

Ausgabe 4 – 2021

AZB 6210 Sursee, Post CH AG
Retouren an: M. Imfeld, Waldhof
75. Jahrgang | Dezember 2021
4-mal jährlich (März, Juni, Sept., Dez.)

**GV neu: mit Anmeldung,
Mi, 2. Februar 2022,
20 Uhr, BBZN Schüpfheim**

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

DAS HANDWERK ERFORDERT FEINGEFÜHL UND MUSKELKRAFT

Hufschmied aus Berufung

«Das Glück der Erde liegt auf dem Rücken der Pferde» – dieses bekannte Sprichwort ist vor allem unter Pferdeliebhabern geläufig. Dominik Portmann ist Pferdeliebhaber. Er arbeitet als Hufschmied. Seine Leidenschaft kann er so täglich bei der Arbeit ausüben. Die Arbeit und der Umgang mit den Pferden sind seine grosse Begeisterung und seine Begabung.

Das alte Hufeisen abbrechen, den Huf pflegen, die Sohle putzen, das Horn schneiden und den Tragrand raspeln; anschliessend das neue Hufeisen erhitzen, dessen Form anpassen und mit Nägeln wieder befestigen. Insgesamt viermal pro Pferd. Diese Arbeitsabläufe erledigt Dominik routiniert und fachgerecht. Seine ruhige Arbeitsweise macht ihn nicht nur bei den Pferden, sondern auch bei deren Besitzern beliebt. Je nach Huf oder Abnutzung der Hufeisen werden Pferde etwa alle 8 bis 12 Wochen beschlagen. Auch bei (jungen) Pferden, welche kein Hufeisen haben, muss das Huf regelmässig bearbeitet werden.

Der tägliche Kontakt mit Pferden, die grosse Abwechslung im Alltag, das Handwerk, der Einblick in verschiedene Ställe, der Austausch mit den Besitzern und die Arbeit an der frischen Luft sind alles Vorteile, welche Portmann zu seinem Beruf als Hufschmied nennt.

Teilzeitjob, aber selbständig

Im Jahr 2014 schloss Dominik nach vier Lehrjahren seine Ausbildung zum Hufschmied ab. Während dreier weiterer Jahre sammelte er zusätzliche Erfahrungen in seinem Beruf und machte sich schliesslich 2017 selbständig.

Seine Wochen sind abwechslungsreich und kurzweilig. Termine mit seinen Kunden vereinbart er meist telefonisch, im Zeitraum von 5 bis 10 Tagen. Die Frage, wie viele Kunden beziehungsweise Pferde er betreue, lässt er unbeantwortet. Obwohl er schon des Öfteren danach gefragt wurde – genau wissen tue er dies nicht. Er schätzt, dass seine Arbeit zirka ein 70%-Pensum ergibt. Daneben ist Dominik auf dem Betrieb seiner Eltern angestellt.

Pferde auf dem Meierhof

Zusammen mit seinem Vater kümmert sich Dominik um die vielen Pferde auf dem Meierhof. Zusätzlich zu den täglichen Stallarbeiten beansprucht die Ausbildung der jungen Pferde sehr viel Zeit. Rund 40 Pferde im Alter zwischen halb- bis zweieinhalbjährig leben bei Portmanns auf der Fohlenweide. Etwa 30 weitere Pferde (sowohl Pension, als auch eigene) werden regelmässig bewegt und ausgeritten. Hinzu kommen die Ausbildung der Dreijährigen als Vorbereitung für den Feldtest und natürlich die Hufpflege von allen anwesenden Tieren.

Dominik Portmann mit seinem achtjährigen Wallach Fayuri am diesjährigen Springturnier in Rüti, Zürcher Oberland. Die Höhe der Hindernisse betrug 130 cm.



Steckbrief

Name: Dominik Portmann
Alter: 28 Jahre
Adresse: Meierhof, 6019 Sigigen
Kontakt: 079 409 22 41, dominikportmann@gmx.ch
Beruf: Hufschmied
Elterlicher Betrieb: ca. 17 ha LN, etwa 70 Pferde (Fohlenweide, Pensionspferde, Zuchtstuten), diverse Kleintiere
Hobbys: reiten, Kaninchenhaltung

Die Zusammenarbeit mit seinem Vater schätzt Dominik sehr. Es gibt keine strikte Arbeitsteilung und keine Zuteilung der Verantwortlichkeiten. Das gemeinsame Werken funktioniert gut und Vater und Sohn teilen grundsätzlich die gleichen Ansichten.

Mutter Luzia kümmert sich um sämtliche Arbeiten im Büro, erledigt den Haushalt und kocht am Mittag für alle. Auch Dominiks Freundin Stefanie hat einen festen Platz auf dem Meierhof. Sie verbringt ihre Freizeit wenn immer möglich auf dem Betrieb und hilft bei der Ausbildung der Pferde mit.

Gibt es bei Dominik ein weiteres Hobby neben den Pferden und dem Reiten? Spontan fällt ihm nichts ein: «Ja, sogar unsere Ferien haben wir in der Westschweiz mit Reiten verbracht.»



Grusswort

«Glück ist das einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt.»

Albert Schweitzer

Es ist ein Mittwochabend im November, kurz nach sechs Uhr. Während der Fahrt nach Hause denke ich an meine Mutter und versuche, sie telefonisch zu erreichen. Unser Telefongespräch: Laut, kurz und enttäuschend. Im Hintergrund dröhnt bei ihr die Küchenmaschine und meine Mutter brüllt in den Lautsprecher: «Be am Anke mache, chasch scho verzöue.» Will ich natürlich nicht und wir beenden das Gespräch – war ja auch nichts Dringendes.

Für ein paar Sekunden überlege ich mir, warum sie nicht einfach kurz die Maschine abstellen und sich für mich Zeit nehmen konnte. Und ich beginne zu schmunzeln; wie sehr mag ich ihren Tatendrang und ihre Spontanität!

Anstatt wie vorgesehen nach Hause zu fahren, stelle ich in Wolhusen den Blinker auf rechts und biege ab Richtung Steinhuserberg. Meine Mutter empfängt mich mit offenen Armen, freudigen Augen und fettigen Fingern. Gemeinsam wüten wir in der Küche, kochen das Abendessen, Verarbeiten die Nidle zu



Buttermödeli. Vater und Bruder kommen und gehen, wir arbeiten fleissig weiter und haben reichlich Zeit, um uns über viel Unwichtiges auszutauschen. Ein paar Stunden und einen grossen Butterberg später fahre ich zufrieden nach Hause. Es ist sehr spät geworden.

Aufräumen und Putzen, was ich ursprünglich für diesen Abend vorgesehen hatte, werde ich nun nicht mehr können. Egal.

Helen Husmann, Präsidentin



Impressum

Herausgeber

EV – Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen der Landwirtschaft- und Bäuerinnenschule des Kantons Luzern. Wir sind auch offen für an Landwirtschaft und deren Aus- und Weiterbildung interessierte Personen.

Präsidentin Ehemaligenverein

Helen Husmann, Längacher 1, 6163 Ebnet
h_husmann@hotmail.com | 079 534 75 91

Adressänderungen und Mutationen

Marco Imfeld, Waldhof, 6210 Sursee
marco.imfeld@hotmail.ch | 079 894 14 17

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatiana Troxler, Alte Landstrasse 68,
6285 Hitzkirch | Telefon 041 460 36 08
tatiana.troxler@troxlergrafik.ch

Nachholbildung zum Landwirt

Im Sommer 2021 hat Dominik die dreijährige, berufsbegleitende Nachholbildung zum Landwirt EFZ in Schüpfheim abgeschlossen. Dass er diese Ausbildung nachholen würde, war



Heisses Eisen ist weich und lässt sich gut bearbeiten. Kalt wird es sehr hart und widerstandsfähig. Wer ein Hufeisen als Glücksbringer an der Tür anbringen will, sollte schauen, dass es nach oben offen hängt, denn nur so lässt sich das Glück einfangen.

keine kurzfristige Entscheidung gewesen. Bereits vor seiner Erstausbildung machte er sich diesbezüglich Gedanken. Vor etwas mehr als 10 Jahren wurde der Landwirtschaftsbetrieb auf weniger Mutterkühe umgestellt und mit Pferden ergänzt. Aus diesem Grund wurde die Ausbildung zum Hufschmied damals Thema und schliesslich zuerst angegangen. In der Zwischenzeit gibt es auf dem Betrieb keine Mutterkühe mehr.

An der Nachholbildung lobt Dominik mehrere Aspekte, insbesondere die Möglichkeit, diese berufsbegleitend absolvieren zu können. Dadurch konnte er seine Selbständigkeit weiterhin ausüben und seine Kunden erhalten. Dass er sich nicht mit allen Fächern vertraut fühlte, sieht er gelassen. Besonders gefallen hat ihm der Kontakt mit seinen Klassenkameraden und -kameradinnen. Dieser Austausch sei eine grosse Bereicherung gewesen und die drei Lehrjahre seien rückblickend sehr schnell vorbei gewesen.

Ein Glückspilz

Ruhig und Zufrieden erzählt Portmann über seine berufliche Ausbildung, seine Arbeit als selbständiger Hufschmied und von seinen Zukunftsplänen. Irgendwann möchte er mit seiner Freundin den Betrieb weiterführen und



Als man anfing, die Hufe von Pferden mit Hufeisen zu schützen, merkten die Schmiede, dass das Pferd beim Anpassen des heissen Hufeisens keinen Schmerz spürt. Sie wussten zuerst nicht, dass die dicke Hornschicht des Pferdehufs vor der Hitze schützt. Also waren sie davon überzeugt: das Hufeisen hat magische Eigenschaften! Von daher kommt wohl die Redensart, dass Hufeisen Glück bringen.

so seine Leidenschaft noch lange ausüben können, d. h. mit den Pferden arbeiten dürfen, um nie arbeiten zu müssen.

Helen Husmann

Fit für die Kontrolle

Aufgewachsen ist Lukas Kneubühler auf einem Landwirtschaftsbetrieb in Geuensee. Nach der Ausbildung zum Landwirt am BBZN Hohenrain absolvierte er das Studium an der HAFL (damals SHL) in Zollikofen. Seit rund 5 Jahren arbeitet er bei der Qualinova. An der Weiterbildung «Fit für die Kontrolle – Schwerpunkt Biodiversität» wird er die Sichtweise der Kontrollstelle vertreten. Das folgende Interview wurde schriftlich geführt.

Lukas, herzlichen Dank für deine Zeit – was sind deine Aufgaben bei der Qualinova?



Bei der Qualinova bin ich verantwortlich für das Qualitätsmanagement. Auch bin ich der Stellvertreter des Geschäfts- und Kontrollstellenleiters. Meine Hauptaufgaben umfassen unter anderem die Ausbildung und Weiterbildung des Kontrollpersonals, die Klärung fachlicher Fragestellungen und auch die Mitarbeit in Arbeitsgruppen zur Weiterentwicklung der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben.

Wann soll der Landwirt seinen geplanten Hochstamm-Obstgarten anmelden?

Die Anmeldung für die Grundkontrolle QII macht dann Sinn, wenn der Baumbestand die Anforderungen gemäss der Direktzahlungsverordnung erfüllt, die entsprechende Zurechnungsflächen vorhanden sind und die Verpflichtungsdauer von 8 Jahren voraussichtlich eingehalten werden kann. Sie erfolgt in Agate anlässlich der Betriebsdatenerhebung anfangs Jahr und ist auf Ebene der für die Strukturdaten deklarierten Hochstamm-Feldobstbäume zu erfassen.

Wie erfährt der Landwirt von der Kontrolle seines Obstgartens?

Mit der Anmeldung wird eine Grundkontrolle ausgelöst. Die für diese Kontrolle zugewiesene Fachperson vereinbart mit dem Betriebsleiter einen Termin für die Überprüfung der Grundvoraussetzungen vor Ort. Sind die Voraussetzungen erfüllt, wird ein Attest für die Verpflichtungsdauer von 8 Jahren ausgestellt. Die Kontrolle der Bewirtschaftungsauflagen

wird anlässlich der Kontrolle «DZ Sommer» durchgeführt. Alle Betriebe, die durch die Kontrollkoordination des Kantons für eine Kontrolle vorgesehen sind, werden anfangs Jahr vorinformiert. Der genaue Zeitpunkt der Kontrolle wird vom zugewiesenen Kontrolleur einige Tage im Voraus mitgeteilt. Das Anmeldeschreiben enthält eine Auflistung der Dokumente, welche für die Kontrolle benötigt werden.

Wie läuft die Biodiversitätskontrolle ab?

Zu Beginn erklärt der Kontrolleur dem Betriebsleiter den Kontrollauftrag und verschafft sich anhand der Betriebsunterlagen einen Überblick zum Betrieb. Die anschliessende Kontrolle im Feld basiert auf den Angaben im aktuellen Flächenverzeichnis des Betriebes. Allfällig festgestellte Mängel werden dem Betriebsleiter erklärt und festgehalten. Das Kontrollergebnis wird dem Betriebsleiter schriftlich mitgeteilt bzw. der Betriebsleiter wird informiert, dass dieses auf Agate aufgeschaltet ist. Der Betriebsleiter hat anschliessend die Möglichkeit, den Sachverhalt von einer Drittperson beurteilen zu lassen, sollte er mit dem Kontrollergebnis nicht einverstanden sein.

Was wird oftmals vergessen?

Im Rahmen der BFF-Kontrolle stellen wir oft fest, dass den Angaben im Flächenverzeichnis, den Strukturdaten und den Bewirtschaftungsauflagen zu wenig Beachtung geschenkt wird. Mit dem Abschluss der Betriebsdatenerhebung bestätigt der Betriebsleiter die Richtigkeit der festgehaltenen Angaben. Werden diese nicht eingehalten, kann dies zu ärgerlichen und zum Teil drastischen Kürzungen der Direktzahlungen führen. Mit einer seriösen Erfassung dieser Daten lässt sich das vermeiden.

Gibt es etwas, das du den Landwirten noch sagen möchtest?

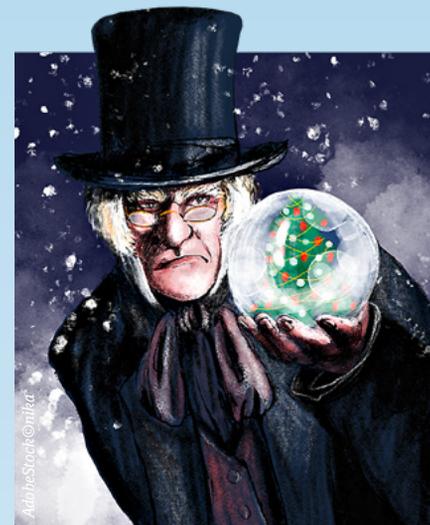
Mit einer guten Kontrollvorbereitung kann viel zu einer speditiven und effizienten Kontrolle beigetragen werden. Die Vorbereitung beginnt mit der sorgfältigen Betriebsdatenerhebung - Gute Vorbereitung ist die halbe Kontrolle!

Für das Interview: Raphael Albisser

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Vom Gizhals und Giz-Kragen



Charles Dickens, ein englischer Schriftsteller, verfasste 1843 eines der wohl bekanntesten Wintermärchen «A Christmas Carol» – zu deutsch «Eine Weihnachtsgeschichte.» Das Märchen handelt von einem alten, geizigen, herzlosen Geschäftsmann, der eines Nachts von drei Geistern besucht wird, die sein Leben komplett verändern.

In England wird der Geizhals als eine Person beschrieben, die nur ungern Geld ausgibt, manchmal gar so sehr, dass sie selbst auf grundlegende Annehmlichkeiten und einige Notwendigkeiten verzichtet, um Geld oder andere Besitztümer zu horten. Und ganz wichtig: diese Person ist nur dann «richtig» geizig, wenn solches Verhalten mit Freude am Ersparten einghergeht.

Bei uns würde man einen Geizhals als einen Menschen charakterisieren, der übertrieben sparsam ist. In alten Zeiten war Gizhals oder Giz-Kragen ein schlimmes Schimpfwort und keinem Menschen wäre je in den Sinn gekommen, mit diesem Ausdruck zu werben – von wegen Geiz sei geil!

Über den Gizhals ist im Schweizerischen Idiotikon Folgendes zu lesen: Der Gizhals und e feissi Sou bringen erst Nutzen noch em Tod, oder: Der Gizhals hed nur zwo Händ, eini zum Näh und eini zum Bhalten, und schliesslich: Dem armen Mann fält vil, dem Gizhals Alls.

Dasselbe Wort ist mundartlich Geiz – ein «Nebetrieb, störender Auswuchs» (besonders am Rebstock), so benannt, weil er den Pflanzen gierig den Saft aussaugt und die Entwicklung des Haupttriebes beeinträchtigt.

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere



Kurshinweis S. 8 beachten!



Steckbrief

Name: Roland Felder-Limacher
Geburtstag: 9. November 1969
Adresse: Brach, 6196 Marbach
Familie: verheiratet mit Nicole, zwei Söhne, Jonas und Nicolas, und Tochter Marion
Ausbildung: Koch mit Wirteprüfung, Bäcker-Konditor
Tätigkeit am BBZN: Küchenchef in einem 90%-Pensum, beim BBZN seit 2002
Hobbys: Feuerwehr, Skifahren, Blasmusik, biken und campen
Motto: Heute ist mein Lieblingstag.



Steckbrief

Name: Idda Brun
Geburtstag: 24. Juli 1977
Adresse: Gibelmatte 29, 6166 Hasle
Ausbildung: Koch, Maltherapeutin
2. Berufsstandbein: Maltherapeutin
Tätigkeit am BBZN: Küche in einem 70%-Pensum, beim BBZN seit 2017
Hobbys: Natur, Kreativität, Garten, Klavier
Motto: «Das Glück liegt in uns, nicht in den Dingen.» *Budda*



Steckbrief

Name: Janine Schmid
Geburtstag: 23. April 1992
Adresse: Schächli 23, 6170 Schüpfheim
Familie: Mann André, Söhne Ben und Levi
Ausbildung: Koch
Tätigkeit am BBZN: im Stundenlohn, beim BBZN seit August 2015 (mit Pause)
Hobbys: Ausflüge mit Familie und Hund Joy in der Natur, Kleintierhaltung, reiten
Motto: Neue Wege entstehen dadurch, dass man sie geht.

PORTRÄT DES KÜCHENTEAMS, BBZN SCHÜPFHEIM

Eine gute Küche macht gute Stimmung

Franziska Brun hat einen Blick hinter die Kulissen der Schulküche vom BBZN in Schüpfheim geworfen. Sie hat sechs Mitarbeitende interviewt und schenkt uns damit einen interessanten Einblick ins Tagesgeschäft einer vielseitigen Küchenmann- bzw. -frauschaft.

Roland Felder, welche Tätigkeiten gehören in den Aufgabenbereich des Küchenchefs?

Ich erstelle den Menüplan, koordiniere die Mitarbeiterinnen, mache die Bestellungen, erfasse die Stundenabrechnungen, organisiere Apéros und Verpflegungen für Dritte, kontrollieren die Rechnungen, bin für die Einhaltung der Hygienevorschriften verantwortlich, koche und führe das Küchenteam.

Auf was achtest du besonders beim Einkauf der Produkte?

Es ist mir wichtig, dass die Produkte regional, saisonal und frisch sind. Natürlich wird auch auf den Preis geachtet.

Was hält dich neben deiner Tätigkeit am BBZN auf Trab?

Bis zum Jahresende 2021 bin ich noch stark bei der Feuerwehr engagiert. Ansonsten läuft natürlich mit der Familie so einiges. Und dann ist da noch mein Hobby-Landwirtschaftsbetrieb. Dieser umfasst sechs ha LN, auf der ich meine Dexterzucht betreibe. Zu meinem Betrieb gehören auch noch Hühner, Kaninchen, Ziegen, Schweine und eine Katze.

Idda Brun, was gefällt dir an deiner Tätigkeit am BBZN besonders?

Ich schätze die gute Zusammenarbeit im Team sowie die geregelten, flexiblen Arbeitszeiten. Dadurch habe ich die Möglichkeit, meiner Passion, der Maltherapie, nachzugehen.

Was beschäftigt dich neben der Arbeit am BBZN sonst noch aktuell?

Zurzeit die Ausbildung zur Kunsttherapeutin. Die Faszination zur Maltherapie entdeckte ich 2016. Ich war begeistert. Zum einen mit den Händen in die Farben einzutauchen und gleichzeitig viel über sich zu erfahren. Die gemalten Bilder überraschen mich immer

wieder. Sie vermitteln Neues, berühren und klären. Ich bin fasziniert, mit welcher Kraft und Effizienz die Kunsttherapie wirkt und zu heilen hilft.

Janine Schmid, was schätzt du am Küchenteam des BBZN?

An unserem Küchenteam schätze ich vor allem das freundschaftliche und gute Arbeitsverhältnis. Das Arbeitsklima in der Küche ist dadurch sehr angenehm und wenn es die Umstände zulassen, können wir uns während der Arbeit auch mal zusammen unterhalten. Wir helfen und unterstützen einander gegenseitig und ab und zu ist immer auch ein Spässchen erlaubt.

Du arbeitest am BBZN im Stundenlohn. Gibt es darüber hinaus noch weitere Arbeitsfelder, in denen du tätig bist?

Ich bin Mami von zwei kleinen Jungs und besorge unseren Haushalt. Unsere fünf Monate alte Hündin Joy ist noch mitten in der Erziehungsphase und auch diverse Kleintiere geben täglich viel Arbeit, die ich mit unseren Kindern gemeinsam erledigen kann. Auf's neue Jahr hin



Steckbrief

Name: Helen Reber
Geburtstag: 23. Februar 1965
Adresse: Gmeinwärch 2, 6170 Schüpfheim
Familie: Mann Ernst, Martina (1988), Dominik (1991), Tamara (1993)
Ausbildung: Betriebsassistentin PTT
Tätigkeit am BBZN: Küche und Grundreinigung im Sommer in einem 45%-Pensum, beim BBZN seit 1999
2. Berufsstandbein: Landwirtschaftsbetrieb Gmeinwärch (1100m ü. M.)
Hobbys: Grosskinder, wandern, Velo fahren
Motto: Geniesse das Heute.



Steckbrief

Name: Annalies Studer
Geburtstag: 22. August 1978
Adresse: Althus, 6196 Marbach
Familie: Mann Peter, zwei Mädchen, Amira und Lorena
Ausbildung: Koch
Tätigkeit am BBZN: Koch in einem 20%-Pensum, beim BBZN seit 1999
Hobbys: Wandern, Skifahren, Handlettering
Motto: Das Glück ist das einzige, was sich verdoppelt, wenn man es teilt.



Steckbrief

Name: Lisbeth Zihlmann
Geburtstag: 11. März 1966
Adresse: Tellenbachschwändi, 6170 Schüpfheim
Familie: Mann Firmin, Reto (1994), Martina (1995)
Ausbildung: Charcuterieverkäuferin
Tätigkeit am BBZN: Küche im Stundenlohn, beim BBZN seit 1999
2. Berufsstandbein: Landwirtschaftsbetrieb Tellenbachschwändi
Hobbys: Ski fahren, wandern, Vespa
Motto: Träume nicht dein Leben, lebe deinen Traum.

dürfen wir den elterlichen Hof meines Mannes übernehmen und sind deswegen zurzeit mit Hausbau und Übergabe beschäftigt. Wir freuen uns sehr auf die neuen Tätigkeiten, die auf uns zukommen.

Helen Reber, wie sieht ein Arbeitstag am BBZN bei dir aus?

In der Regel beginnt mein Arbeitstag um 9 Uhr. Wenn ich das Frühstück für die Internen betreue, starte ich bereits um 7 Uhr. Mein Arbeitstag geht los mit Salat rüsten und herstellen. Dann bereite ich alles für die Essensausgabe vor (Salatbuffet, Getränke und anderes mehr). Um 11 Uhr hat unser Team Mittagspause. Ab 11.30 Uhr startet der Mittagsservice. Dieser dauert etwa bis 13.15 Uhr. Oft helfe ich beim Salat- oder Suppeschöpfen. Zwischendrin schaue ich, dass alle zu ihrem Kaffee und Dessert kommen. Nach Abschluss des Mittagsservices geht es ans Aufräumen und Abwaschen. Nach der Kaffeepause am Nachmittag beginnen dann die Vorbereitungen für den nächsten Tag. Mein Arbeitstag endet zwischen 16 und 17 Uhr.

Gibt es neben deinen 45% am BBZN noch weitere berufliche Engagements?

Ja, auf unserem Landwirtschaftsbetrieb (20 ha) mit 30 Mutterkühen produzieren wir Natura Veal. Ich helfe vor allem im Sommer draussen mit und erledige die Buchhaltung für den Betrieb. Gerne hüte ich auch meine vier Grosskinder, die zwischen zwei Monate und viereinhalb Jahre alt sind. Wenn ich Zeit finde, bin ich gerne in der Natur zum Wandern oder Velo fahren unterwegs.

Annalies Studer, bei welchem Tagesmenu kochst du am liebsten mit?

Ich koche doch bei allem gerne mit. Beim Mah Meeh ist es ein Gemeinschaftsprojekt mit Roland. Er kann viiiel besser untereinander mischen mit seiner Kraft!

Was hält dich neben deiner Tätigkeit am BBZN auf Trab?

Ich bin mit meiner Familie sehr gerne in der Natur unterwegs. Im Sommer gehen wir gerne z'Bärg und im Winter Ski fahren. Das sind immer schöne Erlebnisse, egal wo... Wenn wir in unserer Region unterwegs sind, treffen wir meistens Bekannte von uns und dann gibt das paar ganz gemütliche Stunden.

Lisbeth Zihlmann, welche saisonalen Unterschiede gibt es bei deiner Tätigkeit am BBZN?

Ich arbeite im Winter mehr am BBZN als im Sommer. Meine Anstellung ist daher auch im Stundenlohn. Dies ergänzt sich gut mit meinem Alltag als Bäuerin. In der letzten Woche der Sommerferien helfe ich bei der Grundreinigung der Küche mit.

Was hält dich neben deiner Tätigkeit am BBZN auf Trab?

Ich arbeite auf dem 41-ha-Landwirtschaftsbetrieb mit, immer dort wo Not am Mann ist. Wir haben einen Milchwirtschaftsbetrieb mit eigener Aufzucht. Im Sommer gehe ich in der Freizeit gerne z'Bärg oder mache mit meiner Oldtimer Vespa eine Ausfahrt. Die 37-jährige Vespa bringt mich gelegentlich auch zuverlässig an meine Arbeit ans BBZN und wieder nach Hause.

Für das Interview: Franziska Brun

Kostenlose SMS-Erinnerung!



Anmelden: «start EV» an 722
 Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



SKIBETRIEB ERFORDERT MECHANISCHE VERDICHUNG VON SCHNEE

Bubentraum Pistenbullyfahrer

Wenn die Wintersportler ihren Après-Ski und die meisten Berufsleute ihren Feierabend geniessen, machen sich die Pistenbullyfahrer an die Arbeit. Einer von ihnen ist Renato Bucher. Er arbeitet im Skigebiet Sörenberg.

Renato ist auf einem Bauernhof im Sörenberg aufgewachsen. Bereits als Kind faszinierten ihn Land und Baumaschinen. Nach der Schule

absolvierte er die Lehre als Maurer. In seiner Freizeit ist er sehr oft auf dem Landwirtschaftsbetrieb seines Bruders Mario anzutreffen.

Auf die Saison 17/18 wurde eine Stelle als Pistenbullyfahrer frei. Renato entschied, sich auf die Stelle zu bewerben, und bekam kurz darauf einen positiven Bescheid. Seither arbeitet er im Sommer als Maurer und im Winter als Pistenbullyfahrer. Diese beiden Jobs passen sehr gut zusammen, weil auf dem Bau im Sommer mehr los ist, als im Winter.

Das Präparieren braucht Routine

Zuerst wurde Renato von einem erfahrenen Mitarbeiter sauber eingeführt. Mit seinem Flair für Maschinen lernte er den Umgang mit dem schweren Gerät schnell. Es macht ihn stolz, einen sauberen, weissen Teppich für die Skigäste zu «zaubern.» Dafür ist aber auch ganz viel Routine notwendig.

Die Verhältnisse sind sehr verschieden. Wenn es viel Neuschnee hat sind andere Einstellungen notwendig als bei einer harten, gefrorenen Piste oder wenn es regnet. Je nach Verhältnissen können die Frästiefe oder der Anpressdruck der Fräse verstellt werden, z. B. bei weichem Schnee wird der Anpressdruck der Fräse reduziert, damit mehr Gewicht auf die Maschine kommt – dies verbessert die Traktion der Raupen. Es gibt viele weitere Details zu beachten, doch dies alles einem Laien zu erklären, würde den Rahmen des Berichtes sprengen, meint Renato lachend.

Im Skigebiet Sörenberg Dorf ist das Präparieren der Piste Teamarbeit. Es sind sechs Maschinen unterwegs. Jeder Maschinist präpariert «sein» Gebiet mit «seiner» Maschine. Damit jeder einen Tag in der Woche frei hat, wird das Team durch einen Aushilfefahrer ergänzt, der jeweils die Route fährt von demjenigen, der gerade frei hat.

Arbeiten je nach Schneefall

Im Normalfall wird die Piste am Abend präpariert. Wenn über Nacht Neuschnee gemeldet ist, fährt man aber am Morgen früh los – so muss die Piste nur einmal pro Tag präpariert werden. Die Fahrer treffen sich zuerst in der Werkstatt und besprechen die Lage. Mit der Arbeit kann erst angefangen werden, wenn die Piste von der Pisten-Patrouille freigegeben wurde. Die Fahrer sind per Funk miteinander verbunden. Wenn einer mit seinem Gebiet schneller fertig ist, kann er seinen Kollegen unterstützen. Manchmal ist Flexibilität gefordert. Am Saisonstart muss man z. B. auch mal das Beschneigungsteam unterstützen, denn auch die Schneekanonen werden mittels Pistenbully versetzt.

Die Arbeitszeiten eines Pistenbullyfahrers sind etwas gewöhnungsbedürftig, dafür wird man mit schönen Sonnenuntergängen und sternenklaren Nächten belohnt. Renato freut sich jedes Mal, wenn er ein Reh oder einen Fuchs sieht. Speziell ist, dass Renatos Gebiet Flächen beinhaltet, die sein Bruder im Sommer bewirtschaftet.

Interessant sind auch die Maschinendaten. Renato fährt einen Käsebohrer Pistenbully 300. Die Maschine hat 330 PS, ist ca. 10 Tonnen schwer und 5 Meter breit. Der Fahrantrieb ist hydrostatisch und alle weiteren Funktionen sind hydraulisch. Der Dieselverbrauch liegt bei 25–30 Liter je Arbeitsstunde, je nach Pistenverhältnissen. In diesem Jahr kam der Schnee wie bestellt auf Ende November. Der Naturschnee bietet eine gute Grundlage, auf technischen Schnee kann aber heutzutage nicht mehr verzichtet werden. Einerseits, weil die Ansprüche der Skifahrer gestiegen sind, andererseits aber auch, weil die Winter tendenziell etwas wärmer geworden sind. Am Ende des Interviews wird Renato etwas nervös. Er sollte mit seiner Arbeit starten und hofft, dass anderntags viele Gäste von seinem Werk Gebrauch machen werden.

Andreas Studer

LEHRPERSON STELLT SICH VOR

Neu am BBZN



«Die Landwirtschaft, insbesondere der Pflanzenbau, ist für mich eine Herzensangelegenheit.»

Barbara Wälchli

Durch meine Eltern, welche einen Landwirtschaftsbetrieb führen, lernte ich die Landwirtschaft früh kennen und lieben. Daher entschied ich mich nach der Matur für das Agronomie-Studium mit der Vertiefung Pflanzenwissenschaften an der HAFL. Zuvor habe ich ein Jahr auf einem Landwirtschaftsbetrieb im Berner Jura gearbeitet. Studienbegleitend konnte ich einige Monate im Saatguthandel Erfahrungen sammeln. Seit September 2021 bin ich nun am BBZN Hohenrain im Bereich Ackerbau und Pflanzengesundheit tätig. Dabei ist es mir ein grosses Anliegen, ein Bindeglied zwischen der Forschung und der Praxis zu sein.



Linsen sind nicht gleich Linsen

Man vermutet die Heimat der Linse in Ägypten und Kleinasien, wo die krautig wachsende Pflanze wahrscheinlich schon 7000 v. Chr. angebaut wurde. Doch auch in Mitteleuropa gehört die Linse zu den ältesten Kulturpflanzen.

Die Linse ist nach der Sojabohne eine der proteinreichsten Hülsenfrüchte. Linsen mögen karge Böden sowie ein warmes und trockenes Klima. In der Schweiz werden Linsen hauptsächlich in der Westschweiz angebaut.

Grosse Linsenvielfalt

Linsen sind vielfältig in Form, Farbe, Geschmack und Kocheigenschaft. **Belugalinsen** sind klein, schwarz, glänzend und erinnern ein wenig an Kaviar, daher ihr Name. Das besonders feine Aroma und die feste Konsistenz macht aus dieser Linsensorte eine perfekte Beilage. Sie eignet sich auch gut als Zutat zu Salaten. **Berglinsen** sind klein, braunrot, mit zarten Sprenkeln auf einer glänzender Oberfläche. Diese relativ festkochende, süsslich-würzig schmeckenden Sorte passt zu Salaten, als Beilage oder in Suppen. **Gelbe und rote Linsen** sind geschälte Linsen, die beim Kochen leicht zerfallen, innerhalb von 10–15 min gar sind und Gewürze gut annehmen. Beide Sorten zählen zu den Grundzutaten der indischen Küche und werden beispielsweise

zu Dals (indischer Linseneintopf) und aromatischen Currygerichten verarbeitet. Sie eignen sich zudem hervorragend für Dips und pikante Aufstriche. **Grüne Linsen** zeichnen sich durch ihren fein-nussigen Geschmack aus. Die kleinen, grün gesprenkelten Linsen zerfallen beim Kochen kaum und sind daher perfekt als Beilage oder für Salate geeignet. **Troja-Linsen** sind mittelgrosse, braune Linsen mit einem kräftig-aromatischen Geschmack und mehligkochender Konsistenz. Sie sind ideal für die klassisch-deftige Suppe oder für schwäbische Linsenspätzle.

Wer Linsen lediglich mit deftigem Eintopf in Verbindung bringt, sollte sich einmal umschauchen in den Küchen der Welt – von Einheitsbrei keine Spur! Man denke nur an die typisch indischen Dals – fein püriertes Linsenmus mit Kreuzkümmel, Koriander, Chili, Ingwer und Vielem mehr. Oder Italien – hier liebt man feine Linsen im Salat, mediterran gewürzt mit Salbei oder Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl. Spanische Köche bereiten aus Linsen köstliche Suppen und in der Chorizo-Wurst dürfen Linsen auch nicht fehlen. In der deutschen Küche ist die Linsensuppen sehr beliebt, je nach Familientradition mit Zucker und Essig süss-sauer abgeschmeckt. Und es gibt noch ganz viele Spezialitäten mehr.

Renate Röösl-Hofstetter

RÜCKBLICK SALBENWERKSTATT IM GMENWERCH, EBNET

Salbenrezepte fürs Stövchen

Der ausgeschriebene Kurs konnte zweimal durchgeführt werden. Für beide Kursabende im Oktober hatten sich nämlich genügend interessierte Frauen angemeldet, die bei Caroline Zemp die Salbenwerkstatt besuchen wollten.

Caroline Zemp hat mit viel Herzblut und Engagement ihr grosses Wissen über die heilsamen Essenzen weitergegeben. Die anwesenden Frauen lernten, wie man Salbe herstellen kann und worauf man dabei achten sollte. Natürlich fand bei Kaffee, Tee und Kuchen auch ein angeregter Austausch untereinander statt und es wurden gegenseitig Tipps oder Erfahrungen weitergegeben. Jede Teilnehmerin konnte selbst entscheiden, was für eine Salbe sie gerne herstellen wollte. Es kamen verschiedene Wünsche und Bedürfnisse zum Vorschein, sodass unterschiedliche Rezepte besprochen



Konzentriert zuhören und eigene Notizen machen.

werden konnten. So gab es z. B. eine Salbe gegen Erkältung, eine Schmerzsalbe, eine für Muskeln und Gelenke, eine gegen Neurodermitis wie auch einen Seelenbalsam. Am Schluss nahm jede Teilnehmerin sowohl ihre selbst hergestellte Salbe inklusive eines Stövchens wie auch verschiedene aufnotierte Salbenrezepte und Tipps mit nach Hause.

Renate Röösl-Hofstetter

DEFTIG UND WÄRMEND

Linsensuppe



Was gibt es Besseres an kalten Tagen, als eine deftige, selbst gemachte Linsensuppe aus braunen Linsen, Speck und Zwiebeln, gekrönt mit geschlagenem Rahm?

Zutaten für 4 Personen

- 200 g braune Linsen
- 1 Zwiebel, gehackt
- 80 g Speckwürfeli
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1–1,25 l Bouillon
- 2 dl Vollrahm
- ½ Bund Peterli, gekackt
- 1 dl geschlagener Rahm, zum Garnieren

Zubereitung

- Linsen über nach Nacht in kaltem Wasser einweichen, danach abgiessen;
- gehackte Zwiebeln und Speckwürfeli in Butter andünsten, mit Balsamico ablöschen und Bouillon beifügen;
- Linsen dazugeben, zugedeckt 30–40 min weich köcheln;
- ¼ der Linsen aus der Flüssigkeit nehmen, abtropfen und beiseite stellen;
- Suppe pürieren, ganze Linsen wieder beifügen und alles kurz aufkochen;
- 2 dl Vollrahm und gehackter Peterli daruntermischen, Suppe evtl. mit restlicher Bouillon verdünnen, mit Salz und Pfeffer abschmecken;
- im Teller angerichtete Suppe mit etwas geschlagenem Rahm garnieren – en Guete!

Rezept gekocht und fotografiert von Renate Röösl-Hofstetter

Fit für die Kontrolle

Montag, 10. Januar 2022 | 20–21.30 Uhr
Online-Veranstaltung

In Zusammenarbeit mit Landwirtschaftsforum Biosphäre Entlebuch, Ehemaligenverein Landwirtschafts- und Bäuerinnenschulen Kanton Luzern und Qualinova AG.



Dieser Kurs bereitet Sie ideal vor auf:

- Anmeldung von Biodiversitätselementen
- Biodiversitätskontrolle
- Optimierungsmöglichkeiten im Bereich Biodiversität

Teilnehmende können laufend zu allen Themen Fragen stellen. Der Kurs ist kostenlos.

Zielpublikum:

Betriebsleitende, die sich optimal auf die Kontrolle vorbereiten möchten.

Kursleitung:

Franziska Brun, BBZN Schüpfheim

Referenten:

Lukas Kneubühler, Qualinova, Gunzwil; Linda Riedel, BBZN Schüpfheim

Anmeldung:

bitte baldmöglichst via Webseite BBZN oder über diesen QR-Code:



GV 2022 mit Anmeldung Neu!

Mittwoch, 2. Februar 2022 | 20.00 Uhr
BBZN Schüpfheim

Protokoll GV 2021 und Einladung GV 2022 sind dieser Ausgabe beigelegt (siehe Mitte).

Aufgrund der Pandemiesituation findet die GV mit Zertifikatspflicht bzw. gemäss der am 02.02.2022 geltenden Regeln statt. Aus diesem Grund bitten wir alle Mitglieder, sich zur Generalversammlung anzumelden:

Anmeldung bis 21.01.2022 bitte via WhatsApp an Andi Hartmann, **079 921 86 02** oder per E-Mail an **andi.hartmann@hotmail.com**

Änderungen oder weitere Anweisungen bitte Vorbehalten. Im Falle einer Absage, werden alle Angemeldeten informiert.

Danke fürs Verständnis und hoffentlich bis bald!

Was bezweckt der EV?

Während meines ersten Jahres als Präsidentin des EV machte ich mir doch so einige Gedanken über dessen Aufgaben, Veranstaltungen, Organisation und die geschichtlichen Hintergründe.

Ich lud diesen Herbst drei ehemalige Präsidenten des Ehemaligenvereins zu einem Austausch ein und freute mich, dass sowohl Angela Spiess (Präsidentin bis 2020) wie auch Vinzenz Meyer (Präsident bis 2014) und Elmar Marti (Präsident bis 2007) Zeit hatten, zu kommen. Der Austausch war für mich bereichernd und ich erhielt einige spannende Hinweise.

Über 4300 Mitglieder gehören aktuell dem Ehemaligenverein an. Sie alle sind entweder Absolventen der Landwirtschafts- und Bäuerinnenschulen des Kantons Luzern oder an den Schulen Angestellte oder einfach Personen, die Interesse haben an der Landwirtschaft.

Geprägt wurde unsere Vereinsgeschichte insbesondere durch die Fusion im Jahr 2009. Die Vereinigung der beiden früheren Vereine – also EV Willisau-Schüpfheim und EV Hohenrain-Sursee – war unter anderem eine Folge der mangelnden personellen Ressourcen in den beiden Vorständen. Gleichzeitig wurde so der Zusammenschluss der Schulen vollzogen.

Alle Vereinsmitglieder erhalten pro Jahr vier Ausgaben vom Ehemaligenblatt, dem wichtigsten Vereinsorgan. Bereits vor der Fusion publizierte der frühere EV von Willisau-Schüpfheim ein Blättli.

Unser Hauptanlass, die Veranstaltung «Luzern muht!», wird seit 2002 etwa alle drei Jahren durchgeführt. Der Grossevent dient zur

Förderung der Öffentlichkeitsarbeit. Federführend bei der Organisation war zu Beginn der früherer Ehemaligenverein Hohenrain.

Als aktuelle Vereinsgrundlage dienen die Statuten von 2009. Darin sind die folgenden Zwecke definiert: Pflege und Förderung der kameradschaftlichen Beziehung unter den ehemaligen Schülerinnen und Schülern; Förderung der Weiterbildung und des Erfahrungsaustausches; Wahrung der gegenseitigen Interessen; Öffentlichkeitsarbeit zum Wohle der Landwirtschaft.

Weiter sind die folgenden Tätigkeiten beschrieben: Durchführung und Unterstützung von Kursen, Flurbegehung; periodische Mitteilungen und Berichterstattungen im Vereinsorgan; Pflege des Kontaktes zu den Landwirtschafts- und Bäuerinnenschulen; Organisation von Veranstaltungen, die das Verständnis der nichtbäuerlichen Bevölkerung für die Landwirtschaft fördern.

Haben auch Sie, liebe Ehemalige, Anregungen zum Vereinsleben oder zum Blättli? Teilen Sie uns dies mit – gerne nehmen wir Ihre Rückmeldungen entgegen.

Helen Husmann, Präsidentin

Vorstand und Redaktionsteam wünschen allen Leserinnen und Lesern viel Glück, robuste Gesundheit und gutes Wetter im neuen Jahr 2022!



Frühere und aktive Präsidenten, v.l.n.r.: Elmar Marti, Angela Spiess-Bühlmann, Helen Husmann, Vinzenz Meyer