

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

MIT VOLLGAS IN DIE PRODUKTION

Kuhkomfort auf hohem Niveau

Die Betriebsgemeinschaft Leu/Anderhub in Günikon, Hohenrain, haben vor Kurzem einen neuen BTS/RAUS-konformen Laufstall an die bestehende Scheune angebaut. Der übersichtliche, dreireihige Boxenlaufstall mit Tiefboxen und Entmistungsschiebern ist für rund 120 Kühe ausgelegt. Als Melkstand dient ein 2 x 15er-Swing-over-Melkstand, welcher in der bestehenden Scheune platziert ist. Unter dem neuen Laufhof befindet sich eine 1'100 m³ Jauchegrube. Die drei bestehenden Fahrsilos wurden um 15 Meter verlängert, womit zusätzlich 850 m³ Siloraum entstanden ist. Die Betriebsleiter setzen auf die Hochleistungsstrategie.

Was war der Grund, für euren Zusammenschluss und euer gemeinsames Bauprojekt?

Die Liegenschaften der Gebrüder Anderhub und unsere werden nur durch einen Bach getrennt und ca. 70 % der gemeinsamen Betriebsflächen sind arrondiert. Die rund 28-jährigen Laufställe auf beiden Betrieben hätten dem heutigen Tierwohl angepasst, und die Melkeinrichtungen ersetzt werden müssen. Als Walter Anderhub erfuhr, dass ich in der Projektphase war, unseren Stall auszubauen, kam er auf mich zu. Ich war von der Idee, ge-

meinsam einen Stall zu bauen, sofort begeistert, und so begannen wir die ersten Schritte in die Wege zu leiten.

Was hat euch motiviert, in die Milchwirtschaft zu investieren?

Zum einen die tägliche Freude am Melken, zum andern sind wir überzeugt, dass wir in unserem sehr guten Futterbaugesbiet – umgeben von zwei starken Milchverarbeitern – mit einem gewissen Produktionsvolumen und geringen Fremdkosten auch in Zukunft wirtschaftlich Milch produzieren können. Zudem sind wir zuversichtlich, dass die «Wohlstandserscheinung» AP 2014/2017 in Kürze wieder auf den richtigen Weg findet.

Was gab den Ausschlag, dass ihr die Baueingabe mit dem BBZN Hohenrain gemacht habt?

Wir wollten eine unabhängige Beratung und Planung. Uns war wichtig, dass wir nicht schon bei der Offertenphase und der Vergabe der Aufträge mit einem Bein an eine bestimmte Firma gefesselt sein würden. Zudem hast du (Lukas Walthert, BBZN) schon 2010 unsere Fahrsiloplanung geplant und dessen Baueingabe gemacht. Wir waren damals und sind auch heute beim aktuellen Bauprojekt mit dem ganzen Ablauf und Resultat sehr zufrieden.



Wie seid ihr bei eurem Stallbauprojekt vorgegangen?

Zuerst haben wir uns bei einer anderen Betriebsgemeinschaft, die seit vielen Jahren sehr gut wirtschaftet, Informationen, Tipps und Tricks bezüglich Bauprojekt und auch für den späteren Alltag geholt. Beim Lawa haben wir unsere Möglichkeiten betreffend Vorschriften und Anzahl Stallplätze abgeklärt. Für die Beratung und Gründung der BG haben wir in Ruedi Amrein von Agro Treuhand Sursee einen sehr erfahrenen Fachmann gefunden. Weitere Besprechungen mit der Landwirtschaftlichen Kreditkasse und der Bank rundeten die Finanzierung ab. Die Planung war eine grosse Herausforderung. Der neue Stall musste zwischen Gemeindestrasse und dem bestehenden Güllesilo Platz haben. Zudem sollte der Futtertisch vom alten Stall, der nicht in der Flucht zum neuen Teil liegt, weitergezogen werden. Und wir wollten weder arbeitstechnisch noch für den Tierkomfort Kompromisse eingehen. Die Stalleinrichtungen und die Melkanlagen verschiedener Anbieter haben wir auf mehreren





Die Baukosten für den Boxenlaufstall mit 120 Liegeboxen, 1'100 m³ Jauchegrube und 850 m³ zusätzlichem Siloraum beliefen sich auf rund Fr. 1'500'000.–.



Sind mit ihrem Bauvorhaben rundum zufrieden: Manuela und Lukas Leu-Wicki mit Walter Anderhub.

▶ Betrieben besichtigt. Die Detailplanung haben wir erst mit Vergabe aller Aufträge an die Firma Krieger AG vergeben. Zwei Monate vor Baubeginn war die Offertenphase abgeschlossen und alle Aufträge waren vergeben. Während 5 Monaten konnten unsere Kühe in Inwil in einem leer stehenden Laufstall verweilen, was uns eine reibungslose Bauzeit ermöglichte.

Welche Bedingungen musste der Neubau für euch erfüllen?

In erster Linie wollen wir im neuen Stall wirtschaftlich Milch produzieren. Dazu braucht es optimalen Kuhkomfort mit viel Licht, Luft, Platz, breite Gänge mit grossen Wassertrögen, Tiefboxen sowie Gummimatten im Fressbereich und in den Zwischengängen. Weiter soll-

te die Arbeitsproduktivität mit einem Schlagkräftigen Melksystem, Entmistungsschiebern und durchdachten Arbeitsabläufen gesteigert werden. Wichtig war für uns auch, dass wir Entwicklungsmöglichkeiten haben. So konnten wir auf dem neuen Laufhof etwa 55 zusätzliche Liegeboxen einrichten. Der neue Stall steht am Dorfeingang zu Hohenrain und am Rande der Ortsbildschutzzzone. Deshalb wurde die Dachfarbe den umliegenden Dächern angepasst und mit der Holzfassade konnten wir der ländlichen Idylle gerecht werden.

Heute werden bei neuen Milchviehställen oft Melkroboter eingebaut. Warum habt ihr euch für den Swingover-Melkstand entschieden?

Der Swingover-Melkstand ist ein sehr schlagkräftiges und preiswertes Melksystem. Wenn alles rund läuft, melkt ein Melker mit 15 Melkzeugen bis zu 1400 kg Milch oder 90 Kühe in der Stunde. Die Melkzeuge sind bestens ausgelastet und die Servicekosten sind vergleichsweise zu anderen Melksystemen tief. Die massiv tieferen Anschaffungs- und Unterhaltskosten im Gegensatz zu zwei Robotern und die besseren Entwicklungsmöglichkeiten haben uns zu dieser Entscheidung geführt.

Wie sind eure ersten Erfahrungen mit dem neuen Stall?

Wir haben wie geplant am 21. Februar 2015 den neuen Stall bezogen. Da alle Kühe bereits laufstallgewohnt waren, verlief der Start schön ruhig. Die Frequenzen an den Futterstationen waren schnell bei über 95 Prozent und die Milchleistungen sind täglich gestiegen. Die Luft im Stall ist auch bei warmem Wetter mit den Curtains optimal regulierbar. Auch die Entmistungsschieber laufen seit dem ersten Tag an alle zwei Stunden automatisch. An das Melksystem haben sich Melker und Kühe schnell gewohnt. Besonders das problemlose Anmelken von frischgekalbten Rindern hat uns positiv überrascht. Bis jetzt würden wir – bis auf den Einbau von zwei zusätzlichen Stiefelreinigungsmöglichkeiten – wieder alles gleich machen.

Welche Tipps möchtet ihr an dieser Stelle euren Berufskollegen geben, die vor einem Bauprojekt stehen?

Mögliche Zusammenarbeitsformen prüfen und alle Aufträge unbedingt vor Baubeginn vergeben. Die Offertenphase ist eine aufwendige Zeit und zerrt an den Nerven – soviel wie möglich pauschal vergeben und möglichst viele Vorabklärungen treffen, das spart Zeit. Entscheide der Behörden fallen oft positiver aus, wenn diese vor Erhalt des Baugesuches in ein Projekt miteinbezogen werden. Wir haben sehr gute Erfahrungen mit einheimischen Handwerksbetrieben gemacht, welche sich und ihre Arbeitsweise von früheren Baustellen her kennen.

Für das Interview: Lukas Walthert, Lehrer und Bauberater, BBZN Hohenrain

Betriebsspiegel

Lage: Talzone, 600 m ü. M.

Flächen: gesamt 58,5 ha, 11 ha Weizen, 17 ha Mais, 20 ha Kunstwiesen, 5 ha Naturwiesen, 0,8 ha Intensivobst

Milchproduktion: 950'000 kg / Jahr

Tierbestand: 120 Stk. Milchkühe, 60 Stk. Jungvieh, 640 Mastschweine Terra Suisse

Arbeitskräfte: Walter und Hans Anderhub, Manuela und Lukas Leu-Wicki, ein Rumäne während den Sommermonaten



NEU AB HERBST 2015

Bäuerinnen- und Bauernverein im unteren Seetal



Die Gründung eines neuen Bauernvereins im unteren Seetal ist in Gang. Ziel des Vereins ist die Interessenvertretung der Landwirtschaft in den Gemeinden Aesch, Altwis, Ermensee, Hitzkirch und Schongau wahrzunehmen. Eine fachliche Weiterbildung sowie das Gesellschaftliche unter den Bäuerinnen und Bauern sind weitere Schwerpunkte. Ab Herbst 2015 sind interessierte Mitglieder herzlich willkommen.

Die Projektgruppe unter der Leitung von Heinz Schmid, Gelfingen, und Thomas Oehen, Aesch, freut sich auf die neuen Herausforderungen: «Sich gemeinsam für die Landwirtschaft einsetzen und mitgestalten, lautet der Motor unseres Tuns.» Details zur Vereinsgründung und Kontaktdaten erfahren Sie im kommenden September-Blättli.

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

schnägge

Das Wort «schnägge» hat viele, jedoch vergleichbare Bedeutungen, z.B. wählerisch beim Essen sein. «S'Chalb het für en Schutz a mer gschnägget» – dies hat die Bedeutung von schnuppern und schnüffeln, oft auch in der Art eines Hundes oder Schweines. Schnüffeln kann auch negativ verstanden werden, dann hat «schnägge» die Bedeutung von herumstöbern, die Nase in etwas Unerlaubtes, Heimliches stecken. In der Zeitung «schnägge» bedeutet, diese oberflächlich zu lesen. In Bezug auf die Nahrung kann es bedeuten, dass man wählerisch und lustlos isst, nur das Beste zu sich nimmt, bis hin zu unbefugt etwas nascht. Dies trifft sowohl auf den Menschen als auch auf das Tier zu.



Quellen: www.dialektwoerter.ch | www.idiotikon.ch

GRUSSWORT PRÄSIDENTIN

Geschätzte Ehemalige

Kürzlich hörte ich im Radio eine Medienmitteilung, wie viele Milliarden Franken in den nächsten Jahren wiederum in die Landwirtschaft fließen würden.



Wenn man dies so hört, staunt man nicht, dass «Gewärbler» oder Private öfters mal einen Spruch fallen lassen: Sie würden auch gerne mit Bundeszuschüssen ihr Gehalt bzw. den Betriebserfolg

aufbessern... Leider geht in diesen Medienmitteilungen vergessen, dass wir Bauern nicht den ganzen Kuchen bekommen, sondern nur da und dort ein Stück davon. Und dafür müssen wir bereit sein, strenge Auflagen einzuhalten sowie Aufzeichnungen und Kontrollen zu erfüllen.

Die Anzahl landwirtschaftlicher Betriebe nimmt kontinuierlich ab – obwohl der Konsum steigt? Die Bürokratie nimmt

jedoch stetig zu! Auf Bürostühlen werden immer wieder neue, innovative Projekte erarbeitet, oder man überarbeitet bestehende und optimiert sie ein wenig.

Wie viel vom Kuchen erhalten diese? Wohl das grösste Stück? Und letztlich nicht zu vergessen, die vielen vor- und nachgelagerten Gewerbe, die ebenfalls von diesen Milliarden profitieren.

So ist es immer wieder wichtig, dass wir uns in der Öffentlichkeit zeigen und uns präsentieren. Mit gutem Gewissen dürfen wir der Bevölkerung erklären, was wir alles tun und leisten für dieses Geld – und schliesslich auch für alle Konsumenten. Der Anlass «Luzern muht!» ist eine ideale Plattform, um uns vielfältig und engagiert der Öffentlichkeit zu präsentieren. Leider kann er aus Mangel an Sponsoren in diesem Jahr nicht durchgeführt werden. Wir hoffen aber auf Luzern muht 2016! Weitere Infos dazu siehe unten.

*Viele Grüsse,
Angela Spiess-Bühlmann,
Präsidentin*

LUZERN MUHT! VERSCHOBEN

Wir bleiben dran

Der Publikumsanlass in der Luzerner Altstadt muss um ein Jahr, auf den September 2016, verschoben werden. Das genaue Datum wird zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben.

Für den Anlass im 2015 konnten trotz intensiver Suche nicht genügend Sponsoring-Gelder aufgetrieben werden. Zum Motto «Familien-Power» plant nun das OK, den bekannten und beliebten Anlass in der gewohnten Grösse – auf vier Plätzen in der Luzerner Altstadt – im Jahr 2016 durchzuführen. Wir sind zuversichtlich, dass genügend Gelder für den aufwendigen Anlass gesammelt werden können, denn wir bleiben dran! Interessierte Sponsoren können sich gerne beim Ehemaligenverein melden.

Thomas Renggli, OK-Präsident

*Luzern muht! 2012 beim Kapellplatz:
Strohturm für Kinder zum Spielen und Klettern.*



Impressum

Herausgeber

Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen der Landwirtschaft- und Bäuerinnenschule des Kantons Luzern sowie an der Landwirtschaft und deren Aus- und Weiterbildung interessierten Personen.

Präsidentin Ehemaligenverein

Angela Spiess-Bühlmann, Laufenberg 5, 6028 Herlisberg | Telefon 041 917 07 85
anno.spiess@bluewin.ch

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatjana Troxler, Industriestrasse 15, 6285 Hitzkirch | Telefon 041 460 36 08
tatjana.troxler@bluewin.ch

Adressänderungen und Mutationen

Michael Kurmann, Oberillau 1, 6277 Kleinwangen,
kur.mann@bluewin.ch | 041 917 30 04

Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



Trotz allem Landwirt sein

Der ehemalige Präsident Vinzenz Meyer-Flühler kommt wie ich aus Willisau. Wir kennen uns gut. Er fragte mich an für den Vorstand und ich fand es spannend, neue Leute kennen zu lernen, die aus derselben Branche kommen und gleich gesinnt sind wie ich. Seit der GV 2014 nehme ich nun meine Aufgaben im Rahmen der Vorstandsarbeit wahr, pflege den Kontakt zu anderen Mitgliedern, organisiere und besuche interessante Kurse und geniesse die Durchmischung von jung und alt – oft auch bei einem geselligen Beisammensein inklusive kleinem Imbiss.

Gerade heutzutage, wo viele Betriebsleiter voll ausgelastet und oft überlastet sind, ist es meiner Meinung nach wichtig, zwischendurch von zu Hause weg zu kommen und sich mit anderen Leuten zu treffen. So ist die Gefahr weniger gross, betriebsblind zu werden und der soziale Aspekt (alte Freunden treffen) kommt nicht zu kurz. Die Anlässe des EVs bieten tolle Gelegenheiten, diese Kontakte zu pflegen. Es ist interessant, verschiedene Personen aus dem ganzen Kanton Luzern zu treffen. Die diversen Betriebe in unserem Kanton zeigen Vielseitiges auf, was vielleicht sogar zu einem neuen Betriebszweig auf dem eigenen Hof führen kann.

«Die Landwirtschaft ist in meinen Augen das A und O und wird es immer bleiben.»



Der Betrieb von meinem Bruder Thomas und seiner Frau Luzia ist ein Familienbetrieb und liegt auf 570 Meter über Meer im luzernischen Willisau. Es ist eine Moränenlandschaft, wobei der Bauernhof direkt am Fusse einer solchen Moräne liegt. Die Eltern von drei Mädchen haben den mit 23 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche (LN) grossen Betrieb am 1. Januar 2010 von meinen Eltern übernommen. Die eigene LN umfasst genau 10 ha, der Rest ist Pachtland. Der Betrieb wird mit Milchwirtschaft, Schweinehaltung, Ackerbau und Waldbau intensiv bewirtschaftet. Die eigene Waldfläche beträgt 2,16 ha und wird heute vor allem für die Holzschnitzelfeuerung

und den Verkauf von Langholz genutzt. Mit 7,35 ha liegt etwa ein Drittel der LN in der Talzone, der Rest in der Hügelzone.

Berufliche Situation

Während meiner Freizeit helfe ich oft auf dem brüderlichen Betrieb mit und kann meine Ideen sowie Meinungen einbringen. Dies ist für mich genugtuend und sehr motivierend. Angestellt bin ich aber zu 100 % als Geflügelberater bei der Bell Schweiz AG in Zell, oft noch mit dem alten Namen SEG in den Köpfen. Meine Aufgaben teilen sich dabei in drei Bereiche. Der Hauptteil besteht darin, dass ich ca. 65 Geflügelproduzenten in der Zentralschweiz betreue. Einen etwas kleineren Teil nimmt die Büroarbeit ein und schliesslich bin ich zuständig für die Aufstockung unserer BIO-Geflügelproduzenten. Diese halten in der Regel um die 2'500 Mastpoulets.

Die Elterntiere müssen robuste Schweizer BIO-Hühner sein. Deren Eier werden in einer zertifizierten Schweizer Brüterei während 21 Tagen ausgebrütet. Frisch geschlüpft werden die Küken an ihrem ersten Lebenstag auf den BIO-Geflügelmastbetrieb in einen auf 33° C vorgeheizten Vormaststall gebracht. Die Küken werden dort während den ersten drei Lebenswochen im ca. 60 m² grossen Stall ohne Auslauf gehalten, bevor sie dann an ihrem 21. Tag in die mobilen Ställe auf das Feld gebracht werden. Diese sind einigermaßen gut isoliert und können im Winter bei tiefen Temperaturen bis auf ca. 15° C erwärmt werden.

In der Ausmastzeit haben die Masthühner einen Auslauf von einem Quadratmeter pro kg Lebendgewicht. Da hier maximal 15 kg LG pro Quadratmeter gehalten werden dürfen und die mobilen Ställe eine Fläche von 30 m² aufweisen, müssen den Masthühnern pro mobilen Stall eine Weidefläche von 750 m², ein Sandbad sowie Schattenstrukturen zur Verfügung gestellt werden. Mit den sechs mobilen Ställen benötigt dies pro Umtrieb eine Fläche von einer halben Hektare. Nach frühestens 63 Tagen werden die Poulets in Kisten eingepackt und in den Schlachthof nach Zell gebracht. Der Bauer hat dann keine Pause, denn er muss die

Betriebsspiegel

Name: Wigger Marcel

Adresse: Gunterswil-Unterhaus, Willisau

Geburtsdatum: 8. März 1986

Familie: Verlobte Annina Blum (26), Eltern Anton (67) und Elisabeth (58), Geschwister Thomas (37), René (34), Sabine (31) und Anita (25)

Ausbildung: gelernter Maurer und Landwirt, dipl. Agronom FH

Hobbys: Fussball, Schützenverein, Guggenmusik «Wegere Güsser Willisau» und Örgel

Motto: «Läbsch nor einisch, drom muesch das mache, wo't gärrn machsch!!!»

Betrieb: gehört Bruder Thomas

LN: 23 ha (davon 13 ha Pacht)

Tierhaltung: 30 Milchkühe im Anbindestall, 12 Abferkelplätze und 160 Jagerplätze bis 25 kg, Galtkühe und Aufzucht auf dem Pachtbetrieb seiner Schwiegereltern

Vermarktung: Milch via ZMP zur Emmi, Schweine: Mitglied beim AFP-Ring «Weibel & Co. AG Wydenmühle» (Union Futter)

Nebenerwerb: Thomas arbeitet zu 60 % als Landmaschinenmechaniker

mobilen Ställe mit einem Traktor an einen neuen Standort verschieben und die Weiden wieder frisch einrichten. Dafür hat er eine Woche Zeit, denn die Küken im Vormaststall sind am Schlachttag schon wieder zwei Wochen alt und müssen bald auf die Weide können. Pro Jahr werden so um die 7,5 Umtriebe gemacht, was einem Arbeitsaufwand von 1395 Stunden entspricht (Eigenleistung plus fremde Arbeitskräfte).

Zurzeit kann die Nachfrage von BIO-Poulets gut abgedeckt werden. Da sie aber stets steigt, können wir jährlich etwa fünf neue Mäster in unsere integrierte Produktion aufnehmen. Das Interesse an der BIO-Geflügelproduktion ist gross, so dass die neuen Produzenten für die Jahre 2015 und 2016 bereits zusagten.

Träume können wahr werden

Meine Zukunft ist offen. Was ich aber sicher weiss ist, dass ich immer mit der Landwirtschaft, und zwar der Basis, zu tun haben will. Am liebsten würde ich selber auf einem eigenen oder gepachteten Betrieb meinen Traumberuf ausüben. Familiär gesehen bin ich in festen Händen. Wir beide teilen denselben Traum, eine Familie zu Hause im Grünen und mit Tieren zu haben. Wie, wo und wann es so weit ist – da lasse selbst ich mich überraschen...

Marcel Wigger

Soleier



Soleier, hier mit Rotkohl gefärbt. (Bild: Solæg rødkål2 von Komnualtså – Wikimedia)

Das folgende Rezept kennt man vor allem im Grenzgebiet zwischen Dänemark und Deutschland:

Zutaten für 12 Soleier

12 Eier, 60 g Salz, Schale von 1 braunen Zwiebel; zum Servieren: ein gutes Öl, Essig, frisch gemahlener Pfeffer, Senf, Korn

Zubereitung

- Eier anstechen und etwa 20–25 Minuten lang hart kochen. Die lange Kochzeit führt dazu, dass sich das Eigelb grünlich (!) verfärbt.
- Eier abgiessen, kalt abspülen, dann jedes Ei einzeln auf der Arbeitsfläche leicht anschlagen, so dass die Schale rundherum Risse bekommt. Eier in ein grosses Glas schichten.
- Salz, Zwiebelschale und 1 Liter Wasser aufkochen. So lange rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat und eine «Sole» (starke Salzlösung) entstanden ist.
- Salzlösung leicht abkühlen lassen, über die Eier giessen, so dass alles vollständig bedeckt ist. 4–14 Tage lang in der Sole ziehen lassen (im Kühlschrank aufbewahrt). Durch die Risse in der Schale zieht Salz ins Ei. Die braune Farbe der Zwiebelschale zeichnet sich wie ein Marmorieren auf den Eiern ab.
- Zum Essen die Soleier schälen, halbieren und das Eigelb vorsichtig herauslösen. Je etwas Öl, Essig und Senf in die entstandene Mulde geben, mit Pfeffer würzen und Eigelb vorsichtig – mit der runden Seite nach oben – wieder draufsetzen. Eine Eierhälfte aufs Mal in den Mund schieben und geniessen. Die Dänen spülen das Ganze noch mit Korn herunter – Skol!

Rezept von Tatjana Troxler

Federvieh

Das Haushuhn gehört zur Familie der Hühnervögel. Als Hauptstammart wird vor allem das in Indien beheimatete Bankivahuhn (Dschungelhuhn) genannt. Im Altertum wurde das Huhn, bzw. vor allem der Hahn, lange als Kult- und Symboltier gehalten. Erst im Mittelalter erhielt es seine Bedeutung als Eier- und Fleischlieferant.

Durch die jahrhundertelange Zucht entstanden einerseits die enorme Rassenvielfalt (ca. 150 verschiedene Rassen) und andererseits die beeindruckende Leistung der Nutzungsrassen. Ein Huhn wiegt zwischen 1,5 bis 5,5 kg, je nach Rasse. Der Hahn ist bis zu 1 kg schwerer als die Henne.

Der laute Kikeriki-Schrei des Hahns dient als akustische Markierung des Reviers. Meist kräht der Hahn morgens bei beginnendem Sonnenaufgang, gegen Mittag und gegen Abend. Das Gackern der Hennen ist ein Verständigungswerkzeug. Hühner können 5 bis 7 Jahre alt werden. Legehühner sterben meistens früher als freilebende, wobei die Eierproduktion nach zwei Jahren merklich abnimmt.

Im natürlichen Lebensraum fressen Hühner Gras, Körner, Würmer, Schnecken, Insekten. Um etwas Fressbares zu finden, scharren sie oft mit den Füessen den Boden auf. Meistens werden zusätzliche Ergänzungsfutter eingesetzt. Eine Legehennen trinkt pro Tag rund 3 dl Wasser, bei zunehmender Temperatur bis 6 dl. Das Bereitstellen von genügend frischem und sauberem Trinkwasser ist ein wichtiger Teil der Fütterung.

Weisse oder braune Eier?

Als Legerassen kennen wir in der Schweiz vielfach das weisse Leghorn und das braune New Hampshire. Die Ohrscheiben geben Auskunft über die Farbe der Eier: weisse Eier werden meist von reinrassigen Hühnern mit weissen Ohrscheiben gelegt, braunschalige von reinrassigen Hühnern mit roten Ohrscheiben. Für die Eierproduktion spielt die Lichtdauer eine grosse Rolle.

Bei der Lagerung von Eiern ist wichtig, dass diese vor direkter Sonneneinwirkung geschützt, trocken und in einem gut durchlüfteten Raum aufbewahrt werden. Ab dem 20. Tag müssen die Eier auf 5 Grad oder weniger abgekühlt werden und die Kühlkette darf nicht mehr unterbrochen werden.

Anhand eines einfachen Wassertestes kann eruiert werden, ob es sich um ein frisches



Zwerghuhn mit Küken (Bild: Gaby Stalder)

oder eher um ein älteres Ei handelt. Das frische Ei geht unter und liegt waagrecht. Bleibt es hingegen oben und steht senkrecht, ist das Ei bereits ein wenig älter.

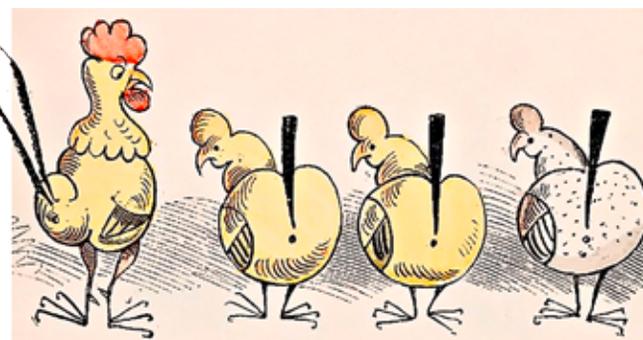
Wenn die Eier nicht entfernt werden würden, und ein Hahn in der Herde weilt, würde die Henne zeitweise mit dem Brüten beginnen. Die Brutdauer beträgt 21 Tage – und schon bald würden die Küken schlüpfen...

Delikatesse Pouletfleisch

Das fettarme Hühnerfleisch erlebt in den vergangenen Jahrzehnten eine ungewöhnliche Nachfragesteigerung: Der weltweite Konsum hat sich zwischen 1960 und 2010 von 2,4 kg auf 11 kg vervierfacht! Die Mastdauer von Tieren richtet sich nach den von den Konsumenten gewünschten Verkaufsgewichten. Bei den Standard-Poulets dauert dies rund 40 Tage. Mastpoulets stellen eine hohe Anforderung an das Futter, das aus Mais, Weizen und Hirse besteht. Dazu kommt ein eiweisshaltiges Futter wie Soja, Mineralsalze, Vitamine und Spurenelemente. Die genügend und häufige Wasseraufnahme ist für einen guten Start der Küken von grosser Wichtigkeit.

Gaby Stalder

«Mancher gibt sich viele Müh' mit dem lieben Federvieh.»
(aus: Max und Moritz von Wilhelm Busch)



Wieder die Schulbank drücken

«Mein Mann und ich möchten den Hof von meinen Eltern übernehmen und einen neuen Betriebszweig aufbauen.»
 «Ich bin gelernte Landwirtin und möchte auch die andere Seite eines Betriebes kennenlernen.»
 «Im Herbst werde ich mit dem Studium beginnen. In der Kanti habe ich nur wenig über die Führung eines Haushalts gelernt.» – Dies sind einige der 12 Antworten, die am ersten Schultag auf die Frage, was denn die Motivation zum Vollzeitlehrgang Bäuerin sei, geäußert wurden.

Es dauerte nicht lange, bis wir uns gefunden hatten, wir, im Alter zwischen 19 und 29 Jahre. Der Klassenzusammenhalt zeigt sich, wenn es darum geht, die Unterrichtszeiten auf den Kopf zu stellen. Ständig versuchen wir, den Mittag einzukürzen oder die Pause auf das Ende des Unterrichts zu verschieben, um früher nach Hause gehen können. Zum Glück sind die Lehrpersonen flexibel. Wir kommen gerne zum Unterricht. Die meisten Tage verbringen wir in Schüpfheim. Um Benzin zu sparen, ha-

ben wir Fahrgemeinschaften gebildet, somit findet auch ausserhalb der Schule ein reger Austausch statt. Das Kochen ist für die meisten von uns eine grosse Herausforderung. Unsere liebe Lehrerin wird ständig an allen Ecken und Enden gebraucht. Da kann es auch mal sein, dass ein Dessert gar nicht schön angerichtet wird oder ein Teig, welchen wir eigentlich kneten sollten, sich irgendwohin verabschiedet. Doch gemeinsam meistern wir jede noch so kleine und grosse Aufgabe.

Einige von uns kommen aus dem KV-Bereich, andere sind gelernte Köchin oder Bäckerin, Bereiterin, Coiffeuse oder Pflegefachfrau. Diese Vielfalt der gelernten Berufe macht es möglich, dass wir einander unter die Arme greifen können. Zugegeben, wir haben den Aufwand unterschätzt. Es ist gar nicht so leicht, wieder fünf Tage in der Woche in die Schule zu gehen. Der Vollzeitlehrgang ist für uns alle eine tolle Erfahrung und wir werden uns später gerne an diese 18 Wochen erinnern.

Jacqueline Rogger, Nathalie Graber und Priska Willi



Vollzeitlehrgang Bäuerin 2016

15. Februar bis 8. Juli 2016

Das Multitalent Frau in der Familie oder auf dem Landwirtschaftsbetrieb ist gefragter denn je. Der Vollzeitlehrgang Bäuerin bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kenntnisse und Kompetenzen zu stärken und zu vertiefen. In diversen Modulen kann sich Frau das Know-how der rationellen und modernen Haushaltsführung oder die aktuellsten Themen der bäuerlichen Betriebsführung aneignen.

Mehr Infos unter www.bbzn.lu.ch/bfa

RÜCKBLICK EV-KURS MIT SCHÖNEM RESULTAT

Glasfusing hat Spass gemacht



Am 3. bzw. 18. März 2015 nahmen insgesamt 18 Ehemalige am kreativen «Glasfusing» im Glasatelier von Veronika Fleischli, Ballwil, teil. Es entstanden farbige und gebogene Produkte und die Freude am gelungenen Werk war gross: Hühner, Eulen, Engel, Kuchen- und Tortenplatten – eine riesige Auswahl an Kunstwerken aus Glas! Zwei schöne, kreative und gemütliche Frauenabende – allen Teilnehmenden ein herzliches Danke fürs Mitmachen!

Angela Spiess



Mit viel Herzblut – Landjugend

Die Landjugend bietet Jugendlichen zwischen 14 und 30 Jahren unzählige Möglichkeiten, die Freizeit vielseitig und innovativ zu gestalten. Die Geselligkeit und der Kontakt zu anderen jungen Menschen hat höchste Priorität und unvergessliche Erlebnisse sind garantiert!

Die SLJV ist die Dachorganisation von fünf Regionen und 55 Landjugendgruppen. Die verschiedenen Gruppen sind als selbstständige Vereine mit einem eigenen Tätigkeitsprogramm organisiert. Die Arbeitsgruppen (AG) und das Sekretariat unterstützen den Nationalen Vorstand bei seiner Arbeit. Jährlich organisiert die SLJV in Zusammenarbeit mit den Regionen zwei Grossanlässe, nämlich die Delegiertenversammlung (DV) im März und das Herbst-Info-Treffen (HIT) im November.

Dieses Jahr war die Besichtigung der Firma Brändle Fahrzeugbau AG in Bronschhofen SG, Thema der zweitägigen Delegiertenversammlung. Am ersten Tag wurde gezeigt, was alles für ein Feuerwehrfahrzeug benötigt wird. Am zweiten Tag findet jeweils die abwechslungsreiche

Versammlung statt – Sketches, Showeinlagen und Präsentationen lockern diese auf.

Das HIT wird jeweils abwechselungsweise durch eine andere Region organisiert. Das OK wählt dazu ein passendes Motto. Das ganze Wochenende haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Referaten, Kursen und Workshops auszuwählen. Letztes Jahr wurde es unter dem Motto «ämmHITau» in Röthenbach im Emmental BE durchgeführt. Dazu passende Kurse wurden organisiert, wie z.B. Gotthelfs Handwerk. Die Teilnehmenden konnten beim «Sense-Tängele» und beim «Wedelä-Bündeln» ihr handwerkliches Geschick unter Beweis stellen.



Atelier «Gotthelfs Handwerk» am HIT 2014.



Delegiertenversammlung 2015

Der grösste Landjugendanlass findet alle drei Jahre statt. Dies ist der «Schweizerische Landjugendwettbewerb.» Hier gibt es zehn Posten zu diversen Themen wie Medien und Unterhaltung, Transport und Verkehr sowie Geografie und Sport. Um die theoretischen und praktischen Aufgaben erfolgreich zu lösen, sind Allgemeinwissen, Geschicklichkeit, Ideenreichtum, Sportlichkeit und Zusammenarbeit gefragt. Dabei kommt der Spass auf keinen Fall zu kurz.

Nationaler Vorstand

Der Nationale Vorstand setzt sich aus elf Personen zusammen. Es stehen unter anderem folgende Punkte im Vordergrund: Motivation und Förderung der aktiven Mitglieder, Intensivierung von gesamtschweizerischen Kontakten unter Landjugendgruppen, Verbesserung des Bekanntheitsgrades in der Öffentlichkeit, Förderung der internationalen Kontakte.



Mitglieder des Nationalen Vorstands

RÜCKBLICK FLURBEGEHUNG VOM MITTWOCH, 1. APRIL 2015

Vorführung Einsaatmaschine

Übersaaten kennt man erst seit etwa 20 Jahren. Der Einsatz muss gut geplant sein und erfordert Erfahrung. Um die Anwendung einer Übersaat zu erläutern, organisierte die Landi Pilatus zusammen mit dem Ehemaligenverein eine Flurbegehung.

«Bringt eine Übersaat dem Landwirt Erfolg oder verdienen bloss Lohnunternehmer und Saatgutverkäufer Geld damit?» Mit dieser Frage begrüsst Othmar Geisseler, Landi Pilatus, die rund 30 interessierten Landwirte.

Ob eine Übersaat überhaupt notwendig ist, hängt vom Zustand der Wiese ab. Liegt der gewünschte Anteil Futtergräser unter den Erwartungen, ist Handlungsbedarf angesagt. Zuerst sollte man prüfen, ob konkrete Fehler gemacht wurden oder sonstige mögliche Ursachen bekannt sind, welche für den schlechten Zustand verantwortlich sind. In einigen Fällen bringt bereits eine andere Bewirtschaftung, bzw. Nutzung Besserung.

Ist eine Übersaat jedoch absehbar (bei weniger als 30 % Futtergräser), empfiehlt es sich, die Wiese mit beispielsweise einer Wiesenegge oder einem Striegel vorgängig zu bearbeiten. Nach einer Übersaat sollte man auf Gülle verzichten, zudem empfiehlt der Fachmann, die Wiese nach etwa drei Wochen ein erstes Mal zu mähen.

Der richtige Zeitpunkt der Übersaat ist entscheidend, in der Regel Ende März / Anfang April. Bei starker Verfilzung wäre sogar Mitte August optimaler. Sind weniger als 15 % Futtergräser vorhanden, lohnt es sich, die Parzelle einmal in die Fruchtfolge einfließen zu lassen oder, falls nicht möglich, eine Neuansaat.

Der EV bedankt sich bei den Gastgebern, Familie Wicki, sowie den Referenten, Dominik Fischer und Herbert Schmid, Beat Lisibach, Lohnunternehmer, und bei der Landi Pilatus für die tolle Zusammenarbeit!

Hanspeter Grüter

Bilder und Text: Landjugend Schweiz

Juni 2015

Gartenflurbegehung

Montag 22. Juni 2015 | 19.30 Uhr
Kollerhuus, Tann, 6214 Schenkon

Thema Rosengarten

Stimmungsvolle Rosenkugeln, Freiland- Schnittrosen oder Sonderkulturen. Anschliessend gemütliche Kaffeerunde, Anmeldung nicht nötig.



Zivilstandsnachrichten



Geburten

- 9. April 2015: **Remo**
Sohn von Kathrin & Vinzenz Meyer-Flühler,
Hinter-Wellsberg 3, 6130 Willisau

Korrigenda (Ausgabe 01 – 2015)

Herbert Schmid ist Lehrperson am
BBZN Hohenrain, nicht Schüpfheim.

JUBILÄUMSREISE INS TESSIN

Echte Weggefährtinnen

Es sind schon 20 Jahre her, seit wir den Winterkurs 1994/95 der Bäuerinnen-schule in Willisau besuchten. Fast alle 18 Absolventinnen waren intern, und es begann eine tolle Freundschaft, welche bis heute gepflegt wird.

Seither organisieren wir jährlich bis zu fünf Treffen, welche fleissig besucht werden. Anfänglich kamen wir noch öfter zusammen, denn eins ums andere durften wir im Brautkleid bewundern und nach und nach zum Nachwuchs gratulieren. Nun war es an der Zeit, zwei gemeinsame Tage zu verbringen: Jolanda und Marie-Theres organisierten im April eine Reise in die Sonnenstube der Schweiz. Mit dem Zug fuhren wir von Luzern nach Locarno. Wir hatten viel zu Plaudern, Lachen und wurden sogar mit einem Geburtstagsapéro von Sändy überrascht. In Locarno bezogen wir unsere Zimmer im Hotel, bevor wir uns am Lago Maggiore mit einem kleinen Imbiss stärkten. Anschliessend hiess es: «Schiff Ahoi!» Den kurzen Zwischenhalt in Ascona versüssten wir uns mit feinem Gelato, einem cremigen Cappuccino oder spritzigen Apéro. Schon bald steuerte unser Kapitän die wunderschöne Insel Brissa-



Die 13-köpfige Frauenbande pflegt seit über 20 Jahren einen freundschaftlichen Kontakt untereinander.

go an. Bei milder Temperatur, wunderschönen, blühenden Pflanzen und fröhlichem Vogelgezwitscher liessen wir unsere Seelen baumeln. Zurück in Locarno, machten wir uns frisch für den Abend. Bei einer feinen Pizza, einem köstlichen Glas Wein und vielen Diskussionen verging der Abend an der Piazza Grande im Nu. Um Mitternacht stimmten wir gemeinsam das Geburtstagslied für Jolanda an. Nach einer erholsamen Nacht verköstigten wir uns am feinen, reichhaltigen Frühstücksbuffet. Leider bedeckten Regenwolken den Himmel, so dass wir die Zeit bis 16 Uhr mit Lädeler, Käfele und Ploudere verbrachten...

Es waren zwei tolle, unvergessliche Tage, die wir gemeinsam erleben durften. Herzlichen Dank an Jolanda und Marie-Theres: ihr habt einen genialen Ausflug organisiert!

Eveline Wechsler

STANDORTBESTIMMUNG MIT BLICK IN DIE ZUKUNFT

Mal schauen, wie es weitergeht



Sibylle Burkard, Jahrgang 1995, ist auf einem Bauernhof in Schlierbach LU aufgewachsen. Sie schliesst ihre Lehre als Landwirtin im Sommer 2015 ab. Dann hat sie vor, anschliessend im Ausland weitere Berufserfahrungen zu sammeln. Später wird sie im Blättli erneut über die gemachten Erfahrungen berichten.

Sibylle, wie sieht deine berufliche Laufbahn nach dem Lehrabschluss aus?

Nach Vollendung des dritten Lehrjahres arbeite ich bis Mai 2016 Zuhause auf unserem Heimbetrieb. Dann werde ich einen 8-monatigen Auslandsaufenthalt in Australien antreten. Nach dieser Zeit möchte ich mit der Betriebsleiterschule und der Meisterprüfung beginnen.

Was willst du im Ausland alles lernen und erleben?

Zuerst starte ich in Australien mit einer 3-monatigen Sprachschule, kombiniert mit der Arbeit als Au-pair. Danach werde ich die Saisonarbeit für 4 Monate in Angriff nehmen. Dort erhoffe ich mir einen guten Einblick in die ausländische Landwirtschaft mit der Möglichkeit, von dortigen Erfahrung und Kompetenzen zu profitieren. Ich freue mich sehr darauf, eine andere Kultur und die vielen verschiedenen Tiere, die es in Australien gibt, kennenzulernen.

Welche Herausforderungen, die im Ausland auf dich zukommen werden, erwartest du?

Am Anfang sicher die Distanz zur Heimat und die Trennung von Freunden und Familie. Das Zurechtfinden und die Verständigung werden sicher zu den grösseren Hürden gehören, die ich zu bewältigen haben werde. Die grossen Maschinen werden am Anfang bestimmt etwas gewöhnungsbedürftig sein.

Von welchen schulisch und praktisch gelernten Themen wirst du am meisten im Ausland profitieren?

Sicherlich von den Erfahrungen, die ich in der Praxis gesammelt habe. Dank der guten Bildung, die ich geniessen durfte, werde ich meine erlernten Kompetenzen bestimmt einsetzen können. Meine Lehrmeister haben mir vieles beigebracht, z.B. wie man mit Maschinen und Tieren in schwierigeren Situationen umgeht oder über die Pflege der Ackerbaukulturen. All das wird mir im Ausland viel nützen.

Was ist in Australien wohl anders als hier?

Die Sprache und sicher auch das Essen, da er-warte ich keine Röschi! Der Verkehr wird nicht sehr anders sein, bloss die Distanzen sind wohl um einiges länger. Und dann die Betriebsgrösse natürlich, das sind wir uns nicht gewohnt. Und schliesslich auch das trockene Klima.

Interview mit Beda Estermann