

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

WO HEUTE MEHL AUS REGIONALER PRODUKTION GEMAHLEN WIRD

Schüpfheims Traditionsmühle

Die Mühle «Chratzere» in Schüpfheim besteht seit rund 700 Jahren und ist eine der ältesten Mühlen in der Schweiz, die bis heute gewerbmässig betrieben wird. Seit etwa 110 Jahren ist sie im Besitz der Familie Wicki. In den letzten Jahrzehnten hat sich die Mühle weiterentwickelt und der Beruf des Müllers hat sich verändert. Raphael Albisser hatte die Möglichkeit, Guido Wicki zu interviewen:

Guido, wenn du 20 Jahre zurückschaust: Wie hat sich die Mühle während dieser Zeit entwickelt?

Es hat sich einiges verändert. Ich selbst bin seit 1991 in der Mühle tätig, zu Beginn einfach innerhalb der Familie. 1998 wurde ein zusätzlicher Arbeiter angestellt. Kurz darauf wurde zur Betreuung der Mühle eine Kollektivgesellschaft gegründet und bereits 2012 – zusammen mit meiner Frau Nadja – entstand eine Aktiengesellschaft. Heute beschäftigt die Mühle fünf Vollzeitstellen. Auch investiert wurde in den letzten 20 Jahren: 1992 schafften wir einen eigenen Lastwagen mit Lose-Verladesystem an, danach eine Würfelpresse, dann Silo- und Reinigungsanlagen. Auch in naher Zukunft stehen Veränderungen an. Die Mehlmühle muss bald ersetzt werden, da wir an unsere Kapazitätsgrenze gelangen.

Und was hat sich beim Beruf des Müllers in den letzten Jahren verändert?

Im Lädli der Wicki Mühle findet man das grösste Mehl-Sortiment der Region in perfekter Qualität.



Ich würde sagen, der Beruf ist technischer geworden. Als ich den Beruf erlernte, wurden erst wenige Mühlen per Computer gesteuert. Heute gehört das, wie bei den meisten Berufen auch, zum Standard. Der Beruf wurde sicher auch komplexer und anspruchsvoller. Körperlich ist die Arbeit aber nicht mehr mit früher zu vergleichen. Beispielsweise wurden früher teils noch 100-kg-Säcke verwendet, heute überwiegend 50-kg- oder gar 25-kg-Säcke. Dadurch wurde der Beruf ganz klar auch frauenfreundlicher.

Bleiben wir kurz bei der Mühle «Chratzere». Welches sind eure Stärken und worauf setzt ihr in eurem Betrieb?

Unsere Stärken sind ganz klar die Regionalität, die Persönlichkeit und die Flexibilität. Wir produzieren hier überwiegend aus der Region und für die Region und können dies in der Migros entsprechend vermarkten. In einem guten Jahr kommen wir bei der Mehlproduktion ohne Getreideimporte aus. Im letzten Jahr, welches



Mit Guido und Nadja Wicki müllert die dritte Generation aktiv.

bekanntlich ein schlechtes Getreide-Jahr war, mussten wir einen Teil des Getreides importieren. Wir hoffen aber, dass dies im nächsten Jahr nicht mehr der Fall sein wird. Denn gerade in der Mehlproduktion hat die Regionalität in den letzten Jahren einen enormen Aufschwung erlebt. Auch unsere Persönlichkeit spricht für uns. Wir sind ein regionaler Familienbetrieb, der gerne den Kontakt zu Lieferanten und Abnehmern pflegt. Und zu guter Letzt würde wir uns als flexibel beschreiben. Eigene oder auf den Abnehmer angepasste Futterrezepturen sind für uns kein Problem und wir finden gerne gemeinsam mit dem Kunden eine gute Lösung.

Was ist momentan die grösste Herausforderung beim Betreiben eurer Mühle?

Die Bürokratie. Damit stehen wir aber gewiss nicht alleine da. Politische Entscheide zwingen uns immer wieder zu Veränderungen in der Produktion oder in der Futterzusammensetzung. Aber auch Punkte wie das Bewilligungsverfahren bei baulichen Massnahmen sind teils etwas ermüdend.

Grusswort

«Nichts ist so beständig wie der Wandel.»

Heraklit von Ephesus, 535–475 v. Chr.



Zufrieden und eher optimistisch, so würde ich mich selber beschreiben. Ich bin gesund, fühle mich jung, habe einen interessanten Beruf, ein wunderbares familiäres Umfeld und bin in einer Beziehung mit einem tollen Mann. Manchmal denke ich mir, wenn ich jetzt nicht zufrieden bin, würde ich es nie werden. Jetzt, Mitte Mai, könnte

das Wetter gerade nicht besser sein und die Natur bereichert uns in ihrer vollen Pracht. Die Kraft der Sonne, die Stimmen der Vögel, die Farben der Felder und Bäume – eine wunderbare, heile Welt!

Doch plötzlich sieht es für mich wieder ganz anders aus. Dann nämlich, wenn ich die Zeitung überfliege oder die Nachrichten im Radio höre. In solchen Momenten ma-

che ich mir viele Gedanken darüber, wie es uns in ein paar Jahren oder nur schon in wenigen Monaten ergehen könnte. Ist die Welt, in der wir heute leben, wirklich so heil?

Da sind die hohen Erwartungen der Bevölkerung an die Landwirtschaft, die Folgen der Klimaerwärmung mit allen Herausforderungen, die es nach sich zieht; die wirtschaftlich und finanziell instabile Lage; der Krieg (u.a.) in der Ukraine; die Erhöhung der Lebensmittelpreise – nicht zuletzt auch wegen der Spekulanten, die durch die Erhöhung der Getreidepreise reich werden. Und es stellt sich die Frage nach der weltweiten Ernte im Jahr 2022: Wie sieht die Futter- und Lebensmittelversorgung in naher Zukunft aus?

Negative Schlagzeilen und dunkle Gedanken sowie die grosse Ungewissheit in Bezug auf die Zukunft können Ängste auslösen, was dazu führt, dass wir unsere schöne Welt und die Wunder der Natur nicht mehr sehen. Als einzelne Person ist man machtlos und doch braucht es jetzt den positiven Einfluss jedes Einzelnen. Liebe Ehemalige, ich wünsche Euch einen guten Sommer und hoffe auf eine gute Ernte.

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

Kostenlose SMS-Erinnerung!



Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!

► Und welchen Herausforderungen für die Zukunft blickt ihr entgegen?

Die Welt wird immer schnelllebiger. Die Frequenz von Veränderungen wird immer grösser. Vielleicht liegt diese Wahrnehmung aber auch etwas an meinem Alter. Ich bin jetzt 50 und bin gewiss etwas gehemmter als früher. Deshalb freut es mich umso mehr, dass bereits die nächste Generation in den Startlöchern steht und nachrücken will. Eine meiner Töchter möchte in den Betrieb einsteigen und es bereitet mir Freude zu sehen, mit wie viel Elan, aber auch technischem Verständnis die junge Generation nachrückt.

Welche Chancen könnten sich in Zukunft entwickeln?

Die Bedeutung der Regionalität wird weiterhin wachsen. Mühlen wie wir profitieren eindeutig von dieser Entwicklung, da dies unsere Stärke ist. Aber auch einen bewussten Fleischkonsum sehe ich nicht als Bedrohung, weil auch dies in Richtung regionalen Konsums drückt.

Zurzeit kommt man nicht um dieses Thema herum: Spürst du Auswirkungen aufgrund des Ukraine-Konflikts?

Ich würde sagen, dass Auswirkungen vor allem für den Endverbraucher spürbar sein

werden. Durch die hohe Kaufkraft der Schweiz wird es uns nicht an Getreide mangeln. Leiden an diesem Konflikt werden ärmere Länder, was einem doch zu denken gibt. Erste Auswirkungen sind ja bereits jetzt spürbar. Zölle auf Futtergetreide werden zurzeit beispielsweise keine erhoben, da der Weltmarktpreis stark gestiegen ist. Die Spekulationen rund um Lebensmittel verschärfen das Problem natürlich. Ob unsere Endverbraucher mit Auswirkungen rechnen müssen, hängt von der Inlandernte ab.

Hast du noch abschliessende Worte an die Mitglieder des Ehemaligenvereins?

Wir sitzen alle im gleichen Boot. Wir sind eure Abnehmer, aber auch eure Lieferanten. Ich möchte allen, und besonders den jungen Leuten, Mut zusprechen. Behaltet die Freude an eurem Handwerk, an den Tieren oder auch an den Maschinen. Was auch immer euch gefällt: Blickt in die Zukunft, steckt den Kopf nicht in den Sand, denn auch in Zukunft braucht es uns.

Guido, herzlichen Dank für dieses Schlusswort, für deine Zeit und den spannenden Einblick in deine Arbeit und dein Umfeld.

Für das Interview: Raphael Albisser



Früher wurde vor allem Tierfutter produziert. Nur an wenigen Tag war die Mühle in Schüpfheim auch für die Mehlerzeugung im Einsatz. Heute werden 30 verschiedene Mehlsorten hergestellt.

Alternative Vermarktung

Auf der Suche nach alternativen Vermarktungsmethoden in der Landwirtschaft stösst man schnell einmal auf die solidarische Landwirtschaft. Doch was ist das eigentlich? Und wie funktioniert das Modell der sogenannten Solawi?

Ein Zusammenschluss von Konsumenten erklärt sich bereit, ein Lebensmittel-Abonnement bei einem landwirtschaftlichen Betrieb zu lösen. Dabei wird meist vonseiten Verbraucher eine Wirtschaftsgemeinschaft gebildet, z. B. in Form eines Vereins oder Genossenschaft. Die Produzenten bestimmen die Jahreskosten, welche für die landwirtschaftliche Produktion anfallen und die Konsumenten finanzieren diese ein Jahr im Voraus, manchmal auch in Raten. Dadurch haben die Produzenten ein gesichertes Einkommen und Abnahmegarantie. Eventuelle wetter- oder schädlingsbedingte Ernteauffälle werden solidarisch von der ganzen Gruppe getragen. Die Lebensmittel, z. B. eine wöchentliche Gemüsebox, werden in Depots in der Nähe der Konsumenten oder direkt nach Hause geliefert. In den Abo-Kisten befindet sich, was die Ernte gerade hergibt, verteilt auf alle Mitglieder. Meist kann gewählt werden zwischen Abos für Ein- oder Zwei-Personen-Haushalte oder für Familien. Diverse Zusätze wie Eier, Brot, Glace, Früchte, Milchprodukte und Fleisch werden werden je nach Betrieb angeboten.

Gute Planung ist zentral

Die Planung der Saison ist zentral für den Erfolg einer Solawi. Damit jede Woche etwas geerntet werden kann und die Abokiste nicht eintönig wird, muss ein abwechslungsreiches Angebot von Erzeugnissen zur Verfügung stehen. Doch die fixen Abnehmer über eine ganze Saison haben auch Vorteile: Durch die genaue Planbarkeit der Mengen ist immer bekannt, wie viel benötigt wird, Überschüsse werden an die Mitglieder verteilt. So profitieren alle von einer guten Ernte.



Das Gesamte finanzieren

Bei der Solawi verliert das einzelne Produkt seinen Preis. Dafür erhält die Dienstleistung des Bauern eine fixe Entlohnung auf ein ganzes Jahr gerechnet. Dies eröffnet Möglichkeiten für den Anbau von Nischenprodukten, welche unter anderen Umständen nicht wirtschaftlich wären. Die Produzenten können keine grossen Gewinne erwirtschaften, haben dafür aber eine fixe Entlohnung und teilen sich die Risiken gemeinsam mit den Mitgliedern der Solawi.

Mitarbeit auf dem Feld

Bei vielen Solawi-Betrieben wird der enge Kontakt von Produzenten und Konsumenten durch die Mitarbeit der Mitglieder auf dem Feld gepflegt. Dabei gibt es verschiedene Ansätze wie Arbeit gegen Gemüse, Vergünstigungen des Abos durch die Mitarbeit oder eine fixe Anzahl an Arbeitstagen pro Jahr, die jedes Mitglied leisten soll. Dieser Teil des Solawi-Modells ist jedoch nicht zwingend und wird von manchen Betrieben auch ganz weggelassen.

Aus Überzeugung zum Ganzen

Die Betriebe mit solidarischer Landwirtschaft sind so divers wie ihre Kunden. Mit Sicherheit ist der enge Kontakt zwischen Konsumenten und Produzenten nicht immer einfach. Der zusätzliche Aufwand, welchen die Produzenten und Mitglieder betreiben, sollte auch von einem gewissen Mass an Überzeugung getragen werden – nur dann funktioniert dieses Modell gut. Die direkte Zusammenarbeit leistet einen wichtigen Beitrag zum Austausch zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft. Sie bringt Wertschätzung für die Lebensmittel und gegenüber der Arbeit der Bäuerinnen und Bauern. Weiterführende Informationen zum Thema der solidarischen Landwirtschaft gibt es unter solawi.ch. In der Region Luzern gibt es verschiedene Solawi Betriebe, z. B. die Randebandi Gemüsebau Kooperative randebandi.ch oder den Gmües Mattli gmuesmattli.ch.

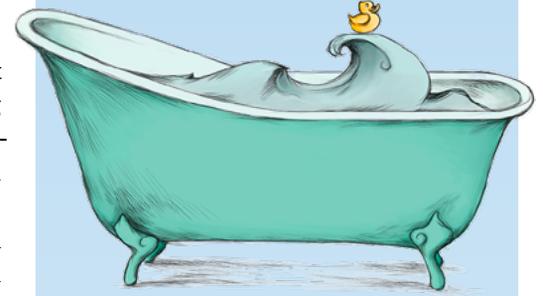
Gabriel Köppel

Für die Mitglieder ist die Mitarbeit auf dem Feld meist eine willkommene Abwechslung vom Büroalltag, das gratis Fitnessstudio oder die Möglichkeit, den Kindern die Natur näher zu bringen.

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

schwadere, gschwaderet



Wir verwenden in Schweizer Mundart das Verb schwadere im Sinne von plantschen oder übers Wasser flattern: «d'Änte schwaderid im See» – also von einer meist mit Geräuschen verbundenen Bewegung «rauschend sich rühren». So auch das Hin- und Herbewegen von Flüssigkeit, wenn sie sich in einem Gefäss bewegt und mit klatschendem Schall an die Seiten derselben anstösst. Oder von Vögeln und Fischen, schwimmenden Landtieren und von Menschen, besonders solchen, die nicht oder nicht gut schwimmen können und sich unter Geplätscher im Wasser bewegen. Einer schreibt 1910 über ein in die Emme gefallenes Weib: «Won-n-er's du en Ziit lang heig la schwadere, heig'er ehm du der Häggen g'reckt.» Er hat also dem ins Wasser gefallenen und wohl mit rudern den Armen um Hilfe ringenden Weib nach einer Weile (!) zur Rettung den Häggen – einen hölzernen Stab mit gekrümmtem Ende – gereicht. Ein weiteres Zitat aus alter Zeit lautet: «Me muess nit numme schwadere, me muess au leere schwümme.» Es gschwaderet zudem, wer viel schwatzt bzw. laut, schnell, undeutlich und ungeordnet draufloschwatzt. «Me set'di grad mit samt Allem is Söuständli ie tinkle und es halb Totz maal drin ume schwadere», so entnommen dem Schweizer Idiotikon aus einem Text von 1922. Oder vom Schwappen fetter Körperteile: «D'Bagge händ vor Feissi g'schwaderet.» Und schliesslich schimpfte man während der Reformation über die nüwen (neuen) Propheten, dass sie es beim Lesen des Evangeliums nicht so genau nehmen täten, herauspicken, was ihnen gefiel und «... die Schrift halbiierend und nur ein Teil daruss verfechtend, über das ander hinschwaderend und überhüpfend.»

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere



RÜCKBLICK BESICHTIGUNG WEINGUT HEIDEGG

links: Peter Schuler führt durch den Weinberg, rechts: Schloss Heidegg

Rebbau am Seetaler Schlosshügel

Am 22. April fand die Besichtigung des Weinguts Heidegg in Gelfingen statt. Inhaber Peter Schuler führte uns durch seinen Weinbaubetrieb.

Die Führung startete bei den Reben, wo Peter Schuler uns einen Einblick in die Geschichte und die aktuell anfallenden Arbeiten in seinem Weingut gab. Danach führte der Rundgang in die Kelterei und durch das Weinlager. Zum Schluss der Weinbergführung fand eine Weindegustation statt, bei der wir sechs verschiedene Weine probieren durften.

Geschichtsträchtiger Weinbau

Bereits um das Jahr 1300 wurden an den Hängen rund um das Schloss Heidegg erstmals Weinreben gepflanzt. Nachdem der Weinbau wegen der Reblaus um 1900 aufgegeben wurde, liess der Kanton Luzern 1951 wieder die ersten Reben anpflanzen. Peter Schuler kam 1989 als

Betriebsleiter auf das Weingut Heidegg. Damals betrug die Rebfläche 2 ha, mittlerweile werden 8 ha bewirtschaftet. Als der Betrieb 1998 privatisiert wurde, konnte Peter Schuler ihn erwerben.

Seetaler Weinvielfalt

Auf dem Weingut Heidegg werden heute 20 verschiedene Rebsorten angebaut. Die Hauptsorten sind die Blauburgundertraube und der Riesling-Sylvaner. In den letzten Jahren wurden vermehrt pilzresistente PIWI-Sorten angepflanzt, davon auf rund 1,5 ha die Sorte Solaris, aus dem vor allem ein süsslicher Weisswein produziert wird.

In der betriebseigenen Kelterei wird neben dem eigenen Wein auch noch etwa gleich viel im Lohn gekeltert. Die Lagerkapazität reicht jedoch nur knapp für den eigenen Wein, da die zunehmenden Reb- und Weinsorten immer mehr Platz brauchen. Das Weingut Heidegg

produziert zwischen 70 und 80 verschiedene Weine. Neben klassischen Rot- und Weissweinen werden auch Barrique und Schaumweine hergestellt. Aus dem anfallenden Trester und dem betriebseigenen Obst werden etliche Brände hergestellt.

Auf dem Weingut Heidegg arbeiten 4 Personen Vollzeit und 10–12 Personen stundenweise in den Arbeitsspitzen. Diese fallen beim Auslauben im Juni/Juli und bei der Ernte an. Bei unserem Besuch wurden gerade die letzten Reben geschnitten. Dieses Jahr werden wegen der Hagelschäden im letzten Jahr pro Stock zwei Ruten stehen gelassen, so dass es genügend unbeschädigte Augen bzw. Knospen hat. Auch die zunehmenden Frühjahresfroste sind Grund, dass mehr Ruten stehen gelassen werden.

Interessierte Gruppen können Weinbergführungen und Degustationen anmelden.

Andreas Hartmann



Am Samstag, 26. März 2022, fand der alljährliche Vorstandsausflug statt. Othmar Feer organisierte ein «fishing on the farm» bei Familie Spielhofer in Römerswil. Was gefischt wurde, landete in der Pfanne und schmeckte wunderbar!



ONLINE GV 2022

Ergebnisse zur Kenntnis

Auch dieses Jahr musste die Generalversammlung leider nochmals online durchgeführt werden.

Nach zwei Jahren Online-GV hofft der Vorstand auf eine «normale» Durchführung inklusive Nachtessen am 8. Februar 2023. Dennoch möchten wir kurz über die Ergebnisse informieren:

Im Vergleich zum letzten Jahr nahmen mit 42 Stimmen etwas weniger Leute teil. Dafür gab es eine Verbesserung der Effizienz. Lediglich 3 ½ Minuten dauerte die GV im Durchschnitt – eine Verbesserung von 30 Sekunden im Vergleich zum Vorjahr. Betreffend Anregungen/Bemerkungen an den Vorstand gab es viele positive Rückmeldungen. Dafür bedanken wir uns. Alle Anträge wurden angenommen. Besonders freut uns die Wahl unserer neuen Vorstandsmitglieder Josef Vogel und Lea Kugler sowie die Wiederwahl der bisherigen Vorstandsmitglieder:

Helen Husmann, Andreas Hartmann, Damian Helfenstein, Marco Imfeld, Raphael Albisser, Hanspeter Grüter, Othmar Feer, Renate Rösli und Andreas Studer. Das Protokoll folgt.

Vorstand Ehemaligenverein



Am Mittwoch, 11. Mai 2022, besuchten Vorstandsmitglieder Helen Husmann (Präsidentin) und Andreas Hartmann, das neue Ehrenmitglied des Ehemaligenvereins. Sie überreichten auf dem Laufenberg in Römerswil Angi Spiess-Bühlmann Blumen sowie die Ehrenurkunde.

Unabhängiger Verein

Ich wurde von Damian Helfenstein angefragt, als Vorstandsmitglied mitzuwirken, und so engagiere ich mich nun seit Herbst 2021 aktiv im EV. Was mir schon nach kurzer Zeit während meiner Tätigkeit im Vorstand aufgefallen ist, sind folgende zwei Punkte: der Austausch unter Gleichgesinnten sowie die gegenseitige Wertschätzung.



Es ist mir wichtig, dass der EV auch weiterhin mit guten Leuten in die Zukunft geführt werden kann, denn ich sehe ihn als unabhängige Basis, wo keinerlei Gelder irgendeiner Organisation mit Interessen dahinterstecken. Somit bleibt der Verein objektiv und ist «an der Basis» zuhause – will heissen, wirkt auch als Bindeglied zwischen Konsumenten und Produzent.

Umfassende Neuorientierung

Unser Mattenhof liegt auf einer Höhe von 500 m ü. M. mitten im Wauwilermoos und wir führen ihn in der dritten Generation. Mein Grossvater, welcher anfänglich einen anderen Hof in der Dorfmitte bewirtschaftete, erbaute durch Melioration – also durch Verbesserung unfruchtbarer oder wenig fruchtbarer Böden durch technische oder biologische Massnahmen – diesen Hof im Moos. Der Mattenhof ist arrondiert und dank der Moorböden sehr ergiebig. Dies stellt aber auch gewisse Herausforderungen an die Bewirtschaftung. Bis zum Jahr 1999 war unser Betrieb auf Milchwirtschaft und Schweinezucht spezialisiert. 1999 haben meine Eltern auf Ammenkuhhaltung umge-

stellt, um ihrem Nebenerwerb, dem Catering, nachzukommen. Die Schweinescheune wurde wenig später verpachtet, was auch aktuell noch so ist.

Nach dem Tod meines Vaters im Jahr 2016 stellten wir auf Labelproduktion von Mutterkuh Schweiz um und die damaligen Kühe wurden nach und nach durch herdebuchanerkannte Kühe ersetzt. Es wurden hauptsächlich F1 Limousinmuttertiere zugekauft und mit einem Limousinstier eingekreuzt. Nun sind wir daran, in die Reinzucht zu investieren, unter anderem auch aufgrund der Direktvermarktung des Fleisches. Dies bedeutet eine bessere Ausbeute des Fleisch-Knochen-Verhältnisses. Zudem haben unsere Tiere ohne zugekauftes Kraftfutter einen guten Ausmastgrad.

Wie oben erwähnt sind die Voraussetzungen des Bodens anspruchsvoll, da die Wauwiler Ebene früher ein See war. Heisst, wir bewirtschaften organisch entstandene Böden. Das ist vergleichbar mit dem grossen Moos im Kanton Bern (Berner Seeland). Wir beschäftigen uns seit 2016, nachdem mein Vater gestorben war, aktiv mit dem Thema Humusaufbau. Dies fängt bei uns im Stall an und zieht sich bis zur Bewirtschaftung unserer Felder durch. Momentan sind die Worte «Humusaufbau» und «Ressourcenschonung» in fast aller Munde.

Wir setzen uns stark mit der regenerativen Landwirtschaft auseinander. Einerseits werden überall, wo es möglich ist, Fermente eingesetzt, und auf der anderen Seite verzichten wir gänzlich auf Kunstdünger und setzen auch keine Pflanzenschutzmittel ein. Dafür investieren wir seit 2017 in unseren Komposttee. Wir probieren Jahr für Jahr unsere Kreisläufe



Steckbrief

Name: Josef Vogel
Jahrgang: 6. Juli 1987
Adresse: Mattenhof 1, 6242 Wauwil
Familie: Frau Tamara, Tochter Diana
Ausbildung: Kaminfegermeister, Landwirt
Betrieb: 15 ha LN, 30 Mutterkühe, 1,5 ha Silomais, Obst
Arbeitskräfte: Frau Tamara
Vermarktung: Naturabeef, Direktvermarktung
Nebenerwerb: Kaminfegertätigkeit, Fermentproduktion
Hobbys: Jodelklub, feine Desserts geniessen
Motto: «Vision ohne Ausführung ist nur eine Halluzination.»

mehr und mehr zu schliessen. Unser Ziel auf dem Betrieb ist, dass wenn die nächste Generation den Mattenhof übernimmt, die Böden gleichgut oder besser sind.

Der Boden als Existenzsicherung

Unsere Vision ist es, dass wir unseren Hof zu einem Vollerwerbsbetrieb erweitern können. Die Direktvermarktung möchten wir weiterführen und ausbauen: Erste Obstbäume sind gepflanzt. Da wir momentan nicht erweitern, möchten wir auf unserem Betrieb so viel Wertschöpfung wie möglich erhalten. Wir sind gespannt, was die Zukunft bringt und welche entsprechenden Investitionen wir dann auch tätigen werden. Da wir viele Obstbäume auf dem Betrieb und auf dem Pachtbetrieb hegen und pflegen, könnten wir uns vorstellen, in ein Agroforst zu investieren. Unser erklärtes Ziel ist es, von unserem Hof leben zu können.

Josef Vogel



Durch Komposttee und EM (effektive Mikroorganismen) eingebrachte Organismen stellen die Grundlange der Nahrungskette dar und sind für einen fruchtbaren Boden unentbehrlich.



Eggi und Romy

EHEMALIGE BERICHTEN AUS IHREM LEBEN

Bäsäbeiz Fägnäscht

Familie Christen führt einen Mutterkuhhaltungsbetrieb auf dem Mueterschwanderberg in Ennetmoos NW. Der Hof liegt zwischen Pilatus und Stanserhorn und bietet Spaziergängern einen wunderschönen Ausblick auf den Vierwaldstättersee und das Talgebiet von Nid- und Obwalden.

Seit 2008 führen Romy und Eggi Christen eine Besenbeiz auf dem Betrieb. Anfangs wurden die Gäste bei schönem Wetter im Freien bewirtet. Das Angebot beschränkte sich durch die einfache Infrastruktur auf kalte Plättli sowie Kaffee und Kuchen zum Dessert. Mit zunehmenden Gästen platzten das Sitzplatzangebot und der Arbeitsaufwand durch das Abwaschen von Hand aus allen Nähten. Also entschied sich Familie Christen – was sie sich schon lange gewünscht hatte – ihre Vision umzusetzen und das «Alphüttli» am Wohnhaus anzubauen. Dank der Erweiterung wurde es möglich, die Gäste im Trockenen zu bewirten, Gruppenanlässe durchzuführen und somit das Hobby zum Nebenerwerb auszubauen.

Die urchige Alphütte macht jeden Anlass zum unvergesslichen Erlebnis. Die Bäsäbeiz wurde rollstuhlgängig konzipiert und bietet einen schönen Spielplatz für die Kinder. Bei grossem Gästeaufkommen werden Romi und Edgar von Aushilfen und ihren Kindern unterstützt.

In der Küche der Bäsäbeiz werden vor allem Produkte vom eigenen Hof verarbeitet und gekocht. Angeboten werden Rindfleisch, Trockenwürste, Gemüse und Salate, Hausgemachte Maiskroketten, Blütenbutter und verschiedene Desserts. Die Bäsäbeiz Fägnäscht ist von April bis Oktober täglich mit Selbstbedienung geöffnet. An Sonntagen werden bei schönem Wetter Essen und Desserts angeboten.



Mueterschwanderhof



Salatteller mit Suppe

Andreas Hartmann

ZWEI NEUE MITARBEITENDE STELLEN SICH VOR

Willkommen im BBZN-Team Schüpfheim



«Nach der Matura war ich zwischen meinen zahlreichen Interessen hin- und hergerissen. Ich nahm mir die Freiheit, mich für ein Architektur-, Musik- oder Sportstudium und vielem mehr zu begeistern.»

Meryl Meyer



«Direkt nach dem Studium wollte ich nicht Lehrerin werden. Ich wollte zuerst meinen Erfahrungsschatz erweitern und das Gelernte vertiefen.»

Zemp Monica

Entscheidungsfreiheiten hin oder her, es war schon immer klar, dass ich mich am Ende für die Landwirtschaft entscheiden würde. Im Agrarwissenschaftsstudium an der ETH Zürich vertiefte ich mich im Bereich Agrarwirtschaft und -Politik, mit einem speziellen Fokus auf kollektive Agrarumweltmassnahmen. Während eines Praktikums beim Amt für Landwirtschaft Schwyz habe ich Einblick in die betriebswirtschaftliche Beratung und den Unterricht bekommen, das war sehr faszinierend. Es freut mich riesig, nun seit April 2022 am BBZN Schüpfheim in diesem Bereich arbeiten zu dürfen.

Aufgewachsen auf einem Mutterkuhbetrieb hat mich die Landwirtschaft insbesondere die Tierhaltung schon früh fasziniert. Nach dem Studium an der HS in Zollikofen im Bereich Tierproduktion habe ich einen kurzen Abstecher in den Stallbau und Fütterungsbereich gemacht, bevor ich während 7 Jahren bei Mutterkuh Schweiz gearbeitet habe. Nun unterstütze ich das Team Tierhaltung am BBZN in Schüpfheim und gebe mein Wissen an die Lernenden weiter. Ich freue mich auf die neue Herausforderung und die spannenden Begegnungen mit den (angehenden) Bäuerinnen, Landwirtinnen und Landwirten.

MIT WILDER KRÄUTERKRUSTE

Feines Rinderfilet



Zutaten

- 4 EL gemischte Wildkräuter je nach Geschmack und Saison: Schafgarbe, Brunnenkresse, Giersch, Bärlauch, Knoblauchsrauke, Sauerampfer, Kapuzinerkresse...
- 8 EL frisches Paniermehl (Weissbrot)
- 2-3 EL flüssige Butter
- 4 Stk. Filets vom Angusrind à ca. 160 g zudem: Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl zum Braten
- 1 EL grober Senf

Für die Sauce

- 2 dl Rinderfond
- 1 dl Rotwein
- 80 g kalte Butter in Flocken
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

- Kräuter sehr fein hacken, mit dem Paniermehl und der Butter zu einer einheitlichen Masse vermengen;
- Filets beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Öl auf beiden Seiten scharf anbraten und dann bei mittlerer Hitze – je nach Dicke – pro Seite 4–5 min braten;
- Filets auf der Oberseite zuerst mit Senf, dann dick mit der Kräuterpaste bestreichen; im Ofen mit Grillfunktion goldbraun überbacken, herausnehmen und 4–5 min ruhen lassen
- Für die Sauce den Bratensatz mit Rinderfond und Rotwein lösen und aufkochen, mit Butterflocken nach und nach binden; Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Dazu passt zartes Gemüse wie beispielsweise Minirüebli, Spargel, Kohlrabi, sowie Morcheln und Herzoginkartoffeln.

Rezept empfohlen von Renate Rösli-Hofstetter

Im Reich der Wildkräuter – Teil 2

Inzwischen hat der erste Tischtreff bei Familie Marti in Willisau zum Thema Wildkräuter stattgefunden (Rückblick folgt). Hier geht es nun weiter mit Teil 2 zu verschiedenen Wildkräutern, die besonders auch unsere Küche sehr bereichern.

Die **Brunnenkresse** wächst bevorzugt entlang von Bächen und Gräben. Sie wurde schon sehr früh gezielt kultiviert und angebaut. Sie zählt seit Langem zu den beliebtesten Wildpflanzen. Das beste Aroma hat die Brunnen- oder Bachkresse, wenn die Blätter nicht zu gross sind und vor der Blüte gesammelt werden. Die Kresse kurbelt den Stoffwechsel an, wirkt verdauungsfördernd und blutreinigend. Sie wird gerne für Salate verwendet, passt aber wegen ihrer frischen Schärfe hervorragend zu gegrilltem Fleisch. Und sie wird auch oft für

Pestos, Suppen und Aufstriche eingesetzt. Die **Minze** zählt wohl zu den bekanntesten Ess-Pflanzen überhaupt. Wegen ihres Menthol-Gehalts ist sie die «frischeste»

Blüte und Frucht der Echten Brunnenkresse, auch nur Brunnenkresse oder Wasserkresse genannt. (Bild: Wikipedia©Paul Venter)



Pflanze der Welt. Ihr Einsatzgebiet ist grenzenlos, ob in der Küche oder für Sirup und Cocktails. Es gibt unzählige Minzenarten, je nach Züchtung überraschen manche sogar auch mit Schokolade-, Apfel- oder Orangennoten. Die Pflanzen lieben feuchte, nährstoffreiche Böden, etwa Alpenwiesen, Weiden und flussnahe Wiesen. Die Minze hat zudem als Heilpflanze einen guten Ruf und verspricht Beruhigung bei Magen-Darm-Beschwerden, Nervosität, Kopfweg und Atemwegserkrankungen.

Der **Beifuss** wird schon seit mehr als 7000 Jahren verwendet, ist nach wie vor in der Küche überaus beliebt und eine der wichtigsten Heil- und Gewürzpflanzen mit bitterem Aroma. Beifuss wird das ganze Jahr über geerntet, nach der ersten Blüte ist der Geschmack aber am aromatischsten. Einer seiner engsten Verwandten ist Wermut, allerdings mit einem wesentlich bittereren Geschmack. Beifuss kommt in der Natur massenhaft vor, die Blätter sind kräftig grün. Es können auch die Blüten verwendet werden. Die Pflanze eignet sich nicht nur für Salate, sondern auch für Fleischspeisen wie gebratene Gänsebrust. Beifuss wird ausserdem gegen Magen-Darm-Beschwerden, sowie bei Krämpfen und



In Salaten sind Gänseblümchen eine Augenweide.

Verstopfung eingesetzt. Dem ätherischen Öl im Beifuss wird eine beruhigende und durchblutungsfördernde Wirkung nachgesagt.

Der Geschmack von **Gänseblümchen** ist frisch, leicht zitronig und etwas herb, ideal auch für Suppen. Die zarte Grundrosette lässt sich im Frühjahr als Ganzes wie Feldsalat aus der Wiese ernten. Das Gänseblümchen gilt als Appetitanreger und regt auch die Produktion von Verdauungssäften in Magen, Galle und Leber an. Es wirkt bei Hauterkrankungen und ist blutreinigend und entzündungshemmend.

Renate Röösl-Hofstetter

EXTREM ANPASSUNGSFÄHIG

Das Wildschwein

Im Jura und im schweizerischen Mittelland haben sich die Wildschweine in den letzten vierzig Jahren stark ausgebreitet, nachdem sie Ende des 19. Jahrhunderts beinahe ausgerottet waren.

Wenig Freude über die Rückkehr des sogenannten Schwarzwildes herrscht bei den Landwirten. Denn die Tiere richten auf landwirtschaftlich genutzten Wiesen und Äckern beträchtliche Schäden an: Mit ihren hochempfindlichen Nassenscheiben pflügen sie die Wildschweine durch den Boden, um Pflanzensamen, Würmer, Engerlinge oder Mäusenester zu suchen. In ihrem angestammten Lebensraum, dem Wald, ist diese Art der Nahrungssuche willkommen: Mit ihrem Gewühle lockern sie den Boden, öffnen ihn für keimende Samen und durchmischen die oberste Schicht aus Laub mit der darunterlie-



Wildschweine sind sozial lebende Tiere. Die Weibchen (Bachen) und Jungtiere (Frischlinge) bilden zusammen einen Familienverband (Rotte). Eine Rotte wird vom ältesten und erfahrensten Weibchen angeführt.

genden Erde. In landwirtschaftlich genutzten Flächen hingegen führt das Nahrungverhalten der Wildschweine zu umgegrabenen Kartoffeläckern, zerstörten Maisfeldern oder umgepflügten Wiesen. Kein Wunder also, wird versucht, die Bestände von Wildschweinen durch Bejagung zu kontrollieren. Doch das ist

einfacher gesagt als getan. Wildschweine sind nämlich äusserst intelligent. So lassen sie etwa beim Wühlen in einem Maisfeld die äussersten Halme am Feldrand stehen, um sich zu tarnen. Zudem verfügen sie über einen scharf entwickelten Gehör- und Geruchssinn, wodurch sie die Anwesenheit eines Jägers selbst auf grosse

Flurbegehung im Juni

Mittwoch, 15. Juni 2022 | 19.15 Uhr
auf dem Gutsbetrieb vom BBZN Hohenrain
mit folgenden Themen:

- **Blacken regulieren mit verschiedenen Massnahmen** (Dominik Amrein, Pius Münger)
- **Maisanbauverfahren im Vergleich** (Barbara Wälchli)
- **Erfolgreiche Kälberhaltung dank Tierwohl** (Astrid Lussi, Michael Rüttimann)

Anschliessend Imbiss, organisiert vom Bauernverein Oberseetal.

Luzern muht!

Neu!

Samstag, 3. September 2022 | 9–17 Uhr



Sonnenplatz,
Emmenbrücke

Mall of
Switzerland,
Ebikon

Pilatusmarkt,
Kriens

Bitte nicht
verpassen und
unbedingt
weetersagen!

Infos unter luzern-muht.ch

Steckbrief zum Wildschwein

- Familie:** Echte Schweine
Art: Wildschwein
Lateinischer Name: Sus scrofa
Grösse: 1,2–1,8 m
Gewicht: 70–200 kg
Lebenserwartung: 8–12 Jahre
Nahrung: Aas, Bucheckern, Eicheln, Früchte, Sämereien, Insekten, Pilze, Wurzeln
Verbreitung: Asien, Afrika, Europa, Nordamerika, Südamerika, Australien
Schlaf-Wach-Rhythmus: nachtaktiv
Lebensraum: unspezifisch, bevorzugt Laub- und Mischwälder
Natürliche Feinde: Bär, Wolf
Geschlechtsreife: ca. mit dem 2. Lebensjahr; Paarungszeit Nov.–Jan.; Tragzeit 100–120 Tage; Wurfgrösse 4–12 Jungtiere
Sozialverhalten: Familienverband

«Luzern muht!» in Einkaufszentren

Wie im letzten Blättli vorangekündigt, laufen die Vorbereitungen zu Luzern muht! auf Hochtouren. Neu wird am Samstag, 3. September 2022 an drei grösseren Einkaufszentren das Bauernhof-Feeling für alle Kundinnen und Kunden erlebbar!



Kühe, Kälber, Showmelken, Ferkel, Hühner, Obst, Gemüse, regionale Spezialitäten, Musik und viele Attraktionen für Jung und Alt. Komm, mach mit und sei auch dabei!

Sonnenplatz – Muuh! sagt die Kuh

Trete in Kontakt mit den neugierigen Vierbeinern, versuche dich im Melken oder degustiere einen echten Weltmeisterkäse. Sei dabei beim Ländler Zmorge mit Radio Central oder informiere dich wie dein Salat produziert wird. Dazu ein feines Raclette zum Zmittag...mmh!

Pilatusmarkt – das gelbe vom Ei

Schau den quirligen Ferkeln zu oder lausche dem Gackern der Hühner. Kennst du schon unsere Getreidesorten und Teekräuter? Versuche dich im ferngesteuerten Traktorenparcours zu behaupten oder schau der Oelpresse zu. Lass dich von der Vielseitigkeit der Regionalen Landwirtschaft inspirieren.

Mall of Switzerland – schwarze Liebe

Es präsentieren sich stolze Black Angus Mutterkühe mit ihren Kälbern. Probiere doch vom

frisch gepressten Most oder sehe, wie vielfältig Obstprodukte geboten werden. Informiere dich über die Biodiversität in der Landwirtschaft und geniesse feines vom Grill zu Örgeli- und Jodelklängen.

OK braucht noch Unterstützung

Folgende Personen sind im OK-Team: **Hanspeter Renggli**, OK-Präsident, Ruswil; **Franziska Brun**, Oberkirch; **Marco Imfeld**, Kassier, Sursee; **Samuel Helfenstein**, Emmen; **Roman Furrer**, Gunzwil; **Pascal Hofstetter**, Doppleschwand; **Silvan Müller**, Ruswil; **David Keller**, Littau; **Damian Helfenstein**, Oberarth.

Gesucht werden weitere Leute für den Aufbau am Freitag, 2. September, für den Event am Samstag, 3. September, sowie für die Rückbauten und Aufräumarbeiten am Samstag, 3. September nach Ende der Veranstaltungen. Interessierte Helfer und Helferinnen können sich gerne bei Hanspeter Renggli melden unter Telefon 079 301 31 16 – vielen Dank!

Angela Spiess, OK LUMU

Distanz wahrnehmen können. Dank ihrem Langzeitgedächtnis sind sie in der Lage, sich an frühere unliebsame Begegnungen zu erinnern. Dies alles macht es einem Jäger nicht gerade einfach, die schlaun Tiere zu erlegen. Es kommt vor, dass ein Jäger vierzig Mal ansitzen muss, bis ihm ein Wildschwein vor die Flinte läuft.

Ein weiteres Problem bahnt sich mit der Afrikanischen Schweinepest an. In Italien wurden bereits mehrere Fälle von ASP bestätigt. Weil ASP vom Wildschwein auf unsere Hausschweine übertragen werden kann, ist der Kontakt vom Wildschwein zum Hausschwein zu vermeiden. Weil in der Schweiz viele Schweine Zugang zu einem Laufhof haben, werden zusätzliche Zäune notwendig sein damit der Kontakt zwischen Wild- und Hausschwein ausgeschlossen werden kann.

Das Virus kommt im Blut, Kot, Urin, Speichel sowie in der Muskulatur und in den Organen eines erkrankten Tieres vor. Es kann im Fleisch,

im Tierkadaver oder in der Umwelt lange überleben. Der Erreger wird durch direkten Tierkontakt übertragen. Er kann sich auch indirekt über Geräte und Transportfahrzeuge oder weggeworfene, erregerhaltige Fleischabfälle verbreiten. Für die Verschleppung der ASP über weite Distanzen sind meist menschliche Aktivitäten verantwortlich. Die Ausbreitung durch Wildschweine erfolgt nur langsam und über kurze Distanzen.

Andreas Studer



Suhler Frischling (Bild: wikipedia@4028mdk09)