



Ausgabe 1 – 2016

AZB 6277 Kleinwangen
70. Jahrgang | März 2016
erscheint 4-mal jährlich
nächste Ausgabe im Juni

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

BERUFLICHER UND KULTURELLER AUSTAUSCH IN DER SCHWEIZ

Brasilianische Praktikanten am BBZN

Sie haben Nachnamen wie zum Beispiel Anschau, Braun, Dillenburg, Schneider, Gossler, Heck, Kunz, Rother oder Webler. Die Vornamen sind eher portugiesisch. Sie sind 18 Monate in der Schweiz und arbeiten auf verschiedenen Betrieben vom Thurgau bis in den Kanton Fribourg. Während dieser Zeit sind sie zwei Mal knapp eine Woche bei uns in Hohenrain am BBZN und lernen die Schweizer Landwirtschaft ausserhalb ihres Praktikumbetriebes näher kennen.

Ohne Praktikantenstatus dürften sie nur drei Monate in der Schweiz verbleiben. Die angenommene Masseneinwanderungsinitiative könnte vermutlich diese langjährige Tradition beenden. Aber auch das Interesse der Brasilianer selber an einem Praktikum ist abnehmend. Bis vor drei Jahren konnten noch zwei Klassen gebildet werden. Diesen Januar sind es noch 16 Praktikanten. Wohl infolge der bis vor kurzem besseren wirtschaftlichen Lage in Brasilien sind Auslandpraktika weniger gefragt.

Fabio, Cristiano, Elton, Donizete, Rafael, Geovane, Odair, Matheus – woher seid ihr?

Wir kommen aus Rio Grande do Sul, zum Beispiel aus dem Dorf Cerro Largo rs. Das liegt im Süden von Brasilien und ist deutsches Einwanderergebiet. Im 19. Jahrhundert siedelten sich hier zahlreiche Deutsche an, knapp 40 Prozent der Bevölkerung sind heute Deutschbrasilianer.

Erstaunlich ist, dass ihr, obwohl ihr die vierte bis fünfte Generation bildet, immer noch deutsch sprechen könnt.

Aber die Sprache verliert sich langsam. Die Grosseltern, die ausschliesslich deutsch sprechen, sterben weg. Wir sprechen teilweise alte, niederdeutsche Dialekte wie z. B. Rio-grandenser Hunsrückisch, Plautdietsch oder

Schwäbisch. Diese Dialekte sind nicht so verständlich. Untereinander sprechen wir hauptsächlich portugiesisch.

Habt ihr noch Kontakte mit Verwandten in Deutschland?

Nein. Die meisten Dokumente sind beim Auswandern oder später verloren gegangen. Es gibt ein paar Leute, die nach Deutschland gereist sind, um dort nach Spuren zu suchen.

Warum macht ihr das Praktikum in der Schweiz und nicht in Deutschland?

In der Schweiz verdienen wir mehr als in Deutschland. Zu alten Zeiten konnten Rückkehrer aus der Schweiz sogar eigene Betriebe kaufen. Heute ist das nicht mehr möglich. Die Schweiz ist ein schönes Land. Es ist auch so, dass viele ältere Kollegen schon hier waren und uns davon erzählt haben. Es gibt auch solche, die nach dem Schweizaufenthalt nach Liechtenstein oder Deutschland weiter gehen, um noch mehr Erfahrungen zu sammeln.

Wie ist das Klima bei euch und was produziert ihr in Brasilien in eurer Region?

Im Winter kann es durchaus vorkommen, dass es für ein paar Tage wenig Schnee gibt.



Die Praktikanten auf Besuch in der Emmentaler Käseerei von Toni Hodel in Eschenbach.

Geschätzte Ehemalige



Kürzlich, da las ich in der Zeitung einen Bericht, der sich mit dem Thema «Lebensqualität» befasste. Das machte mich nachdenklich. Ich fragte mich: Wie sieht das eigentlich bei mir selber, bei uns aus?

Wie steht es um meine, um unsere Lebensqualität? Wo finden wir auf unseren Bauernhöfen Qualität im Leben? Hat dies vor allem mit Freizeit zu tun oder mit Selbstbestimmung oder gar mit einem dicken Portemonnaie? Oder spielen vielleicht doch die eigene Einstellung und die Zufriedenheit eine grössere Rolle?

Typisch schweizerisch versuchen wir Bauern doch täglich, eine gute Qualität zu liefern. Aber bleibt da nicht ab und zu unsere Lebensqualität auf der Strecke liegen?

Wir kippen zuweilen Hobbys aus dem Programm, melden uns kurzfristig vom Essen bei Freunden ab, machen aus dem Blumen- einen Steingarten, schieben Ausflüge und Ferien auf

ungewisse Zeit hinaus. Oder wir kaufen die lang ersehnte und arbeitserleichternde Maschine am Ende doch nicht und ein schon lange geplanter Umbau kommt einfach nicht in Gang. Und was passiert? Kurz gesagt, die Unzufriedenheit macht sich breit und das müssen wir dann unbedingt weitersagen, ja, so richtig jammern, sonst würde es am Ende ja niemand bemerken.

Ist das dann Lebensqualität? Wohl kaum! Viel mehr sollten wir uns doch ehrlich überlegen, was uns wichtig bzw. im Leben am wichtigsten ist. Das ist nicht für alle gleich. Harte Arbeit kann als pure Lebensqualität empfunden werden. Nehmen wir einmal einen schönen, grossen Garten rund ums Haus: Für die einen enorm viel Arbeit, für die anderen ein willkommener Ausgleich zur täglichen Büroarbeit und stolze Erfüllung beim Anblick des üppigen Gedeihens. Auf unseren Höfen und in unserem Leben haben wir doch so viele Möglichkeiten, eine gute Lebensqualität zu finden! Es lohnt sich, darüber nachzudenken. Ich wünsche Euch mit dem Frühlingsbeginn viel gute Qualität in Eurem Leben.

Viele Grüsse

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin ■



Einmal besuchten die Brasilianer die Viaca Ernst Sutter AG in Geunensee, wo per Zufall gerade Hühnerfleisch aus ihrer Heimatprovinz Rio Grande do Sul verarbeitet wurde. Auf dem Bild der Caracol-Wasserfall, ein Naturschutzgebiet in der Serra Gaúcha im brasilianischen Bundesstaat Rio Grande do Sul. (Quelle: Wikipedia)

Das Klima bei uns ist in etwa so, wie hier in der Schweiz während dem letzten Sommer. Wir produzieren Ähnliches, wie auch hier produziert wird, so z.B. Weizen und Soja, Mais, Tabak, Milch – und es wird Käse hergestellt. Auch Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch produzieren wir. Jeder Betrieb hat für

die Selbstversorgung einen eigenen Teich mit Fischen. Im Moment bringt uns das Wetterphänomen «el Niño» bis zu 120 mm Regen pro Tag. Die Tiere stehen draussen und das Land versinkt im Morast. Die Rinder stampfen das Winterfutter in den Boden. Es kann nicht gross zugefüttert werden, dazu fehlt die Infrastruktur.

Wo bewegen sich die Produzentenpreise und reicht es, um die Kosten zu decken?

Der Milchpreis bewegt sich im Bereich von 20 bis 25 Rappen pro Kilogramm, für Rindfleisch bekommen wir etwa Fr. 6.– pro Kilogramm Schlachtgewicht. Es wird versucht, via Direktvermarktung mehr zu lösen. Aber das ist eigentlich verboten, weil es dem Staat dann nicht möglich ist, darauf Steuern zu erheben. Andererseits gibt es bei uns keine staatliche Unterstützung. Die Produktionsmittel sind teuer und für die hergestellten Lebensmittel wird wenig bezahlt. Es ist schwierig. Es gibt keine Sicherheit. Manchmal läuft etwas ein, zwei Jahre gut, dann bricht der Preis wieder ein. Es ist ein dauerndes Aufhören und Neubeginnen. Aus diesen Gründen ist es auch nicht möglich, Ställe wie hier in der Schweiz zu bauen. Das grosse Ziel ist es, möglichst wenig bis gar keine Schulden zu machen.



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!



Wie gross sind die Betriebe?

Viele von uns haben 20- bis 40-Hektar-Betriebe. Je grösser ein Betrieb ist und je mehr Milch oder Fleisch produziert wird, desto besser ist der Preis.

Was nehmt ihr an Brauchbarem aus der Schweiz mit nach Hause?

Es gibt schon Ideen – die Umsetzung braucht aber Zeit. Es sind eher langfristige Ziele, die gesetzt werden, wie beispielsweise Maisballen wickeln und zufüttern. Im Umkreis von 60 Kilometern gibt es bei uns aber nur eine einzige Siloballenpresse. Wiesenfutter wird möglichst wenig bis überhaupt nicht als Heu konserviert. Die Tiere sollen ihr Futter selber holen. Die Maschinen und das Bauen sind teuer.

Würdet ihr wieder in die Schweiz kommen?

Grösstenteils ja. Es hat aber schon auch Kollegen gegeben, die bereits nach kurzer Zeit wieder nach Hause gingen. Dies teils aus Heimweh, teils aber auch, weil es schlechte Praktikumsstellen waren.

Für das Interview: René Hodel,
Klassenlehrer, BBZN Hohenrain ■

Berufsbildner sind am Ball

2009 erfolgte die Einführung der neuen dreijährigen Lehre. Die Neuerungen, sowohl in der schulischen wie auch in der betrieblichen Bildung, haben sich eingespielt. Eine Teilrevision der landwirtschaftlichen Grundbildung steht an.

Der Kanton Luzern zählt derzeit rund 280 landwirtschaftliche Lehrbetriebe. Damit liegt Luzern schweizweit an zweiter Stelle. Mit der Einführung der dreijährigen Ausbildung im Jahre 2009 sind die Aufgaben auf die drei Lernorte «Betrieb», «Überbetrieblicher Kurs» sowie «Berufsfachschule» klar zugeteilt worden.

Anforderungen an Berufsbildner

Erfreulicherweise haben sich in der Vergangenheit immer wieder neue Betriebsleiter entschlossen, auf ihrem Betrieb Lernende auszubilden. Das Gesuch für die Anerkennung als Lehrbetrieb erfolgt über die Dienststelle Berufs- und Weiterbildung des Kantons Luzern.

Der Betrieb wird von einem Betriebsexperten besucht und die Ausbildungssituation vor Ort besprochen. Zudem erfolgt eine Abnahme durch die Beratungsstelle für Unfallverhütung (BUL). Des weiteren muss ein Berufsbildnerkurs im Umfang von fünf Tagen besucht werden. An diesem Kurs werden rechtliche und didaktische Aspekte sowie der zwischenmenschliche Umgang thematisiert.

Speziell im Vergleich zu anderen Berufen ist, dass die lernende Person in der Regel auf dem Lehrbetrieb wohnt. Dadurch ist die Lehrbetriebsfamilie auch im sozialen Umgang mit jungen Berufsleuten gefordert.

In der Zentralschweiz findet ein kantonsübergreifender, brancheneigener Kurs statt. Dieser ist speziell auf die Besonderheiten und Bedürfnisse der landwirtschaftlichen Lehrverhältnisse ausgerichtet.

Jährliche Berufsbildnertagung

Jeweils gegen Ende Jahr lädt die Kommission Bildung des Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverbandes zur Berufsbildnertagung ein. An dieser Tagung wird in erster Linie über aktuelles zur landwirtschaftlichen Bildung informiert. Mit einem Schwerpunktthema erhalten die Berufsbildner Hinweise und Tipps zur Ausbildung von Lernenden. Als Beispiele aus der Vergangenheit sind die Unfallverhütung oder der Umgang mit Konfliktsituationen zu nennen. Dazu werden externe Referenten sowie Fachpersonen eingeladen.

Die Berufsbildnertagungen finden regional verteilt an den drei Standorten BBZN Hohenrain, BBZN Schüpfheim sowie im Saal des Restaurants St. Mauritz in Schötz statt.

An den Berufsbildnertagungen der letzten Jahre hatte die Bildungsreform ein grosses Gewicht. Im Jahre 2009 trat die neue Bildungsverordnung in Kraft. Damit verbunden gab es diverse Änderungen hinsichtlich der Schul- und Aufgabenteilung zwischen den drei Lernorten sowie beim Qualifikationsverfahren. Die Einführung des zusätzlichen dritten Lehrjahres war eine grosse Herausforderung, mussten doch zahlreiche neue Lehrbetriebe gefunden werden.

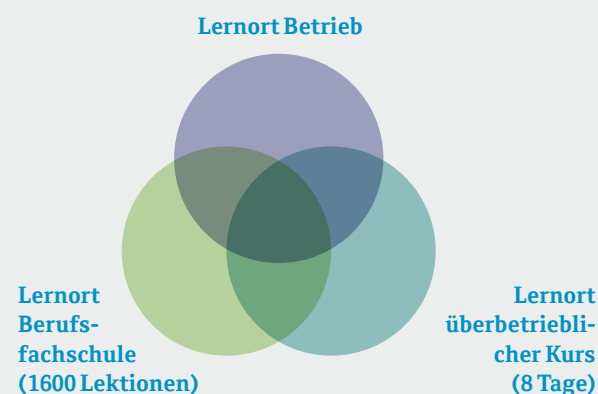
Zur Zeit wird die landwirtschaftliche Grundbildung einer Teilrevision unterzogen. Aufgrund einer breit abgestützten Evaluation sind Schwachstellen ermittelt worden. Daraus abgeleitet sind Arbeitsgruppen auf schweizerischer Ebene an der Ausarbeitung von Verbesserungsvorschlägen. Diese sollten auf den 1.1.2017 in Kraft treten. Die Umsetzung erfolgt ab Lehrbeginn August 2017.

Über diese Neuerungen orientierte an der Berufsbildnertagung Martin Schmutz, Leiter Agriprof des schweizerischen Bauernverbandes in Brugg. Für die Berufsbildner bieten diese Tagungen eine gute Gelegenheit zu Anregungen rund um die landwirtschaftliche Bildung. Sehr wertvoll sind zudem die Diskussionen

Martin Schmutz, Leiter Agriprof, Brugg, informierte an der Berufsbildnertagung in Schötz über den Stand der Teilrevision der landwirtschaftlichen Grundbildung.



«Den grössten Teil der Lehrzeit absolvieren die Lernenden im Lernort-Betrieb. Auf dem Lehrbetrieb erfolgt in erster Linie die breitgefächerte, praktische Ausbildung. Auch haben die Berufsbildner eine grosse Verantwortung in der Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren (QV). Ein Teil des praktischen QV findet auf dem Lehrbetrieb statt.»



und der Erfahrungsaustausch unter den Kursteilnehmern.

Martin Blümli, BBZN Hohenrain

Berufsbildnertagung 2015 in Schötz



Mein Arbeitsfeld – ein Glücksfall!

Seit über vier Jahren bin ich schon am BBZN als bäuerlich-hauswirtschaftliche Beraterin tätig. In einem so tollen Arbeitsfeld berufstätig zu sein, das ist für mich ein Glücksfall.



Ich bin mit der Landwirtschaft gross geworden und habe mich immer sehr mit der Natur und den Tieren verbunden gefühlt, vor allem mit den Kühen. Durch meinen Mann, welcher im Jahr 2006 den Betrieb von seinen Eltern übernehmen konnte, bin ich der Landwirtschaft bis heute treu geblieben. Gemeinsam bewirtschaften wir nun einen Landwirtschaftsbetrieb mit Milchkühen inklusiv eigener Aufzucht und Mastschweinen. Nebst der Verbundenheit zur Landwirtschaft bin ich aber auch eine kontaktfreudige Person. Ich liebe es, Menschen auf ihrem Lebensweg ein kleines Stück begleiten zu dürfen und das kann ich am BBZN. Mir bedeutet diese Arbeit viel. Voller Freude unterrichte ich das Modul Agrotourismus und berate die Ratsuchenden auf ihrem «touristischen» Werdegang. Weiter darf ich zwei Erfahrungskreise mit aufgestellten Bäuerinnen leiten. An diesen Treffen wird jeweils zu einem Thema rege diskutiert und viele interessante Erfahrungen, Ideen und Meinungen werden ausgetauscht. Ich finde diese Form von Weiterbildung äusserst wertvoll. Aus diesem

Torten und Desserts zu kreieren, das fasziniert mich. Vor allem dann, wenn ich die fantasievollen Geburtstagsstortenvünsche unserer Kinder umsetzen kann.



Grund ist es mein Ziel, in diesem Jahr einen weiteren Arbeitskreis im Bereich Agrotourismus aufzubauen.

Im Dienste der Bäuerin

Weiter organisiere und führe ich, speziell für die Bäuerinnen, jedes Jahr Weiterbildungsangebote zu den verschiedensten Themen. Die Frauen schätzen nebst der Bildung auch, dass sie sich für eine Zeitspanne von zu Hause und den täglichen Arbeiten ausklinken dürfen und mit anderen Bäuerinnen plaudern und diskutieren können. Mir und meiner Arbeitskollegin Trix Arnold ist es weiter wichtig, dass das Netzwerk «Bäuerinnen und bäuerlich-hauswirtschaftliche Beratungen» noch mehr gestärkt wird. Aus diesem Grund führen wir jährlich in verschiedenen Regionen des Kantons Luzern Bäuerinnentreffs durch. Wir möchten die Bäuerinnen und ihre Familien durch unsere Beratung in ihrem Alltag unterstützen.

Da ich selber auch aktive Bäuerin bin, weiss ich, dass es in der heutigen Zeit gerade als Frau eine Herausforderung ist, den Anforderungen in der Landwirtschaft gerecht zu werden.

Die eigenen Rollen finden

Mein Partner und ich haben uns viele Gedanken gemacht, wie wir uns eine Zukunft auf dem eigenen Betrieb vorstellen könnten und wir haben intensiv über unsere Vorstellungen, die eigenen Rollen und die Ziele diskutiert. Bei der momentanen Entwicklung in der Landwirtschaft ist für uns klar, dass wir in Zukunft unseren Betrieb noch mehr vergrössern müssen oder sonst weiterhin eine Person einer ausserbetrieblichen Tätigkeit nachgehen muss.

Abwechslungsreicher Alltag

Da ich nebst meiner 45-Prozent-Tätigkeit am BBZN Schüpfheim auch Bäuerin und Familienfrau bin, ist es nicht immer ganz einfach, allem gerecht zu werden. Aber trotzdem liebe ich diesen abwechslungsreichen Alltag. In den letzten Jahren habe ich noch bewusster gelernt, Prioritäten zu setzen, sonst wäre es gar nicht möglich, dass ich alles unter einen Hut bringen könnte. Schön ist, dass mein Mann und ich uns gegenseitig gut ergänzen. Während meiner Abwesenheit übernimmt er einige



«Eigentlich hätte ich lieber Fleckvieh, aber ich habe auch unsere eigenen Kühe lieb gewonnen – hier meine Lieblingskuh Tina.»

tägliche Hausarbeiten wie zum Beispiel das Mittagessen zubereiten. Auch unterstützt er unsere Kinder bei den Hausaufgaben oder macht Chauffeurdienst ins Dorf, damit sie ihren Hobbys nachgehen können. Im Gegenzug helfe ich ihm bei den anfallenden Arbeiten auf dem Betrieb. Auch meine Schwiegereltern sind noch voll im bäuerlichen Alltag integriert.

Spannende Weiterbildung

Zurzeit absolviere ich die Weiterbildung als Ausbilderin mit eidgenössischem Fachausweis. Diese modulare Ausbildung stärkt mich in der beruflichen, wie auch in meiner privaten Laufbahn und ist für mich sehr wertvoll. Die-



Bei den Schweinen den Auslauf sauber machen: «Nicht gerade meine Lieblingsbeschäftigung, aber was sein muss, muss sein!»



Steckbrief

Name: Andrea Bieri-Krummenacher

Geburtsdag: 3. September 1973

Adresse: Michlischwand 3, 6182 Escholzmatz

Familie: Ehemann Willi (1971), Kinder Colin (2003), Andrina (2005), Ricarda (2007)

Ausbildung: Detailhandelsfachfrau, Bäuerin FA, Ausbilderin FA (i.A.)

Unterricht am BBZN: Modul Agrotourismus und bäuerlich-hauswirtschaftliche Beratung, daneben Bäuerin und Familienfrau

Hobbys: Lesen, Hatha Yoga, Natur geniessen, in gemütlicher Runde mit lieben Menschen diskutieren und lachen, Desserts und Torten kreieren

Motto: Loslassen und mutig neue Wege gehen.

sen Mai werde ich die letzten beiden Module in Angriff nehmen. Obwohl die Ausbildung toll ist, bin ich schon froh, wenn ich im nächsten Jahr den Abschluss machen kann.

Erholung, Hobby und Familie

Meine kleinen Zeiteinseln verbringe ich gerne mit Lesen. Da kann ich abschalten. Zu einer Energietanksäule ist für mich seit letzten Herbst auch die wöchentliche Hatha-Yoga-Stunde geworden. Ich merke, wie mir diese ruhigen Momente gut tun. Sonst habe ich im Augenblick keine zeitintensive Hobbys, welchen ich nachgehe. Mir ist es in der jetzigen Lebensphase sehr wichtig, dass ich genügend Zeit mit meiner Familie verbringen kann. Sie bedeutet mir alles und ich möchte bewusst meine Kinder auf ihrem Weg zum Erwachsenwerden begleiten und unterstützen. Für die Zukunft wünsche ich mir eine gesunde Landwirtschaft, damit die nächste Generation motiviert ihre Ziele angehen kann.



Andrea und Willi Bieri mit Ricarda, Andrina und Colin.

Andrea Bieri, BBZN Schüpfheim

DAS EIGENE ROLLENVERSTÄNDNIS FINDEN UND LEBEN

Selbst ist die Bäuerin

Welche Rolle übernimmt die Frau auf einem Landwirtschaftsbetrieb?

Jene der Bäuerin! Was aber zeichnet eine «richtige» Bäuerin überhaupt aus?

Eine spannende und interessante Frage.

Die Ansichten und Vorstellungen darüber sind jedoch sehr verschieden.

Je mehr Meinungen eingeholt werden, umso mehr verschiedene Definitionen bekommt man. Zu früheren Zeiten war die Rolle der Bäuerin viel klarer definiert. Eine Bauersfrau war stark familienbezogen. Das Miteinander stand im Zentrum. Sie führte oftmals einen grossen Haushalt, der Garten und die Selbstversorgung waren ihr sehr wichtig. Weiter wurde der Zubereitung von Mahlzeiten ganz viel Zeit und Sorgfalt entgegengebracht. Die Bäuerin half, wenn immer nötig, bei allen anfallenden Arbeiten auf dem Betrieb mit. Sie war einfach für alle da. Kürzlich hörte ich eine Frau sagen: «Die Bäuerin von heute ist gefordert, den Spagat zwischen Moderne und Tradition zu meistern, um den bäuerlichen Familienbetrieb für die nächsten Generationen zu erhalten» – eine spannende Aussage!

Moderne und Tradition

Die Rolle der Bäuerin ist heute nicht mehr so klar vorgegeben wie früher. Jede Bäuerin muss sich in dieser Rolle selber finden. Es gibt Frauen, die einen grossen Gemüse- und Blumengarten

pflügen und der Selbstversorgung einen hohen Stellenwert einräumen. Dann gibt es wiederum Bäuerinnen, die lieber im Stall und auf dem Feld arbeiten oder solche, die neben ihrer Tätigkeit auf dem Hof einer ausserbetrieblichen Arbeit nachgehen. Es gibt Bäuerinnen, welche selber erfolgreich einen Betriebszweig führen aber auch solche, die sich schlicht als die Partnerin eines Landwirts sehen.

Viele Frauen absolvieren heute die Ausbildung zur Bäuerin mit Fachausweis, damit sie optimal für die zukünftige gemeinschaftliche Betriebsführung gestärkt sind. Es gibt aber auch Betriebsleiterfrauen ohne Fachausweis, die dennoch mit viel Stolz und grosser Leidenschaft das Bäuerinnen-Dasein Tag für Tag leben. So könnte man die Bäuerin von heute vielleicht in vier Bereiche aufteilen: Erstens, die Bäuerin als Mit-Unternehmerin, zweitens, die Bäuerin als selbständige Unternehmerin in ihrem eigenen Betriebszweig, drittens, die Bäuerin als Haus- und Ehefrau des Betriebsleiters und viertens, die Bäuerin als unabhängige Konkubinatspartnerin des Betriebsleiters.

Das Finden der eigenen Rolle als Bäuerin ist stark abhängig von den persönlichen Interessen sowie vom sozialen und familiären Umfeld. Es gibt kein Richtig oder Falsch, sondern wichtig ist, dass sich die Frau in der gewählten Rolle wohl fühlt und darin authentisch sein kann.

Andrea Bieri, BBZN Schüpfheim



Eine Bäuerin sagte einmal treffend: «So vielseitig die Betriebe in der Schweiz sind, so vielseitig sind auch die Bäuerinnen.» (Bild: fotolia.de)

BAUERNLEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

trätsche



Das Verb «trätsche» hat verschiedene Bedeutungen. Damit kann das schwerfällige, unruhige Bewegen von Menschen aber auch von einer Kuh gemeint sein oder es kann das klatschende Aufschlagen von heftigen Regen auf dem Boden bedeuten. Unschlüssig, bzw. zaudernd eine Arbeit verrichten oder weitschweifig und gehaltlos etwas erzählen wird ebenfalls mit «trätsche» definiert.

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

Essbare Blüten

Schon seit jeher sind Blüten bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln verwendet worden. Statt Safran wurde beispielsweise die Ringelblume zum Färben von Saucen, Suppen oder anderen Speisen verwendet.

In der Zeit, als der Mensch noch als Jäger und Sammler unterwegs war, war das Sammeln von essbaren Pflanzen ein wichtiger Bestandteil der Nahrungsmittelversorgung. Mit der Weiterentwicklung der Landwirtschaft und der sicheren Versorgung ging das verloren. In den Hausgärten machten sich neben den klassischen Produkten Blumen breit, die mehr die ästhetischen Bedürfnisse befriedigten, als dass sie sonst einen Nutzen gehabt hätten. Das Wissen um essbare Pflanzenteile und Blüten ging verloren.

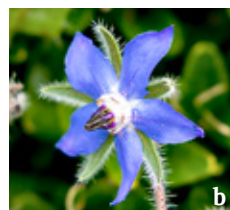
Nährwert wiederentdeckt

Mit der Kultivierung von Zierpflanzen zu Pflanzen mit essbaren Blüten versucht man heute den Spagat zu schaffen zwischen «Hingucker und Delikatesse». Dies sowohl im Garten als auch auf dem Teller. Aber Blüten in delikate Speisen zu integrieren ist keine Erfindung der modernen Küche, sondern vielmehr die Wiederentdeckung einer traditionsreichen Esskultur. Früher waren Wild- und Speiseblumen ein ganz selbstverständlicher Bestandteil der Esskultur. So waren etwa bei den Römern Rosenblüten als Beilage gross in Mode. Im 18. Jahrhundert erfreuten sich Veilchen in kandierter Form in ganz Europa grosser Beliebtheit. Nachfolgend eine kleine Auswahl an essbaren Blüten. (Bilder: Wikimedia)

a) Aster
Die lilafarbenen Blüten passen zu Salaten.



b) Borretsch
Dekorative blaue Blüten für vielseitige Verwendung wie z.B. Dekoration von Salaten, Getränken oder Süssspeisen.



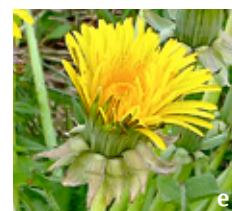
c) Gänseblümchen
Die weit verbreitete Blüte schmeckt auf Salaten, Brotaufstrichen oder, als Knospe in Essig eingelegt, als falsche Kapern.



d) Goldmelisse
Der aromatische Duft und Geschmack ist super für Sirup. Zum Würzen von Desserts und dekorativ auf Salaten und Gerichten.



e) Löwenzahn
Der honigartige Sirup aus Blüten lässt sich als süsser, feiner Brotaufstrich geniessen.



f) Ringelblume
Die intensiven Farben passen gut in grüne Salate. Mit Zitronensaft und Butter die Blüten als Würze für Grillfleisch verwenden. Getrocknet färben sie verschiedene Speisen, wie Safran.



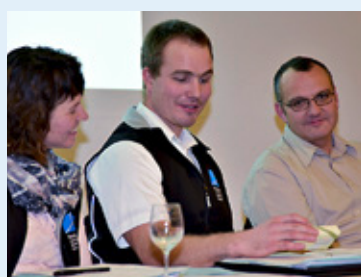
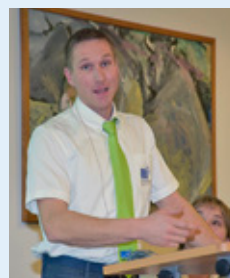
g) Zucchini
Die grossen, gelben Zucchini-Blüten sind, mit Kräuterfrischkäse gefüllt, ein köstlicher Hingucker als Fingerfood auf jedem Partybuffet.



Beda Estermann, BBZN

Schnappschüsse von der GV 2016 vom 20. Januar

Bilder von Beda Estermann und Tatjana Troxler



Geheimnis Mond

«Ich arbeite gerne mit dem wunderbaren Kalender der Aussaatage von Maria Thun. Grosses Wissen aus Theorie und Praxis sind darin vereint. Mich hat eine theoretische Anleitung nie interessiert, das Warum und Wieso finde ich hingegen spannend: Wieso hat unser Mond so grossen Einfluss auf uns? Was steckt dahinter?»

Wie alle Planeten ihre Bahnen um die Sonne ziehen, so umkreist unser Mond auch die Erde. Während seiner nicht ganz 28-tägigen Umlaufzeit durchwandert er alle Gestirne, also die Erde selbst wie auch alle anderen Planeten. Alle kennen sicher die 12 Tierkreiszeichen von «Widder» bis «Fische», die einem ganzen Jahr zu Grunde liegen. Nun wiederholen sich diese Zeichen auch schon innerhalb eines Monats und je nach dem reagiert eine Pflanze, ein Tier oder der Mensch darauf. Es werden gewisse Eigenschaften freigesetzt, die wir nutzen können.

Die vier Elemente

Am meisten macht man sich die Mondenergie im Umgang mit den Pflanzen und in Bezug auf spezielle Arbeiten zu Nutze. Dazu muss man sich zuerst mit den Elementen Feuer, Erde, Luft und Wasser vertraut machen, denn so verstehen wir schon Vieles besser. So haben beispielsweise Früchte an einem «Feuertag» das beste Aroma. Wir sprechen deshalb auch von einem «Fruchttag».

Ein weiteres Beispiel ist der «Lufttag». Wer kennt sie nicht, die lästigen Schildläuse oder sonstige unliebsame Tierchen an Pflanzen. Man sollte sich deshalb hüten, an einem Lufttag zu giessen, denn dann sind solche Insekten besonders gerne aktiv! Kommt etwas in die Erde – muss also umgetopft werden – so tut man dies mit Vorteil an einem «Wurzeltag». Und noch besser ist es, wenn dieser Wurzeltag gleichzeitig auch ein «Jungfrautag» ist, das heisst, dass der Mond dann im Sternzeichen Jungfrau steht, am optimalsten in den Monaten zwischen März und September. Für das Giessen wähle ich vorzugsweise «Blatttage» aus, welche mit dem Wasserprinzip verbunden sind.

Zusammenspiel der Gestirne

Unsere Natur ist so viel weiser als wir! Jedes einzelne Blatt «weiss» z.B., wann der Mond durch ein Feuerzeichen läuft. Die Zellen des Blattes verschliessen sich dann, um nicht zuviel Feuchtigkeit zu verlieren, und so kann zugleich schlecht Wasser aufgenommen werden. An «Wassertagen» hingegen öffnen sie sich ganz, um so viel Wasser wie möglich aufzu-

nehmen, das sich an diesen Tagen zudem oft als Regen sichtbar macht. Es braucht nicht nur Kenntnisse über die Elemente, auch unsere Planeten spielen eine grosse Rolle. Nebst dem Mond gehören auch die Planeten Mars und Neptun zum Wasserelement. Wasserzeichen wie etwa Krebs, Skorpion oder Fische werden von diesen zusätzlich unterstützt. Erdige Zeichen wie Stier, Jungfrau und Steinbock sind



Der «Homo signorum» (= Tierkreiszeichenmann) ist eine bildliche Darstellung des zentralen Konzeptes der vormodernen, auf Astrologie basierenden Medizin, die den Regionen des menschlichen Körpers die zwölf Tierkreiszeichen und deren Einfluss zuweist. Aufgrund seiner überragenden Bedeutung in der ärztlichen Praxis zwischen dem 13. und 18. Jahrhundert sind Bilder des Homo signorum in unzähligen handschriftlichen und gedruckten Quellen des mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Europa zu finden. (Quelle: Wikipedia)

eher kühl und feucht, es trocknet nicht so gut ab. Luftzeichen wie Zwillinge, Waage und Wassermann bringen Wind und tolle Lichtverhältnisse ins Spiel. Deshalb entfalten die Blumen an solchen Tagen ihren Duft um ein Vielfaches. Jetzt ist es folglich ideal zum Blumenpflücken und die Tannen duften markant stärker.

Zur Person

Die Autorin lebt seit rund dreissig Jahren auf dem Hof Wartensee in Sempach-Station.



Mit ihrem Mann bewirtschaftet sie einen Ackerbaubetrieb und daneben betreibt sie eine eigene Schule für Astrologie.

Zusätzlich bietet Frau Roesli astrologische Beratungen an und ist eine gefragte Kursleiterin sowie Referentin. Ihr grosses Wissen rund um die Kraft des Mondes hat sie mit jahrelanger Erfahrung vertieft und gibt es mit viel Leidenschaft weiter.

Für mehr Informationen kontaktieren Sie Frau Roesli am besten direkt unter der Telefonnummer 041 467 25 59.

Vom ab- und zunehmenden Mond

Alle Wirkungen sind im zunehmenden Mond verstärkt. Aber vor allem der erste Heuschnitt und das Einbringen sollte nach Möglichkeit an abnehmenden Mondtagen stattfinden, da sonst der Heustock öfters kontrolliert werden muss, weil er heiss werden könnte.

An Wurzeltagen im «nidsigend» sollte man die Weidezäune frisch stecken, Holzpfähle einschlagen und Stickle im Garten stecken. Alles was mit Obstbäumen, Früchten und Fruchtgemüse zu tun hat, liebt die Fruchttage, also die Wärmetage. Diese Pflanzen im richtigen Moment zu setzen, säen, okulieren, pflegen und ernten bringt uns reichen Segen.

Das Mondthema ist riesig, doch eine einfache Grundregel lautet: Alles, was ich mir und den Pflanzen und Tieren an Gutem zuführen möchte, tue ich im zunehmenden Mond. Alles was ich weg haben, das heisst verkleinern will, tue ich im abnehmenden Mond.

Dies gilt auch bei gesundheitlichen Themen – hier ist solches Wissen von unschätzbarem Wert! Heikler ist das Mondthema bei Operationen, da jeder Körperteil auch einem Tierkreiszeichen zugeordnet ist. Hier gilt, dass man keine Eingriffe vornehmen sollte, wenn der Mond gerade das zugeteilte Zeichen durchwandert, also z.B. keine Weisheitszähne ziehen, wenn der Mond im Stier ist. Dieser ist nämlich den Zähnen, dem Kiefer sowie dem Nacken zugeordnet. Die Kraft des Mondes ist für mich persönlich sehr tiefgründig und spannend – und wirklich ein Geheimnis!

Marianne E. Roesli, Sempach-Station

April – September 2016

Flurbegehung

Dienstag, 12. April 2016 | 19.15 Uhr

Familie Eiholzer, Chaeppli, 6264 Pfaffnau

Themen

- Aktuelles im Ackerbau und Futterbau
Referenten: Markus Wyss, Hubert Trüssel
- Demovorführung Multikopter
- Anschliessend Imbiss – wir freuen uns auf Sie!

Flurbegehung

Mittwoch, 8. Juni 2016 | 19.15 Uhr

BBZN Hohenrain

Themen

- Sortenversuche im Ackerbau
Referent: Heiri Hebeisen
- Futterbau, Referent: Herbert Schmid
- Antibiotika
Referenten: Otto Ineichen, Ursi Dommen
- Anschliessend Imbiss – wir freuen uns auf Sie!



Luzern muht!

Samstag, 3. September 2016 | ganzer Tag

Stadt Luzern, mittendrin, in Sachen Schweizer Landwirtschaft ein grosser Event für die ganze Familie – unbedingt vormerken!

Jubiläumsanlass Schüpfheim

Sa/So, 10./11. September 2016

BBZN Schüpfheim

Ein grosses Schulfest

40 Jahre landwirtschaftliche Schule und 25 Jahre Bildungs- und Beratungszentrum Schüpfheim.

Programm

- **Ab Samstag, 13 Uhr:** Tage der offenen Tür mit diversen Attraktionen für Gross und Klein
- **Samstagabend:** Unterhaltungsabend mit Schwyzerörgelinformation «3fach Hirsche» und Jodelduett Lustenberger, Barbetrieb
- **Sonntagmorgen:** feiner Brunch für die ganze Familie – mehr Infos dazu folgen später.

Zivilstandsnachrichten



Geburten

- 17. Oktober 2015: **Lea**
Tochter von Renggli Thomas & Priska,
Giebel 1, 6023 Rothenburg
- 15. Dezember 2015: **Sarah**
Tochter von Claudia und Bruno Wiget-Bünter
mit Marco und Louis,
Allmig 3, 6403 Küssnacht am Rigi
- 21. Januar 2016: **Corinne**
Tochter von Priska und Benedikt Studer-Wicki,
mit Melanie, Siggehus 1, 6170 Schüpfheim



Heirat

- 4. Juni 2016
Marcel Wigger & Annina Blum
Gunterswil-Unterhaus, 6130 Willisau

AUSBILDUNGEN 2015

Ehrungen

Bäuerin mit Fachausweis

Ambühl-Niederberger Monika, Willisau;
Amstutz-Amrein Irene, Sigigen; **Berger Yvonne**, Bärethswil; **Bucher-Kathriner Heidi**, Römerswil; **Dörig Judith**, Gunzwil; **Jordi Ellen (Elisabeth)**, Mettmensstetten; **Knüsel Arnold Trudy**, Meierskappel; **Kottmann Martina**, Gelfingen; **Löffel Dominique Isabelle**, Schüpbach; **Niederberger Pia**, Kriens; **Odermatt-Aregger Andrea**, Neuenkirch; **Rogger-Fischer Roswitha**, Ruswil; **Rothenthal-Bachmann Irene**, Rain; **Schönbächler-Businger Jasmin**, Rickenbach; **Schüpfer Corinne**, Rickenbach; **Stadelmann-Erni Andrea**, Willisau; **Steffen-Renz Claudia**, Geiss; **Troxler-Simmen Esther**, Grosswangen; **Wigner-Rast Jessica**, Kleinwangen; **Zihlmann Gisela**, Schüpfheim

Berufsprüfung

Aregger Bruno, Menznau; **Aregger Kilian**, Willisau; **Barmettler Ruedi**, Beromünster; **Baumeler Stefan**, Steinhuserberg; **Birrer Christian**, Luthern; **Bucheli Andreas**, Rothenburg; **Bühlmann David**, Altishofen; **Disler Roland**, Hildisrieden; **Egli Martin**, Altbüron; **Egli Ruedi**, Oberkirch; **Erni Mar-**

tin, Ebersecken; **Feierabend Thomas**, Rickenbach; **Fischer Patrick**, Ebersecken; **Furrer André**, Beromünster; **Gassmann Fabian**, Wauwil; **Gisler Markus**, Gunzwil; **Gut Niklaus**, Büren; **Häfliger Adrian**, Fischbach; **Hodel Kurt**, Dagmersellen; **Hodel Mathias**, Langnau bei Reiden; **Hunkeler Markus**, Wauwil; **Huser Stefan**, Ennetbürgen; **Hüsler Fabian**, Hildisrieden; **Kaufmann René**, Ettiswil; **Knüsel Adrian**, Gisikon; **Lingg Martin**, Grossdietwil; **Lussi Sepp**, Oberdorf; **Lustenberger Beat**, Römerswil; **Meier Armin**, Wilihof; **Meyer Manuel**, Knutwil; **Müller Martin**, Rain; **Müller Martin**, Ruswil; **Peter Kurt**, Roggliswil; **Portmann Fabian**, Obernau; **Sidler Roland**, Buttisholz; **Stocker Samuel**, Beromünster; **Villiger Roman**, Sins; **Wicki Mathias**, Wolhusen; **Zwyer Michi**, Hofstatt

Meisterprüfung

Kempf Toni, Attinghausen

Agro-Techniker HF 2015

Bossard Christian, Geiss LU; **Estermann Thomas**, Rickenbach LU; **Felder Raphael**, Kleinwangen; **Felder Seline**, Kleinwangen; **Gut Christoph**, Pfaffnau; **Helfenstein Raphael**, Sempach; **Huber Stefan**, Nottwil; **Käslin Mathias**, Nottwil

Bachelor HAFL Zollikofen

Helfenstein Samuel, Emmen; **Müller Astrid**, Wolhusen

VIEL GIFT IN BLATT UND BEERE

Die Stechpalme

Sie begegnet uns in vielen Wäldern, auch in Gartenanlagen und überrascht uns in der laublosen Jahreszeit, besonders in Laubwäldern, mit ihren dunkelgrünen Blättern und tiefroten Beeren.

Die Stechpalme wächst fast in allen Breitengraden der Welt, die meisten Arten kommen aber in den Subtropen und Tropen vor. Der Name stammt von den bei uns bekannten immergrünen, meist ledrigen Blättern mit den gesägten bis dornigen Rändern. In England, Frankreich und Nordamerika, aber auch in Mitteleuropa wird diese Pflanze zunehmend als Weihnachtsdekoration verwendet. Übrigens, Hollywood verdankt seinen Namen ebenfalls der Stechpalme. Aus dem Indogermanischen «hulis» für Stechhülse, entstand im Englischen die Bezeichnung «holly». Somit bedeutet Hollywood frei übersetzt «Stechpalmenwald». Die Stechpalme bevorzugt einen nährstoffreichen, kalkarmen bis sandigen Lehmboden. Am besten ge-

deiht sie in Mischwäldern, da sie viel Schatten verträgt. Weil sie sich über Wurzelsprossen vermehrt, kommt sie häufig in grossen Beständen vor. Obwohl giftig, wurden Stechpalmenbeeren früher als Hausmedizin gegen Verstopfung, Magenschwäche und Epilepsie eingesetzt oder die Zweige in Rinderställen zur Flechtenbekämpfung aufgehängt. Nach neusten Erkenntnissen enthalten Stechpalmen viele Antioxidantien. Dem Verwendungszweck der stacheligen Blätter sind keine Grenzen gesetzt, so etwa als Bürste für die Reinigung der Kamine oder als Abwehr gegen Mäuse und Ratten. Die immergrünen Blätter und roten Beeren, die erst in der dunklen Jahreszeit erscheinen, haben die Farben der Hoffnung und Liebe. In Mitteleuropa wird die Stechpalme mangels Alternativen an Palmsonntag als «Palm» verwendet, zum Gedenken an den Einzug von Jesus in Jerusalem. Sie wird aber auch als Symbol bzw. Schutz gegen das Böse verwendet, so z.B. in Tolkiens Roman «Herr der Ringe».

Beda Estermann, BBZN

