



WEGWERFGESELLSCHAFT ZEIGT SICH AUCH BEIM ESSEN

## Wenn Lebensmittel zu Müll werden

*Können wir es uns leisten, Lebensmittel wegzwerfen? Die Zahlen vom Verein «Foodwaste» zeigen auf, dass von den nicht konsumierten Lebensmitteln 45 Prozent auf das Konto des Haushaltes gehen. 7 Prozent von unserem Haushaltseinkommen geben wir aktuell für die Ausgaben von Lebensmitteln aus. Sind also die Lebensmittel zu günstig?*

Aus Sicht der Bauernfamilien, die ihr tägliches Brot mit der Produktion von Lebensmitteln verdienen, gehört die Preisdiskussion, oder besser gesagt der Preiskampf, seit einiger Zeit zum Dauerthema. Und gerechte oder faire Produktpreise sind auch bei den Schweizer Bauernfamilien ein Thema, nicht nur bei Bananen oder Kaffee aus den Drittweltländern.

### Verschenken statt wegwerfen

Es gibt verschiedene Ansätze in der Lebensmittelproduktion wie auch beim Verbrauch der Lebensmittel, damit lösungsorientierte Wege beschrritten werden können. Die Gründe, warum Lebensmittel nicht immer als feine Gerichte auf unseren Tellern genossen werden, sind vielfältig, aber Tatsache ist – sei es bei der Produktion, beim Transport, im Detailhandel, in der Gastronomie oder eben in unserem eigenen Haushalt – Lebensmittel werden weggeworfen.

Jeder einzelne in dieser Kette kann allerdings einen Teil zur Minderung der Verschwendung beitragen. Verschiedene Initiativen zeigen dazu Möglichkeiten auf. Zum Beispiel gibt es Lebensmitteldetaillisten, die «unförmige» Produkte, wie beispielsweise vom Hagel beschädigte Aprikosen, anbieten. Die Herausforderung dabei ist, dass der Kunde am Ende bereit ist, diese Produkte auch zu kaufen. Die Initiativen «Tischlein deck dich» und «Die Schweizer Tafel» sammeln überschüssige,

einwandfreie Lebensmittel ein und verteilen sie gratis an soziale Institutionen. Oder es gibt Gruppierungen, vor allem in den grossen Städten der Schweiz, die Gemeinschaftskühlschränke anbieten, so etwa die «RestEssBar» in Winterthur. Gemeinsam mit 35 freiwilligen Helferinnen und Helfern sammeln sie dort Gemüse, Früchte und Brot von verschiedenen Lebensmittelläden und füllen damit die Kühlschränke bis zu zwei Mal täglich auf. Oder es gibt die Projektgruppe «Food Save Luzern», die gesammelte Lebensmittel im Neubad in Luzern bereitstellt. Das eigentliche Ziel all dieser «Lebensmittelretter» ist, dass überhaupt kein Essen mehr verschwendet wird und dass es langfristig gesehen diese Gemeinschaftskühlschränke auch gar nicht mehr braucht.

Zwei Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel, das heisst  $\frac{1}{3}$  der insgesamt produzierten Menge, werden in der Schweiz also weggeworfen. Die grössten Anteile davon machen Frischgemüse, Kartoffeln und Brot aus. Hand aufs Herz – jeder Bauernhaushalt trägt ebenfalls zu dieser Verschwendung bei, aber mit dem vielfältigen Wissen rund um die Lebensmittelproduktion hoffentlich etwas weniger als ein Durchschnittshaushalt.

Nachfolgend ein paar Tipps von der Initiative «Food Waste», wie wir alle unseren Beitrag zu weniger Verschwendung leisten können:

### Clever einkaufen

Vor dem Einkaufen sollte man den Wochenbedarf ermitteln und eine Einkaufsliste erstellen sowie in die Vorratsschränke und den Kühlschrank schauen, was noch da ist. Nur kaufen, was gebraucht wird und Aktionen nur dann berücksichtigen, wenn sie auch wirklich konsumieren werden können. Vor dem Einkaufen etwas Kleines essen, da Hunger ein schlechter Berater ist.



foto:lia.de

### Optimales Lagern

Nebst den aufgedruckten Daten sollte man auch die Sinne wie das Sehen, das Riechen und das Schmecken einsetzen, um zu kontrollieren, ob das Lebensmittel noch geniessbar ist. Für Essig, Salz und Zucker ist kein Ablaufdatum vorgeschrieben, der Datumsaufdruck dient der Umsatzsteigerung. Essig kann zwar flockig werden, das tut dem Geschmack und der Bekömmlichkeit jedoch keinen Abbruch. Viele Lebensmittel sind über das Ablaufdatum hinaus noch tiptopp essbar!

Den Kühlschrank auf 5 C° einstellen sowie die Temperatur mit einem zusätzlichen Thermometer überprüfen, da gerade ältere Geräte allenfalls nicht mehr die optimale Temperatur herstellen. Essensresten so im Kühlschrank platzieren, dass sie gesehen werden. Um Ideen zu erhalten, was man damit noch alles machen kann, das Nahrungsmittel im Internet googeln. Zu viel eingekaufte Lebensmittel tiefkühlen. Das «First-in-first-out-Prinzip» anwenden: ältere Produkte kommen nach vorne, was neu in den Kühlschrank oder Schrank kommt, geht nach hinten.



## GRUSSWORT DER PRÄSIDENTIN

### Geschätzte Ehemalige

**Handeln und somit umsetzen, solange man noch selber entscheiden kann.**

Ein Onkel von mir schrieb einen Text für den *Schweizer Bauer* mit dem Titel «Nie zu spät.» Er bezog ihn auf den Samstag, 23. Juli 2016, nämlich auf den Tag, an dem ich – nach 15 zivilen Ehejahren – mich endlich mit meinem Mann vor den kirchlichen Traualtar wagte.

Onkel schrieb: «Die Zeit kann bekanntlich nicht zurückgedreht werden. Deshalb sind wir manchmal zu spät, weil wir die Gelegenheit zum Handeln verpasst haben. Es kann aber sein, dass es zu einer Handlung nie zu spät ist.»

Er bezog seine Gedanken natürlich auf die Liebe. Aber in diesem Jahr könnte diese Weisheit auch einige Betriebe ansprechen. Diese müssen handeln, da vielleicht wegen Ernteausfällen, bzw. der Essigfliege zu wenig Geld in der Kasse ist oder es gab weniger Milchgeld oder weniger Direktzahlungen.

Auf einigen Betrieben ist vermutlich fünf vor zwölf und somit Zeit zum Handeln. Und wenn es so ist: Lasst euch beraten und nehmt Hilfe an, bevor die Überschuldung zu gross ist oder sich ein Burn-out einschleicht. Denn für eine kluge Handlung ist es nie zu spät!»

*Ich wünsche euch einen guten Herbst,  
Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin* ■

## Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

**Veranstaltungen nie mehr verpassen!**



## 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

▶ Wer eine Tiefkühltruhe hat tut gut daran, verschiedene Körbe oder auch Taschen zu verwenden, um beim Öffnen der Truhe möglichst schnell die entsprechenden Lebensmittel zu finden. Eine schriftliche Lagerkontrolle erleichtert die Menüplanung und vermeidet überlagerte Tiefkühlvorräte. Der tolle Ordner mit CD «selbstgemacht, eingemacht, feingemacht», von agridea, verfügt über eine praktische Vorlage «Tiefkühlkontrollblatt». Erfasst werden sollten folgende Angaben: Datum der Einlagerung, Haltbarkeit, Inhalt, Gewicht,

*Aus verhagelten Aprikosen lässt sich immer noch wunderbare Konfi machen. (Bild fotolia.de)*



Grösse, Art der Verpackung sowie Anzahl Packungen. Im selben Ordner findet man auch Tabellen zur Aufbewahrungsdauer von tiefgekühlten Lebensmitteln.

### Richtig portionieren

Hier eine Kartoffel zu viel, dort ein kleiner Rest Pasta im Topf – häufig sind es kleine Portionen, die übrig bleiben und dann entsorgt werden. Der beste Trick, dies zu vermeiden: Schon vor dem Kochen richtig portionieren und kleinere Portionen schöpfen.

Oft bleibt ein bisschen Brot übrig. Natürlich können die Resten den Meerschweinchen oder den Enten verfüttert werden. Aber schade eigentlich, denn nur schon in Würfel klein geschnitten und golden ausgebraten ergeben sie als frische Croutons eine feine Salatgarnitur. Doch das ist längst nicht alles, was uns zum alten Brot einfällt! Auf [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch) sind über 20 Rezepte mit Altbrot zu finden – Käseschnitten, Ramequin und Toast, Apfelbrösi und vieles mehr. Auf der Homepage des Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverbandes, unter [www.luzernerbauern.ch](http://www.luzernerbauern.ch), findet man unter Verband/Bäuerinnen/Food-waste-lebensmittelverschwendung das Merkblatt «Lebensmittel sind wertvoll – Mittel zum Leben» zum Herunterladen.



«Altes Brot ist nicht hart – kein Brot, das ist hart!»  
(Bild fotolia.de)

### Ausstellung zum Thema

Das schweizerische Agrarmuseum in Alberswil zeigt noch bis zum 31. Oktober 2016 die Sonderausstellung «Darf's es Betzali weniger sii?» – eine interaktive Ausstellung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Neben Grundlagenwissen erhalten die Besucher und Besucherinnen viele Tipps für den Alltag zum sinnvollen Verwerten von Lebensmittelresten. Die Öffnungszeiten sind Mittwoch bis Samstag von 14 – 17 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen von 10 – 17 Uhr. Mehr Infos dazu finden Sie unter [www.museumburgain.ch](http://www.museumburgain.ch).

Wir alle können und müssen versuchen, mit guten Ideen einen Beitrag zur Minderung der Lebensmittelverschwendung zu leisten.

*Trix Arnold* ■

# Gehaltvoll und gut präsentiert

**Sauerkraut der Trend von Morgen? – Die Besteigung des Matterhorns – Die Zentralschweizer Jagd – Wie baue ich ein Regenwaldterrarium? – Trinkwasserqualität von Karstgewässer im Muotathal – Rentabilität der Truthahnmast auf dem Betrieb von Familie Achermann – Insekten als alternative Proteinquelle**

Die Titel der Arbeiten hätten unterschiedlicher nicht sein können. Sie widerspiegeln die verschiedenen Interessen der angehenden Berufsmaturanden. Was ist eigentlich eine interdisziplinäre Projektarbeit?

Die interdisziplinäre Projektarbeit (IDPA) ist ein wichtiger Bestandteil der Berufsmaturitätsausbildung. Sie kann als schriftliche Arbeit, als kreative Produktion oder als technische Produktion durchgeführt werden. Zur Projektarbeit gehören eine schriftliche Arbeit, eine Präsentation und ein abschliessendes Fachgespräch. Nach dem neuen Rahmenlehrplan der Berufsmaturität zählt diese Arbeit die Hälfte der Note des Faches *Interdisziplinäres Arbeiten* im Berufsmaturitätszeugnis.

Die Lernenden der Berufsmaturität weisen mit dieser Arbeit nach, dass sie fähig sind, selbständig ein fachübergreifendes Thema in einer Gruppe nach wissenschaftlichen Grundsätzen zu erarbeiten und angemessen schriftlich und mündlich zu präsentieren. Jede Arbeit wird jeweils von zwei Lehrpersonen betreut.

Von den ersten Gedanken zum möglichen Thema bis zur Abgabe der Arbeit bleiben den angehenden Berufsmaturanden ungefähr ein halbes Jahr. Deshalb heisst es von Beginn an effizient und fokussiert zu arbeiten. Im wöchentlichen Unterricht wird erklärt, wie man eine wissenschaftliche Arbeit schreibt. Beispielsweise werden der Umgang mit grossen Dokumenten oder wie man ein automatisches Quellenverzeichnis erstellt den Maturanden gezeigt.

Der grösste Teil der Projektarbeit, im Schnitt 80 Stunden, muss aber ausserhalb des Unterrichtes erarbeitet werden. Das Konzept der Arbeit muss bis zu den Herbstferien fertiggestellt werden. Nachdem dieses besprochen ist, beginnt der eigentliche Teil der Arbeit.

Im Schuljahr 2015/2016 suchte ein Team neue, innovative Ideen für die Vermarktung von Sauerkraut. Eine Gruppe bereitete sich auf die Besteigung des Matterhorns vor, wobei sie ihre aktuellen Fähigkeiten analysierten und danach die Anforderungen für die Besteigung



*Silvana Simone und Sebastian Sonntag bei der Präsentation des Regenwaldterrariums*

des Matterhorns definierten. Eine Berufsmaturandin ging mit der Jagdgesellschaft Nottwil auf die Treibjagd und untersuchte, wie sich die Jagd verändert hat. Eine weitere Gruppe konstruierte ein Regenwaldterrarium. Sie hatten zuerst ein Modell entworfen, um alle Details planen zu können. Um die Trinkwasserqualität von Karstgewässern im Muotathal analysieren zu können, stieg eine Gruppe mehrmals in verschiedene Höhlen im Muotathal. Eine Gruppe mit zwei ausgebildeten Landwirten interessierte sich für die Truthahnmast. Kann diese rentabel auf dem Betrieb der Eltern betrieben werden? Und die letzte Gruppe, zwei ausgebildete Köche, suchten Kochrezepte für Insekten. Dürfen diese in der Schweiz als Lebensmittel verkauft werden?

Die Lernenden merkten bald, dass die Zeit neben dem anspruchsvollen Unterricht der Berufsmaturität knapp bemessen ist und so mussten einige Gruppen in den Weihnachtsferien, trotz guter Planung, einiges nacharbeiten, denn der Abgabetermin Ende Januar rückte immer näher. Schliesslich konnten alle ihre Arbeit Dank grossem Einsatz pünktlich abgeben. Jetzt galt es, die Präsentation und das Prüfungsgespräch vorzubereiten. Sowohl die schriftliche Arbeit als auch die Präsentation mit dem anschliessenden Prüfungsgespräch wurden von allen Lernenden der Berufsmaturität gut gemeistert. Herzliche Gratulation zu den interessanten und spannenden Arbeiten.

*Matthias Burri, Lehrperson BBZN*



*Jonathan von Däniken und Dominik Amrein gut ausgerüstet bei der Präsentation ihrer Arbeit mit dem Titel «Die Besteigung des Matterhorns».*



*Daniel Achermann und Thomas Affentranger zum Thema «Die Rentabilität der Truthahnmast auf dem Betrieb der Familie Achermann.»*



PORTRÄT FRANZISKA BRUN, VORSTANDSMITGLIED EV

## Berufswunsch wird real



*Seit meiner Lehrzeit in Willisau probe ich einmal wöchentlich mit der Feldmusik Willisau. Klarinette spiele ich seit 12 Jahren, den Unterricht durfte ich an der Musikschule Entlebuch besuchen.*  
(Bild: bellefoto)

*Mit meinem kleiner Bruder Dominik, 12 Jahre, teile ich gerne meine Leidenschaft für die Landwirtschaft. Auf dem Bild rechts freiwillige Erntehelfer beim Heuen.*



*Seit 2013 bin ich Mitglied des Ehemaligenvereins. Ich schätze den Austausch zu Berufskollegen sehr und nehme deshalb gerne an Veranstaltungen des Ehemaligenvereins teil. Im Januar 2016 wurde ich in den Vorstand gewählt. Durch die Tätigkeit im Vorstand lerne ich Berufskollegen besser kennen und werde mit neuen Herausforderungen konfrontiert, was mich auch im privaten Leben weiterbringt.*

Aufgewachsen bin ich in der Gemeinde Entlebuch, wo meine Eltern einen Milchviehbetrieb führen. Der Landwirtschaftsbetrieb verfügt über zwei Hauptstandorte. Mit den Tieren wird dadurch regelmässig gezüchtet. Zudem wird das Jungvieh im Sommer auf dem eigenen Sömmerungsbetrieb am Fusse des Schimbergs gehalten.

### Wie weiter nach der Ausbildung?

Nach meiner Ausbildung zur Landwirtin EFZ habe ich das Agronomiestudium an der HAFL in Zollikofen begonnen. Dabei erhielt ich auch die Chance für ein Auslandsemester. Das halbe Jahr in Schottland am Scotland's Rural College in Edinburgh wird für immer ein absolutes Highlight in meinem Leben bleiben. Tatsache ist aber auch, dass ich nach meiner ersten Vorlesung in «Rural Development» am liebsten wieder nach Hause geflogen wäre. Nur Bruchstücke hatte ich verstanden von der Vor-



lesung, die mit einem wunderschönen schottischen Akzent gehalten wurde. Bald hatte ich mich aber an mein neues Umfeld in der Stadt gewöhnt und auch die Sprache war kein Problem mehr. So manches Mal war ich erstaunt, wie anders der Blickwinkel auf die Landwirtschaft ausserhalb der Schweiz sein kann.

Nach dem Abschluss der Prüfungen in Schottland trat ich dann gemeinsam mit meinem Freund, Pirmin Stirnimann, eine Rundreise durch Schottland an. Die Landschaft mit ihrer Vielfältigkeit ist auf jeden Fall eine Reise wert. In vielen Teilen Schottlands haben wir auf unserer Reise extensiv genutzte Wiesen gesehen. Erstaunlich, dass gerade auf Orkney, eine Insel im Norden, eine sehr intensive Art von Rindviehmast betrieben wird. Auch interessant ist die Region Aberdeenshire, wo professioneller Ackerbau gesehen werden kann.

Zurück in der Schweiz musste ich mir langsam aber sicher auch Gedanken machen, wie es nach dem Studium weitergehen sollte. So machte ich im Sommer 2015 ein Praktikum bei der Landi Rottal-Napf, um einen weiteren Einblick in die Branche zu erhalten. Die Zusammenarbeit mit den Landi-Team gefiel mir sehr. Für den Verkauf eignete ich mich hingegen weniger – das wurde ich mir während dem Praktikum bewusst.

Im Zusammenhang mit meiner Ausbildung absolvierte ich dann im Herbst 2015 ein Praktikum im Unterrichtsbereich. Das erste Mal in meinem Leben stand ich vor einer Klasse angehender Landwirte. Dort merkte ich bald, dass der Einstieg in den Bildungsbereich für mich durchaus eine Option ist. Meine grössten Wünsche in der Berufswahl waren, nahe an der Praxis zu arbeiten und zurück in meine Heimat zu kommen. Trotz meines dreijährigen Studiums in Zollikofen ist mein soziales Umfeld im Kanton Luzern geblieben. Für die Musikproben mit der Feldmusik Willisau kam ich sogar am Mittwochabend nach Hause. Sonst wohnte ich unter der Woche aber im Internat der Schule.

## Betriebsspiegel

**Name:** Franziska Brun

**Adresse:** Lochgut, 6162 Entlebuch

**Geburtsdatum:** 24. September 1992

**Familie:** Eltern Karl (59) und Irene (52), Geschwister Martina (17) und Dominik (12), Freund Pirmin Stirnimann (26)

**Ausbildung:** Matura an der Kantonsschule Schüpfheim (2011), Landwirtin EFZ (2013) und Agronomin FH (2016)

**Hobbys:** Klarinette spielen, Fasnacht und Freunde treffen

**LN:** 30 ha

**Tierhaltung:** 25 Milchkühe, Jungvieh, F1-Rinder

**Vermarktung:** Milch an Bergkäserei Morigen AG und Käserei Bramegg,

F1-Mutterkuhrinder an Berufskollegen

**Arbeitskräfte:** Vater, Mutter und Familie

**Motto:** «Du weisch nie öbs geit, wens ned versuecht heschl!»



*Mein Freund Pirmin und ich im Juni 2015 auf unserer 10-tägigen Reise durch Schottland. Hier im Bild sind wir auf der Isle of Skye vor dem Kiltrock.*

bevorzugten sie Leute mit mehr Erfahrung. Ich musste mir wohl oder übel eingestehen, dass ich nach dem Abschluss in Zollikofen «frisch ab der Stange» sein würde. Mit der Zeit verleidete mir die mühsame Stellensuche und ich fasste einen Auslandsaufenthalt auf einem Schweinezuchtbetrieb ins Auge. Unerwartet ergab sich dann aber in diesem Frühling eine Möglichkeit, die alle meine Erwartungen erfüllte: Als ich die Zusage für eine Stelle am BBZN in Schüpfheim als Lehrerin und Beraterin im Bereich Betriebswirtschaft erhielt, war deshalb meine Freude



*Heute bin ich gelegentlich als Aushilfe auf dem Landwirtschaftsbetrieb meiner Eltern anzutreffen, und zwar oft im Bereich der Dürrfutterernte.*

riesig. Meine Auslandspläne habe ich nun um eine Weile verschoben, das Fernweh wird mich aber auf jeden Fall wieder einholen.

## Spannende Zukunft

Für mich beginnt mit dem Antritt der Stelle am BBZN in Schüpfheim ein neuer Lebensabschnitt. Es ist eine grosse Herausforderung, die mich im Berufsleben erwartet, und doch freue ich mich sehr darauf.

Franziska Brun

Anfangs 2016 durchforstete ich dann Stelleninserate, mein Optimismus bei der Suche legte sich allerdings rasch. Es waren doch hohe Anforderungen, die ich an meine erste Stelle stellte. Zudem wünschten sich die Arbeitgeber zwar jemand jungen, dynamischen, jedoch

## GESUNDES SÜSSEN

# Stevia

**Stevia oder Honigkraut, wie die Pflanze in ihrer Heimat Paraguay genannt wird, war schon bei den Ureinwohnern bekannt für die ungewöhnliche Süskraft ihrer Blätter. In Europa wurde Stevia erst im 20. Jahrhundert bekannt.**

Stevia ist ein blätterreicher Strauch von 50 bis 100 cm Höhe. Der Korbblütler Stevia rebaudiana enthält Steviosid, welches 300 Mal stärker als Zucker süsst. Gegenüber Zucker hat Stevia verschiedene gesundheitliche Vorteile. Das Süssmittel Stevia ist beinahe kalorienfrei, zudem wirkt sich Stevia nicht auf den Blutzuckerspiegel aus und stellt deshalb eine gute Alternative für Diabetiker dar.

Auch für ADS-Kinder, also für Kinder mit Aufmerksamkeitsdefizitstörung, eignet sich der Einsatz von Stevia. Die Einnahme von Stevia verursacht keine Karies. Als Konzentrat in flüssiger Form oder als Pulver kann Stevia auch gekauft werden. Mit Stevia kann in beinahe allen Rezepten ein grosser Teil des Zuckers ersetzt werden. Drei Tropfen Stevia

entsprechen etwa der Süskraft von zwei Stück Würfelzucker.

Obwohl Stevia ursprünglich aus Paraguay kommt, gedeiht die Pflanze auch bei uns. Die Ansprüche an den Boden und an die Temperatur sind jedoch auf ihre Herkunft aus dem subtropischen Klima von Südamerika zurückzuführen. Grundsätzlich mag Stevia ähnliche Bedingungen wie Basilikum. Stevia bevorzugt warme und geschützte Standorte. Optimale Bedingungen für Stevia schafft ein humus- und nährstoffreicher Boden mit genügend hoher Bodenfeuchtigkeit. Nach der Blüte sollte die Pflanze zurückgeschnitten werden, um den Neuaustrieb in der zweiten Sommerhälfte anzuregen.

Stevia kann überwintert werden. Die oberirdischen Pflanzenteile sterben zwar ab, aber überwintern kann die mehrjährige Wurzel in frostfreier und kühler Umgebung. Im März bildet die Wurzel neue Triebe. Der Strauch kann von Blattläusen befallen werden, diese verursachen aber keine grösseren Schäden.

Um die selbstangebaute Stevia als Süsstoff zu verwenden, muss ein Auszug aus den Blättern der Pflanze gemacht werden. Dafür können frische oder getrocknete Blätter verwendet werden. Für einen Auszug von zwei



*Für die Region Zentralschweiz eignet sich die Aussaat oder Pflanzung in Töpfen eher als die Auspflanzung ins Freie.*

Dezilitern benötigt man sieben Gramm getrocknete Steviablätter. Für den Auszug wird das Wasser aufgeköcht. Dann werden die Steviablätter zugegeben und zwei Minuten geköchelt. Der Aufguss wird durch ein Sieb abgossen. Der heisse Stevia-Auszug kann in eine Flasche mit Bügelverschluss, die im kochenden Wasser vorgewärmt wurde, eingefüllt werden. Im Kühlschrank hält der Stevia-Auszug bis zu vier Monate. Ein Esslöffel Stevia-Auszug entspricht etwa vier Tropfen Stevia, die man im Detailhandel kauft.

Franziska Brun



## Goodwill-Preis 2016

Der diesjährige Goodwill-Preis wurde in Hohenrain durch Vorstandsmitglied Markus Fischer überreicht, in Schüpfheim fiel Vorstandsmitglied Franziska Brun diese Ehre zu.

### Preisübergabe Hohenrain

**Ueli Christen, Grafenort**

«Er hat die Schülerbeiz hervorragend geführt, perfekt abgegeben und kam trotzdem immer pünktlich zum Unterricht.»

**Patricia Krummenacher, Ebersecken**

«Sie hat viel Zeit investiert, um anderen Lernenden beim Lernen zu helfen.»

### Preisübergabe Schüpfheim

**Franz Arnold, Spirigen**

«Unser Urner verbreitete stets gute Laune und packte überall an, wo Not am Mann war.»

**Andrea Egli, Eggiwil (Nachholbildung)**

«Eine perfekte Klassenchefin – zuverlässig, hilfsbereit und proaktiv.»

**Ueli Huwiler, Hasle**

«Seine positive, humorvolle und zielorientierte Art hat sich auf die ganze Klasse abgefärbt.»



SNACK MIT STEVIA GESÜSST

## Pausenriegel



**Rezept:**

- 150 g Dinkelflocken
- 100 g geriebene Mandeln
- 50 g Sonnenblumenkernen
- in einer Schüssel mischen
- 100 g Dörrfrüchte
- (z. B. Aprikosen, Pflaumen, Zwetschgen, Datteln, Feigen)
- klein schneiden und dazugeben
- 2 EL Akazienhonig
- 4 EL Steviaauszug
- (oder 15 Tropfen Stevia)
- 2–3 dl Milch
- zugeben
- 75 g Dinkelvollkorn- oder Dinkelruchmehl
- nach und nach unterrühren,
- Blech mit Backtrennpapier belegen, die Masse fingerdick darauf verteilen

Bei 200 Grad 20–25 Min backen, nach dem Backen Riegel schneiden.

Rezept von Franziska Brun

## BRAUCHTUM

# Kalter Markt in Schüpfheim

«De chaut Märt» ist für die Einwohner im Entlebuch und für alle Heimweh-Entlebucher in der ganzen Schweiz ein Begriff, der Termin vom 2. Donnerstag im November jeweils rot in der Agenda angestrichen!



Schwyzerörgeli-Musik lockt mögliche Kunden an.

Seit jeher ist dieser Markt, der sich mitten im Dorf Schüpfheim ausbreitet, sehr gut besucht. Für viele Bauern von den hintersten Höfen im Entlebuch ist es ein Festtag und da deckt man sich auch heute noch mit Kleidern, Schuhen und weiteren Gebrauchsartikeln für das nächste Jahr ein und verbringt einen grossen Teil des Tages (und vielleicht auch der Nacht) im Dorf. Für alle anderen Marktbesucher ist es ein festlicher Anlass, an dem man Verwandte und Bekannte trifft und auf der Strasse oder bei einem kleinen Imbiss über Gott und die Welt plaudert und diskutiert.

Früher war dem Warenmarkt auch ein grosser Viehmarkt angegliedert, an dem Gross- und Kleinvieh zum Kauf angeboten wurden. In den letzten Jahren ist der Viehmarkt auf dem «Trüllplatz» – etwas abseits vom Dorfzentrum – einem grossen Maschinenmarkt gewichen. Regionale und auswärtige Maschinenhändler bieten die ganze Palette von Maschinen und Gerätschaften für den Landwirtschaftsbetrieb im Berggebiet und in der Forstwirtschaft an.



Mit einem Verpflegungsstand kann der Umsatz (und der Gewinn) vergrössert werden

Auch Verkäufer von Stalleinrichtungen und Melkanlagen sind präsent.

Auf der Hauptstrasse im Dorf, welche seit letztem Jahr während des Tages für den Verkehr gesperrt ist, sind die Markt- und Verpflegungsstände aufgereiht und die Marktfahrer bieten ihre Waren an. Ob Winterkleider, Schuhwerk in allen Variationen, Lederwaren, Kinderspielsachen, Reinigungsmittel, Musik-CDs oder vieles mehr: am Kalten Markt ist alles erhältlich.

### Erlebnis für alle Sinne

Auch Regionalprodukte in Form von liebevoll hergestelltem künstlerischem Handwerk oder Lebensmittel, vor allem Käse und Fleischwaren, werden zum Kauf angeboten. Verpflegungsstände, Festwirtschaften und alle Restaurants im Dorf preisen einheimische oder auch exotische Snacks oder Menus an; der Geruch von Bratwurst, Käseschnitte und Kaffee-Schnaps ist allgegenwärtig.

Selbst die Lernenden vom BBZN betätigen sich regelmässig als Marktfahrer am kalten Markt. Kombiniert mit dem Unterricht in Agrarwirtschaft und Marktlehre organisieren sie zusammen mit der zuständigen Lehrperson die auf ihren Betrieben produzierten Waren, machen Preiskalkulationen, richten den Verkaufsstand ein und bedienen die Kunden. Am Ende zeigt die lehrreiche Erfahrung, dass erfolgreiches Verkaufen gar nicht so einfach ist!



Lernende im 3. Lehrjahr betätigen sich als Marktfahrer und bieten engagiert die organisierten Produkte feil.

Im Verlaufe des Nachmittags kündigt es sich durch Musik in den Festzelten und die steigende Stimmung in den Restaurants immer deutlicher an: der Markt ist mit dem Einpacken der nicht verkauften Artikel und dem Abbau der Marktstände keineswegs vorbei. Livemusikgruppen oder DJs unterhalten am Abend und in der Nacht alle ausdauernden Marktbesucher in den Festwirtschaften. Für jeden ist der gewünschte Mix an Musik und Verpflegung verfügbar. Offensichtlich gefällt es den meisten Gästen, jedenfalls halten es

unsere Schüler jeweils bis spät in die Nacht aus und so kommt es, dass am Morgen im Unterricht der eine oder andere ein bisschen Schlaf nachholen muss...

Der Kalte Markt in Schüpfheim hat sich in den letzten Jahren zwar verändert, er ist und bleibt aber Brauchtum in der Region, das hoffentlich auch in der Zukunft erhalten bleibt. Der diesjährige Markt findet am **Donnerstag, 10. November** statt. Bis dann!

Anton Moser, BBZN Schüpfheim

## RÜCKBLICK GARTENFLURBEGEHUNG

# Von Hoch- und Moorbeeten

**Die Gartenflurbegehung fand am Montag, 27. Juni 2016 bei der Gärtnerei Schwitter AG in Inwil statt. Leider war dieser Kurs nicht so gut besucht. Vielleicht lag es an der Uhrzeit, denn der Anlass startete bereits um 18 Uhr, was so bisher nicht üblich war.**

Dennoch war es ein interessanter Kurs. Zwei Fachleute aus der Gärtnerei führten die anwesenden Bäuerinnen in das Thema «Hochbeet/Moorbeet» ein. Anhand von konkreten Beispielen erklärten sie die diversen Arten der Beete

und zeigten die Kombinationsmöglichkeiten bei der Bepflanzung auf. Auch wiesen sie auf wichtige Punkte hin, die beim Anlegen solcher Beete wichtig sind und gaben viele Tipps und Anregungen. Es war eine lehrreiche und spannende Führung und die Fragen der Besucherinnen wurden kompetent beantwortet. Nach der Besichtigung des Betriebes offerierte die Firma Schwitter AG allen Anwesenden Kuchen und Getränke. Am Ende blieb natürlich auch noch etwas Zeit für einen kurzen Schwatz.

Renate Rösli



Das Wetter war fabelhaft, der Zulauf aber hätte gerne grösser sein dürfen. (Bilder Angela Spiess)





November

VERANSTALTUNGSKALENDER

## Vortrag mit Lis Lustenberger

Montag, 14. November 2016 | 19.30 Uhr  
Restaurant Pinte, 6022 Grosswangen

Novembervortrag mit **Lis Lustenberger**, dipl. Pädagogin und Mentaltrainerin sowie Buchautorin, mit dem Thema:  
«**Jeder kann denken, was er will...**»

Unkostenbeitrag Fr. 10.– (inklusive Mineral)  
**Es ist keine Anmeldung nötig.**

## Raumplanung

Dienstag, 29. November 2016 | 20 Uhr  
BBZN Hohenrain



### Themen

- Gesetzliche Grundlagen für Wohnbauten ausserhalb Bauzone sowie für Agrotourismus, Referent: **Lukas Walther**, BBZN Hohenrain
- Potential, Tipps und Voraussetzungen für Agrotourismus, Referentin: **Andrea Bieri**, BBZN Schüpfheim
- Praxisbeispiel Agrotourismus, Referentin: **Marie-Theres Estermann**, Hohenrain
- anschliessend Diskussion

**Es ist keine Anmeldung nötig, die Getränke werden offeriert.**

## Zivilstandsnachrichten



- 23. Juli 2016  
**Angela und Norbert Spiess-Bühlmann**  
Laufenberg 5, 6028 Herlisberg

## BAUERN LEXIKON

### Kleines Mundart-Lexikon

#### täubele



**Das Wort «täubele» stammt ursprünglich von «taub sein» ab. Dabei wird jemand nicht verstanden, weil er an Tollwut leidet, sinnlos redet oder unartikulierte Laute von sich gibt. Weitere Bedeutungen sind «ein wenig zornig sein» und «seinen Unwillen kundtun». Insbesondere wird es für Kinder verwendet, welche in ungezogener Weise den Zorn auslassen.**

Quellen: [www.dialektwoerter.ch](http://www.dialektwoerter.ch) | [www.idiotikon.ch](http://www.idiotikon.ch)



## FLURBEGEHUNG IN HOHENRAIN

# Tiergesundheit ohne Antibiothika?

**Wie jedes Jahr, pünktlich um 19.15 Uhr, startete die Flurbegehung vom 8. Juni 2016, welche vom BBZN Hohenrain, dem Bauern- und Bäuerinnenverband Rothenburg, Hochdorf und Umgebung und dem Ehemaligenverein organisiert wurde.**

Heiri Hebeisen präsentierte mit viel Leidenschaft die Ergebnisse des letztjährigen Sortenversuches. Dabei betonte er, dass die gewählte Sorte zur Anbauintensität passen muss. Vor allem die Gelbrost und Septoria-Resistenz bei Futterweizen und Triticale sind im Extensio-Anbau von grosser wirtschaftlicher Bedeutung. Des Weiteren wurde eine sechs Meter breite Bodenfräse der Thomas Estermann AG präsentiert. Mit dieser Maschine kann im pfluglosen Maisanbau auf einen Glyphosat Einsatz verzichtet werden.

Otto Ineichen, Luzerner Kantonstierarzt, informierte über die seit dem 1. April in Kraft getretene, angepasste Tierarzneimittelverordnung (TAMV). Im Zentrum der neuen Verordnung steht der Antibiotika-Einsatz. Um Resistenzen zu reduzieren, soll dieser in einem sachgemässen Umgang grundsätzlich reduziert werden.

Ursi Dommann, Tierärztin aus Gunzwil, nannte als Beispiel für ein Senken des Risikos von Neuinfektionen in der Milchviehhaltung die Methode des Trockenstellens (= Beendigung der Laktation). Eine Euterentzündung bewirkt in jedem Fall eine massive Erhöhung der Zellzahl. Kühe mit einer Zellzahl von bis zu 150 000 gelten als gesund. Trockenstellen sollte man Tiere, welche bei den letzten drei Wägungen über 150 000 Zellen nachwiesen.

Als Alternative kann man diesen Tieren über die Galtphase hinweg die Zitzen versiegeln. Dabei versiegelt das Präparat den Strichkanal von innen und baut eine physikalische Barriere gegen Umweltkeime auf. Bei Kühen mit überhöhter Zellzahl sollte man anhand von Milchproben den Leitkeim bestimmen, damit ein spezifisches Trockenstellen vorgenommen werden kann. Weitere Alternativen zur Antibiotika sind Homöopathie und Bio-Resonanz.

Hanspeter Grüter

