des World Food System Center zur Stärkung

pflanzenbasierter Wertschöpfungsketten «vom Feld bis zum Teller». Dank einer guten Koordination zwischen LBV (Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband), BBZN und lawa wurde der Kanton Luzern als Pilotkanton ausgewählt. Das BBZN wird wichtige Beratungsaufgaben inne haben. Das Projekt befasst sich mit zentralen ökologischen, gesundheitlichen und sozial-ökonomischen Problemen des aktuellen Ernährungssystems.

Ziel ist eine verstärkte pflanzenbasierte Ernährung und Produktion. Die Forschenden verwenden einen transdisziplinären Ansatz und führen wissenschaftlich fundierte Feldexperimente mit Praxispartnern durch. Vereintes Testen und Bewerten soll dem Ausbau von pflanzenbasierter Wertschöpfung und Ernährung dienen.

Beispiele sind:

- Ein experimentelles Budget, mit dem Landwirte neue pflanzenbasierte Produktionsansätze testen.
- Standortangepasste Beratung zu neuen Produktionsverfahren und Technologien, um zusätzliche Wertschöpfung zu schaffen.
- Zusammenarbeit mit Gemeinschaftsgastronomie und Detailhandel, um Ernährungsumgebungen zu testen und das Wirken auf Ernährungsverhalten zu messen; realistische Marktpotenziale für pflanzenbasierte Lebensmittel abschätzen.

Wassermanagement essentiell

Diese Projekte greifen nachhaltig, wenn das Wassermanagement auf den Landwirtschaftsbetrieben auch zukünftig sichergestellt ist. Genau dort setzt das Ressourcenprojekt «Slow Water» an. Es verfolgt mit gezielten Retentionsmassnahmen die langfristige Erhaltung der Ertragsfähigkeit im Pflanzenbau und in der Tierhaltung. Über 80 Pilotbetriebe haben in den ersten zwei Projektjahren professionelle Beratungen von Severin Bellè und Johannes Heeb (seecon gmbh) erhalten. Dieses wichtige Wissen kann zukünftig auch weiteren Betrieben im Kanton Luzern vermittelt werden.



«In den Bereichen Klimaanpassung und Klimaschutz wurden wichtige Projekte lanciert. Vielen Dank für die sehr gute Zusammenarbeit zwischen BBZN und lawa.» Thomas Meyer, Abteilungsleiter Landwirtschaft, Dienststelle Landwirtschaft und Wald (lawa), Kanton Luzern

Ernährungsforum Stadt Land

«Das Ernährungsforum Stadt Land schliesst eine Lücke, die derzeit von der öffentlichen Hand nicht abgedeckt wird. Als interprofessionelle Plattform gestalten wir die Transformation eines nachhaltigen Ernährungssystems aktiv mit – an der Schnittstelle von Landwirtschaft, Ernährung, Gesundheitswesen und öffentlicher Versorgung. Veränderung gelingt nur gemeinsam im Zusammenspiel aller entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Mit Renato Isella (im Vorstand) und André Liner (Beirat) haben wir den direkten Draht zum Kanton und BBZN. Gesunder Boden – gesunde Nahrungsmittel – gesunde Menschen. Verbindungen sichtbar machen, Wissen bündeln und relevante Akteure vernetzen, ist unsere zentrale Aufgabe.»

Astrid Burri und Sabine Heselhaus, Co-Präsidium Ernährungsforum Stadt Land

EssKultur Natur – bewusster Genuss in der Mensa

«Essen ist mehr als nur satt werden: Unsere Ernährung beeinflusst Gesundheit, Landwirtschaft und Umwelt. Mit «EssKultur Natur» zeigt das BBZN in seinen Mensen, wie bewusster, regionaler und genussvoller Konsum im Alltag erfolgen kann – von landwirtschaftlichen Produkten bis zum fertigen Gericht. Zyklisch werden thematische Schwerpunkte umgesetzt. Die Kampagne sensibilisiert Mensagäste für einen verantwortungsvollen Umgang mit Essen und Trinken. Sie zeigt: Nachhaltige Ernährung ist alltagstauglich und überzeugt.» **Andrea Bieri, Leiterin Höhere Berufsbildung Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter eidg. FA und eidg. Diplom sowie Weiterbildung Familie, Ernährung und Gesellschaft**



EssKultur
Natur BBZN:



Weiterbildung
Ernährung
beim BBZN:



Milch erlebt Comeback

Milch und Milchprodukte erleben eine Renaissance. Proteinpudding, Kefir und Co. rücken wieder verstärkt ins Bewusstsein der Menschen. Viele achten stärker auf Herkunft, Transparenz und natürliche Inhaltsstoffe. Das stärkt die Schweizer Milchwirtschaft. Besonders gefragt sind Erzeugnisse mit hohem Proteingehalt und funktionellem Mehrwert, die zur bewussten Ernährung und zum Fitness-Lifestyle passen. Gleichzeitig gewinnen die natürlichen Inhaltsstoffe der Milch, wie Kalzium, Magnesium und Vitamine, an Bedeutung.

Auf Trends gewappnet

Das BBZN als Kompetenzzentrum der Milchwirtschaft beobachtet diese Entwicklungen aufmerksam und reagiert auf Marktveränderungen mit modernem Unterricht und aktuellen Fachinhalten. So werden neue Milchalternativen thematisiert. Auf alle Markttrends muss auch die Aus- und Weiterbildung eine Antwort finden. Die Dozierenden mit spezialisiertem Fachwissen gewährleisten zusammen mit der BBZN-Infrastruktur (Modellbetrieb und Labor) einen nachhaltigen Lernerfolg.



«Laktosefreie und laktosereduzierte Innovationen eröffnen neue Märkte. Das spricht neue Konsumentengruppen an.» Philipp Ruckli, Prorektor Milchwirtschaft, BBZN Sursee

Mit Berufsalltag vereinbaren

Weiterbildungen sollen mit der Praxis vereinbar sein. Darum wurde die Vorbereitung zur eidgenössischen Berufsprüfung Milchtechnologe/login eidg. FA (Fachschule 1) am BBZN neu konzipiert und kann nun auch berufsbegleitend während zwei Jahren besucht werden. Dieses Modell eignet sich für Berufsleute, die nicht während der gesamten Arbeitswoche abkömmlich sein können oder auf ein Einkommen während der Weiterbildung angewiesen sind. Ab Sommer 2027 steht auch der vorbereitende Lehrgang Käser-/Molkereimeister/in eidg. Diplom (Fachschule 2) zusätzlich mit einem berufsbegleitenden Modell im Angebot.





Home of Mutschli bei der Bergkäserei Aschwanden

Seit Generationen stellt die Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg, oberhalb des Rütli auf 805 Meter über Meer, mit viel Herz und Handarbeit Käse her. Selina Aschwanden und ihr Ehemann Sämi Raschle führen seit 2022 den Familienbetrieb. Kennengelernt haben sich die Urnerin und der Appenzeller während der Weiterbildung zum Meisterdiplom. Inzwischen sind sie stolze Eltern von zwei Kindern. Selina's Eltern, Hans und Heidi Aschwanden, helfen im Betrieb tatkräftig mit.

Selina und Sämi, zu eurer Kernkompetenz im Betrieb gehört die Herstellung vom halbharten Mutschli. Was ist ein Mutschli?

«Das ist ein kleiner Käselaib von wenigen hundert Gramm bis max. 4 kg. Wobei es für uns eher bis 2 kg geht. Ein typisches Mutschli wird aus roher Kuhmilch hergestellt, wie es eben bei uns Tradition ist. Bei uns wird der Käse anschliessend gepflegt und erhält so seine typische Rinde, welche auch für die schnelle Geschmacksentwicklung mitverantwortlich ist. Ein Mutschli reift durch die kleine Laibgrösse viel schneller als ein grosser Käse, weshalb es bereits nach wenigen Wochen verkaufsbereit ist. Trotzdem scheuen viele Käsereien den grossen Aufwand, Mutschlis im grösseren Stil herzustellen. Die Arbeit ist nicht zu unterschätzen durch die hohe Stückzahl.»

Für unsere Branche bedeutet das Comeback der Milch eine Bestätigung ihrer Qualitätsstrategie. Konsumierende setzen vermehrt auf regionale und wertvolle Produkte. Könnt ihr das so bestätigen?

«Mhhh – das ist schwierig so pauschal zu beantworten. Regionalität hat für uns immer schon eine grosse Rolle gespielt. Wir hatten in den letzten Jahren auch nicht wirklich das Gefühl, dass die Milch extrem verpönt war. Ich denke, unsere Kundschaft hat eben schon sehr affin auf Attribute wie Regionalität, Rohmilch und Bergmilch reagiert. Sprich: Wir haben schon länger für eine Nische produziert. Der Trend, dass Milch wieder cooler wird, ist bei uns deshalb nicht merklich erkennbar. Trotzdem hilft es natürlich allen!»

Welche Werte sind euch bei der Ausbildung von Lernenden und bei der Weiterbildung von Fachkräften besonders wichtig?

«Uns ist es ein Anliegen, dass unsere Lernenden überzeugt von ihrer Arbeit sind und stolz sind auf ihr tägliches Schaffen. Wir denken, dass es Sinn macht sich weiterzubilden, aber nicht nur aus finanziellen Anreizen, sondern vor allem aus Überzeugung und aus Lust viel Neues zu lernen und den eigenen Horizont zu erweitern. Wir glauben nicht daran, dass man mit Druck bei den jungen Fachkräften viel erreichen kann und versuchen deshalb, unsere Werthaltung beim gemeinsamen Beisammensein zu übermitteln. Bis jetzt funktioniert es gut.»

Ausbildung
Milchwirtschaft:



Weiterbildung
Milchwirtschaft:



Beratung, Podcast und edle Weine

Betriebswirtschaftliche Beratung – Fokus Unternehmertum

Die Bedeutung von unternehmerischen Kompetenzen in der landwirtschaftlichen Betriebsführung nimmt zu. Den Fachbereich Betriebswirtschaft definiert das BBZN in der Teilstrategie Landwirtschaft 2024 – 2027 als Profilierung. Nach neuestem Wissensstand und auf Basis langjähriger Erfahrung möchte das BBZN in diesem Bereich als Themen-Vordenker mit überkantonaler Ausstrahlung auftreten.

Aktuell setzt das BBZN einen besonderen Schwerpunkt auf die Förderung des Unternehmertums in der landwirtschaftlichen Betriebsleitung. Um dafür Veränderungen anzustossen, ist die Arbeit in den Bereichen Beratung, Höhere Berufsbildung und Erwachsenenbildung zentral. In diesen Formaten entsteht der direkte Austausch mit aktiven Betriebsleitenden.

Im Zusammenhang mit einer erfolgreichen Unternehmensführung stellt in der Landwirtschaft der Familienbetrieb eine Besonderheit dar. Unternehmen und privat sind sehr nahe beieinander. Um beide Bereiche nachhaltig mit- und nebeneinander zu führen, gehören zum Unternehmertum auch soziale Themen, die den Menschen ins Zentrum stellen. Das BBZN greift Zusammenleben, Rollen im Betrieb und Kommunikation im Beratungs- und Unterrichtsalltag aktiv auf.

Im Bereich Hofübergaben, dem Herzstück des betriebswirtschaftlichen Beratungsangebots, ist erfolgswesend, dass der Prozess im Idealfall bereits fünf Jahre vor der eigentlichen Übergabe startet. Im direkten Gespräch und unerschwert über unsere Unterlagen und Merk-

blätter machen wir darauf aufmerksam. Ein frühzeitiges Handeln ermöglicht unternehmerische Entscheidungen und die nachhaltige Planung von Finanzen, Investitionen, Betriebskonzept und Zusammenleben.

Beratungsdienstleistungen im Bereich Unternehmensentwicklung

Familie: Generationenfragen, Hofübergabe und Recht | Zusammenarbeit und Gemeinschaften | Arbeitsrecht, Versicherungen und Familie | Soziale Fragen

Betriebswirtschaft: Strategische Planung und Vollkostenrechnung | Betriebs- und Arbeitswirtschaft | Verkehrswert-/ Ertragswertschätzungen und Expertisen | Innovation und Wertschöpfung | Regionale Projekte

Bauen und Technik: Vorabklärungen zur Baueingabe | Unfallprävention und Sicherheit | Maschinenschätzungen | Erneuerbare Energien

«FeldFunk» bietet spannende Einblicke

Mit dem Podcast «FeldFunk» lässt es sich auf praktikable Art und Weise über ein spannendes Thema informieren und das Fachwissen erweitern. Egal ob in den Finken oder auf dem Traktor. Die rund 30minütigen Episoden handeln rund um Haus, Hof und Feld. Hofübergaben, Klauengesundheit, Foodwaste, Schweinehaltung und Futterbau sind einige Themen von bereits erschienenen Folgen. Gäste in den Folgen sind Expert/innen und Praktiker/innen, die ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit den Abonnierenden teilen. «FeldFunk» ist praxisnah und kostenlos – für Mann, Frau, Jung und Alt.



«Die Lösungen sind oft stark von der betriebsspezifischen Situation abhängig. Die Innovationskompetenz des Beratungsteams und der Betriebsleitung spielen dabei eine entscheidende Rolle.» Meryl Meyer, Lehrperson und Beraterin Betriebswirtschaft



«Der eigene Podcast «FeldFunk» vom BBZN trifft den Nerv der Zeit. Bis heute sind über 20 Episoden erschienen – und es geht im Monatstakt weiter.» Jasmin Burkard, Lehrerin und Beraterin Betriebswirtschaft, Leiterin Betriebsleiterschule 1 und 2

Edle Weine vom Kommande-Hügel

Der Rebberg beim BBZN Hohenrain hat eine lange Tradition. Zur Ausweitung der Kompetenz am Schulgutsbetrieb wurden vor rund 50 Jahren an bester Lage 61 Aren Reben gepflanzt. Der Rebberg gehört zu den ältesten des Kantons. Das vom Kalk geprägte Terroir bringt kräftige und gut strukturierte Weine hervor. Rebmeister Josef Estermann erntet mit seinem Team Jahr für Jahr dank Herzblut und viel Fachwissen schönste Trauben. Pro Jahr werden zwischen 4'000 bis 6'000 Flaschen der edlen Tropfen abgefüllt. Die Weine sind an Prämierungen regelmässig erfolgreich – so im 2025 mit dem Gewinn der Kategorie Rotwein Assemblage im Rahmen der besten Zentralschweizer Weine. Der zurzeit laufende Ausbau des Rebbergs um knapp 1 ha unterstützt die BBZN-Strategie und erfolgt nach neusten Anbaustandards und Konsumtrends.



«Die BBZN-Weine vereinen Innovation und Tradition: Ich freue mich, dass der kantonale Rebberg mit den traditionellen Sorten sowie neu auch mit pilzwiderstandsfähigen Reben der Kundschaft eine grosse Weinvielfalt bietet.» Josef Estermann, Leiter Gutsbetrieb, Aussenwirtschaft und Rebbau, BBZN Hohenrain



Johanniter-Weine vom BBZN

Riesling - Silvaner

Intensive Aromen von Zitrusfrüchten.

Johanniter Cuvée weiss

Assembliert mit dem Federweissen der Sorte Blauburgunder.

Garanoir Rosé

Feinfruchtig und aromatisch. Beerige Note.

Blauburgunder

Beerige Note. Mit weichen Tanninen enorm kräftig. Auch aus Barrique erhältlich.

Johanniter Cuvée rot

Assemblage mit Tanninen des Gamarets, der Fülle des Blauburgunders und der Frucht des Diolinoirs. Auch aus Barrique erhältlich.

Weitere Angebote

Führung durch den Rebberg für Gruppen und/oder Miete des Weinkellers (bis 40 Personen):
BBZN Hohenrain, 041 590 60 02,
landwirtschaft-hohenrain.bbzn@sluz.ch

Beratung
Landwirtschaft:



FeldFunk
Podcast:



Johanniter-
Weine
vom BBZN:



Einzigartige Erfahrungen



Goldmedaille an den Swiss Skills

Silas Nussbaumer (Alosen ZG) und Elias Schöpfer (Rengg LU) haben letzten Herbst maximal gepunktet! An den Schweizer Berufsmeisterschaften 2025 durften sie mit Stolz und grosser Freude die Goldmedaille als Gärtner Garten- und Landschaftsbau mit nach Hause nehmen. Knapp neben dem Podest rangierten sich Aurel Küng (Ettiswil LU) und Florian Michel (Flüeli Ranft OW).

Bravourös haben sie ihre Herausforderungen gemeistert. Es galt, eine Gartensituation mit Pflanzen, Steinen, Wasser und Holz im Zweierteam zu gestalten. Am Ende jedes Wettkampftages entstand ein fertig gestalteter Garten. Am nächsten Tag wurden Pflanzflächen teilweise entfernt und mit weiteren Gartenbau-Elementen ergänzt. Alle Teams setzten dabei dieselbe Gartensituation um – präzise, sicher und im perfekten Zusammenspiel.

Herzliche Gratulation an unsere vier ehemaligen Lernenden zum brillianten 1. und 4. Rang!



«Die angehenden Floristinnen sind sehr motiviert aus Dänemark zurückgekehrt.»

Ulrich Lauber, Prorektor Gartenbau und Floristik, BBZN Sursee

Blüten verbinden Welten

Das Projekt «Blüten verbinden Welten» ist eine internationale Zusammenarbeit in der Berufsbildung und steht exemplarisch für die zukunftsorientierte Bildungsarbeit am BBZN im Bereich Gartenbau und Floristik.

Der Austausch zwischen der Schweiz und Dänemark ermöglicht Lernenden der Floristik, berufliche, sprachliche und kulturelle Erfahrungen über Landesgrenzen hinweg zu sammeln. Dieses Projekt, bei dem sich die Lernenden an beiden Bildungsorten begegnen, ist für die Schweiz einzigartig.

Im Herbst 2025 reiste unsere Delegation nach Aarhus. Die Lernenden erhielten in Dänemark Einblick in Marketing. Weiter besuchten sie eine Orchideenzucht, bearbeiteten gemeinsam mit den dänischen Lernenden das Thema Trauerfloristik und führten Interviews mit Blumengeschäften. Im Fokus stand die Projektarbeit, in der die kulturellen Gemeinsamkeiten im Sinne von «Blüten verbinden Welten» erarbeitet wurden.

Im Mai 2026 erwarten die Schweizer Lernenden eine Gruppe aus Dänemark.



Ausbildung
Gartenbau
und Floristik:



Floristik in
Dänemark
(Video):



Weiterbildung
Gartenbau
und Floristik:



Housekeeping im Wandel



«**Hotellerie-Hauswirtschaft ist mehr als Arbeit – es ist die Kunst, mit Sorgfalt, Herz und einem Blick fürs Detail aus einem Aufenthalt ein Gefühl von Zuhause zu schaffen.**» Martina Blättler, Leiterin Nachholbildung Art. 32 und Lehrperson Berufskunde Hotellerie-Hauswirtschaft, BBZN Sursee

Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft empfangen und betreuen Gäste in Hotels, Herbergen oder Einrichtungen des Gesundheitswesens. Sie kümmern sich um Unterkunft, Verpflegung, Logistik und Wäsche. So ermöglichen sie Gästen einen angenehmen Aufenthalt.

Beruf im Wandel

Bereits seit Sommer 2024 bildet das BBZN die Berufe Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft auf Stufe EFZ (3-jährig) und Praktikerin/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft auf Stufe EBA (2-jährig) aus. Diese Ausbildungen lösen den Abschluss Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft ab. Die Attraktivitätssteigerung dieses Berufes macht stolz, denn Housekeeping hat sich stark gewandelt.

Die angehenden Berufsleute entscheiden sich beim Lehrvertragsabschluss über den Schwerpunkt, den sie in der Ausbildung stärken möchten. Zur Auswahl steht «Hotellerie», wo sie die Aufgaben an der Reception (Check-in/Check-out in Englisch) erlernen oder «Hauswirtschaft», welche die Zubereitung einfacher Speisen beinhaltet.

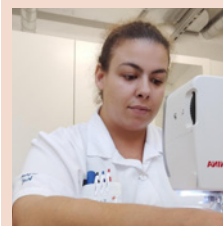
Abschluss nach Art. 32 (Nachholbildung)

Für Personen, die bereits in der Hotellerie-Hauswirtschaft tätig sind, bieten wir eine Nachholbildung an. Während zwei Jahren können die berufskundlichen Grundlagen für die Ausbildung zum EFZ-Abschluss erlangt werden. Die Berufsleute besuchen einmal pro Woche den Schulunterricht. Die gesamte Nachholbildung umfasst vier Module. Sie stärken und festigen die Grundlagen für eine fachgerechte Umsetzung am Qualifikationsverfahren.

Einblicke in den Berufsalltag



Ruzica Stojanovic befindet sich im Abschlussjahr ihrer EFZ-Ausbildung nach Art. 32. Ihre Aufgaben, zum Beispiel Gästeempfang, -betreuung und Service, erfordern Fachwissen, Sorgfalt und handwerkliches Geschick. Eine offene und einfühlsame Haltung im Umgang mit Menschen gehört zur Tagesordnung.



Melany Imboden ist angehende Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA und absolviert ihre Lehre in einem Betagtenzentrum. Ihre Tätigkeiten sind vielfältig und der tägliche Einsatz verlangt ein Auge für Sauberkeit und Ordnung. Eine Aufgabe ist das Wäsche instand stellen inklusive waschen, bügeln und falten. Bewohnende anerkennen diese Dienstleistung mit viel Freude.

Ausbildung
Hotellerie-
Hauswirtschaft:



Weiterbildung
Hotellerie-
Hauswirtschaft:



Mit Berufsmaturität mehr drauf

Die Berufsmaturität (BM) ist so etwas wie der «Weg für Überfliegerinnen und Überflieger» in der Berufsbildung. Sie ergänzt die Berufslehre und -praxis mit einer vertieften Allgemeinbildung und ermöglicht den prüfungsfreien Zugang zur Fachhochschule. Auch ein Studium an der Universität oder ETH ist mit der BM und einem ergänzenden Lehrgang – der sogenannten Passerelle – möglich. Die BM ist aber auch eine gute Vorbereitung für eine Weiterbildung auf Stufe Höhere Berufsbildung, ein Studium an einer Höheren Fachschule oder für eine selbständige Erwerbstätigkeit.

Tore offen für die Zukunft

Die BM-Ausrichtung Natur Landschaft Lebensmittel (NLL) richtet sich an Berufsleute aus der Land-, Forst- und Milchwirtschaft, dem Gartenbau, der Lebensmittelverarbeitung, dem Gastgewerbe und weiteren Branchen. Sie bereitet ideal auf ein Fachhochschulstudium in den Bereichen Agronomie, Forstwirtschaft, Lebensmitteltechnologie, Landschaftsarchitektur, Umweltingenieurwissenschaften, Biotechnologie, Raumplanung, Ernährungsberatung oder ähnliches vor.

Die BM NLL kann im Vollzeitmodell (BM 2, Start im August) in einem Jahr am BBZN Schüpfheim absolviert werden. Voraussetzung für die Aufnahme sind ein Berufsabschluss mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) sowie ein erfolgreich absolviertes BM-Aufnahmeverfahren.



«Der Bildungsgang Berufsmaturität NLL ist in der Zentralschweiz einmalig. Die erworbene Allgemeinbildung bildet ein solides Fundament für die weitere berufliche Karriere.» Irene Liem-Schori, Leiterin BM NLL, BBZN Schüpfheim

Wohnen in der UNESCO-Biosphäre Entlebuch

Das BBZN Schüpfheim ist verkehrstechnisch bestens erschlossen. Anstatt des täglichen Pendelns ist es für Lernende auch möglich, ein Internatszimmer mit Vollpension direkt bei der Schule zu belegen. Die feine Küche und der Genuss von frischen Produkten aus der Region werden Freude machen, wie auch die Erholung zwischendurch in der wunderbaren Umgebung.



Erfolgsfaktor Weiterbildung

Für den beruflichen Fortschritt und das private Glück sind viele massgebliche Umstände wichtig. Ein entscheidender Erfolgsfaktor ist die permanente Weiterbildung.

Landwirtschaft

Betriebsleiterschule 1

Betriebsleiter/in Landwirtschaft eidg. Fachausweis

Vorbereitung Eidgenössische Berufsprüfung (BP)
Start im September, Module Oktober bis April, Umfang ca. 70 Unterrichtstage, Dauer wahlweise
1 Winter oder verteilt auf 2 Winter

www.bbzn.lu.ch/bls1

Betriebsleiterschule 2

Meisterlandwirt/in eidg. Diplom

Vorbereitung Höhere Fachprüfung (HFP)
Start im Oktober, Module Oktober bis März, Umfang ca. 30 Unterrichtstage, Dauer wahlweise 1 Winter oder verteilt auf 2 Winter

www.bbzn.lu.ch/bls2

Bäuerin / Bäuerlicher Haushaltleiter

eidg. Fachausweis

Vorbereitung Eidgenössische Berufsprüfung (BP)
Modell Vollzeit: Start Januar bis Ende Juni
Modell modular: Start im August,
Dauer 2 Jahre, individueller Einstieg
jederzeit möglich

www.bbzn.lu.ch/bfa

Bäuerin / Bäuerlicher Haushaltleiter eidg. Diplom

Vorbereitung Höhere Fachprüfung (HFP)
Start im Oktober, Module Oktober bis März, Umfang ca. 45 Unterrichtstage, Dauer verteilt auf 2 Winter

www.bbzn.lu.ch/baeuerin-hfp

Weiterbildungskurse Land- und Hauswirtschaft

in den Sparten Unternehmensführung, Paralandwirtschaft, Bäuerin und Familie, Pflanzenbau und Biodiversität, Tierhaltung, Kreativ, Smart Farming, Biolandbau

www.bbzn.lu.ch/kurse

Landwirt/in EFZ

Zweitausbildung und Nachholbildung

Für Teilnehmende mit EFZ-Abschluss aus anderem

Berufsfeld. Dauer berufsbegleitend 2 resp. 3 Jahre
www.bbzn.lu.ch (dann «Berufslehre» wählen)

Milchwirtschaft

Fachschule 1

Milchtechnologe/login eidg. Fachausweis

Vorbereitung Eidgenössische Berufsprüfung (BP)
Modell Vollzeit: Start Ende August durchgehend bis Mitte Mai

Modell berufsbegleitend: Start Ende August, Einführungsblock 1 Monat, dann 2 Tage plus
1 frei wählbarer E-Learning-Tag pro Woche,
Dauer 2 Jahre

www.bbzn.lu.ch/fs1

Fachschule 2

Käser- und Molkereimeister/in eidg. Diplom

Vorbereitung Höhere Fachprüfung (HFP)
Modell Vollzeit: Start Mitte November durchgehend bis Ende März

Modell berufsbegleitend (ab 2027):
Start Ende August, 2 Tage pro Woche
jeweils Mo und Di, Dauer bis Mitte Juni

www.bbzn.lu.ch/fs2

Gartenbau und Floristik

Gärtner/in eidg. Fachausweis

Vorbereitung Eidgenössische Berufsprüfung (BP)

Gärtnermeister/in eidg. Diplom

Vorbereitung Höhere Fachprüfung (HFP)

Florist/in eidg. Fachausweis

Vorbereitung Eidgenössische Berufsprüfung (BP)

www.bbzn.lu.ch (dann «Weiterbildung» wählen)

Hotellerie-Hauswirtschaft

Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

Nachholbildung nach Art. 32

Grundbildung für Erwachsene (modular)

www.bbzn.lu.ch

Allgemeinbildung für Erwachsene

Allgemeinbildung (ABU)

Lehrgang für Erwachsene (modular)

www.bbzn.lu.ch

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung – BBZN

bbzn.lu.ch

Folge uns auf Social Media (#bbzn) und abonniere unseren Podcast «FeldFunk»:



Gartenbau und Floristik

Centralstrasse 21, **6210 Sursee**
Telefon 041 590 60 00
gartenbau-floristik.bbzn@sluz.ch

Hotellerie-Hauswirtschaft

Centralstrasse 21, **6210 Sursee**
Telefon 041 590 60 00
hauswirtschaft.bbzn@sluz.ch

Milchwirtschaft

Centralstrasse 21, **6210 Sursee**
Telefon 041 590 60 01
milchwirtschaft.bbzn@sluz.ch



Landwirtschaft

Sennweidstrasse 35, **6276 Hohenrain**
Telefon 041 590 60 02
landwirtschaft-hohenrain.bbzn@sluz.ch

Chlosterbüel 28, **6170 Schüpfheim**
Telefon 041 590 60 03
landwirtschaft-schuepfheim.bbzn@sluz.ch

Landwirtschaft

Landwirtschaft

Bäuerin / Bäuerlicher Haushaltleiter

Podcast
FeldFunk

