

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

WER SCHAFE ZÜCHTET, HAT HEUTE DIE WAHL

Schafe Scheren – oder auch nicht!

Die Schafhaltung ist eine der ältesten landwirtschaftlichen Produktionsformen der Welt. Als vielseitiges Nutztier liefern uns Schafe Fleisch und Milch, pflegen die Kulturlandschaft in steilen Regionen und produzieren den wertvollen Rohstoff Wolle. Ursprünglich war die Wolle wichtiger als das Fleisch, das hat sich aber im Laufe der Zeit geändert. Es gibt allerdings nach wie vor bestimmte Schafrassen, die vor allem wegen ihrer wertvollen Wolle gehalten werden, so zum Beispiel das feinwollige Merinolandschaf.



Nolana – eine Schafrasse, die die Wolle selber abstossen kann. (Bild: Flickr©Michael Wahl)

Wenn Schafe nicht geschoren werden, fühlen sie sich unwohl und können aufgrund des Schmutzes, der sich in ihrer Wolle verfängt, krank werden. Für die Gesundheit und das Wohlergehen der Tiere ist die regelmässige Schur folglich unumgänglich. So schreibt das Schweizer Tierschutzgesetz vor, dass Schafe mindestens einmal im Jahr geschoren werden müssen. Viele Betriebe schären ihre Schafe zweimal pro Jahr, im Frühling und im Herbst. So fühlen sich die Tiere im Sommer bei hohen Temperaturen wohler und bleiben im Winter in den Stallungen sauberer.

Schafscheren ist Akkordarbeit

Die Schafe werden oft von Spezialisten im Akkord geschoren. In der Regel wird die Neuseeländische Methode angewendet, bei der jede Position des Tieres und jeder Zug mit der Schermaschine exakt vorgegeben sind. Konkret sind es 44 Züge, dann ist das Schaf geschoren. Diese Methode ermöglicht eine schnelle und schonende Schur, wobei mit dem Tier auf dem Boden hantiert wird. Daneben gibt es auch die Tisch-Schur, bei der das Schaf zum Scheren auf einen Tisch gelegt wird. Meist werden ihm die

Beine gefesselt, um ein unkontrolliertes Aus schlagen gegen den spitzen Schurkamm zu verhindern. Im Gegensatz zur Neuseeländischen Methode ist bei der Tisch-Schur das Vorgehen beim Scheren individuell und hängt stark von den Vorlieben des Scheres ab. Ein Nachteil ist, dass beim Scheren auf dem Tisch neben dem Scherer mit Vorteil eine zweite Person helfen sollte, welche das Schaf in Position hält und entsprechend dreht und wendet.

Ein Schaf kann am besten geschoren werden, wenn es gut genährt ist. Abgemagerte Tiere sind anfälliger für Schnittverletzungen. Die Zeit, welche ein Profi für die Schur benötigt, hängt stark von der Rasse bzw. Grösse des Schafes ab. Für ein ausgewachsenes Merino-Mutterschaf benötigt ein professioneller Schafscherer um die 5 Minuten, für ihr Lamm etwa 3–4 Minuten.

Schafscheren als Wettbewerb

Ganz anders sieht das aus beim Schafschererkonkurrenz-Sport. Diesen gibt es vor allem in Neuseeland, Australien, Grossbritannien und Frankreich, aber auch in verschiedenen anderen Ländern. Letztes Jahr haben in Frankreich

an der Weltmeisterschaft der Scherer zwei Walliser und ein Neuseeländer gewonnen. Bei dem viertägigen Wettbewerb wurden 5000 Schafe geschoren. Hierbei wurde nicht nur die Geschwindigkeit, sondern auch die Genauigkeit der Schur bewertet. Die Schafscherer messen sich in diversen Kategorien. Bei der maschinellen Schur müssen 20 Schafe innert 12 bis 16 Minuten geschoren werden. Die Tiere dürfen dabei nicht verletzt werden. Die Wolle muss in einem Zug abrasiert werden, ohne die Maschine abzusetzen. Diese Weltmeisterschaft gibt es seit 1977. Der nächste Austragungsort ist die schottische Stadt Edinburgh, in der 2022 die nächste Schafscher-WM stattfinden wird.

Rohstoff Wolle bringt wenig ein

Heute bekommt man für schwarze Schafwolle ca. 80 Rappen bis 1 Franken pro Kilo Wolle und für die weisse 1 Franken bis 1.20. Ein Schaf erbringt 1,5 bis 2 Kilogramm Wolle/Schur. Das Schaf zu scheren kostet zwischen 5 und 8 Franken. Daraus wird klar, dass man mit dem Wollhandel in der Schweiz kein Geld verdienen kann. Trotzdem nehmen einige Schäfer den Aufwand auf sich, die Wolle zu sortieren, um

Geschätzte Ehemalige

Wir haben März, das erste Viertel Jahr ist also schon bald um, und bestimmt habt auch ihr in diesem Jahr einige Vorhaben. Vielleicht braucht es für das eine oder andere Projekt eine Offerte? Jedenfalls war das bei mir der Fall, und ich stellte bald fest, dass die Offerten, die mir unterbreitet wurden, oft wenig mit dem eigentlichen Preis zu tun hatten. Ich spreche hier von undurchsichtigen Fantasiepauschalen – mit oder ohne Mehrwertsteuer! Würde man diese kuriosen Abhandlungen einmal auf die Landwirtschaft ummünzen, sähe das in etwa so aus:



Der Viehhändler möchte dir ein Tränkkalb für die Mast abkaufen. Anstatt dass du mit ihm den Preis aushandelst und er anschliessend das Kalb auflädt, schickst du ihn nach Hause, er solle dir zuerst einmal per Mail mitteilen,

um welches Kalb es sich genau handle. Nachdem dies passiert ist, erstellst du dem Viehhändler eine so genannte Offerte. Darin steht, dass das Kalb pauschal für Fr. 2500.– am genannten Tag x bereitsteht – nicht ohne eine Fussnote, dass es dabei keine Garantie gäbe, dass das Kalb auch

gesund und fidel sei. Der Viehhändler schreibt dir vermutlich kopfschüttelnd eine Absage und geht zum Nachbarn, denn auch dieser hat schöne Tränkkälber. Dort wiederholt sich die Geschichte, ausser dass jenes Kalb pauschal Fr. 3000.– kostet. Also kommt der Viehhändler zurück zu dir. Er fragt scheinbar, weshalb deine Kälber so teuer seien. Dann wünscht er von dir eine detaillierte Aufstellung zu Zuchtwert, Milchkonsum, Gesundheitszustand ect. Also machst du ihm eine neue Offerte in der steht, dass du gemäss Kalkulation nach diversen Abklärungen und abzüglich einer Aktion ect. nun bereit seist, ihm das Kalb für den Pauschalbetrag von Fr. 1800.– zu überlassen. Auch diese Offerte geht via E-Mail raus – alles

muss seine Ordnung haben. Der Viehhändler greift umgehend zornig zum Telefon um dir mitzuteilen, dass dies nun keineswegs marktübliche Preise seien – schliesslich wolle er nur das Tränkkalb kaufen, und nicht ein Kalb mitsamt Iglu. Also nennst du deinen letzten Preis von Fr. 900.–, nicht ohne zu erwähnen, dass auch deine Mutter die Einwilligung dazu gegeben habe. Gleichzeitig jammert du ihm vor, dass es für dich zwar ein echt mieses Geschäft sei und zudem eine absolute Ausnahme. Dass er aber diesen Preis exklusiv geboten bekäme, weil er halt ein «gueter Siech» sei...

Falls ihr obiges «Fallbeispiel» nun amüsant findet, muss ich euch leider mitteilen, dass solche (gar nicht lustigen) Geschichten in Gewerbe und Industrie gang und gäbe sind. Jedenfalls erlebte ich in letzter Zeit mehrfach das Offertewesen als reine Lotterie und so frage mich – was soll das? Wer führt hier wen hinter Licht? Wieso kann man nicht einfach ehrlich und detailliert offerieren bzw. kommunizieren?! Oder waren das etwa alles Ausnahmen?

Ich wünsche euch jedenfalls mehr Glück – und vergesst nicht, die Offerten für eure Projekte im 2020 gründlich zu prüfen!

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin

► sie danach zu den Sammelstellen zu bringen. Dort wird die Wolle für die Weiterverarbeitung in der Regel mit Siloballenpressen gepresst und verladen.

Bis ins 19. Jahrhundert war Wolle ein kostbares und geschätztes Material. Das Tragen von Wollkleidung galt als Privileg wohlhabender Bürger. Der Beginn der Fertigkeit, Wolle zu einem Faden zu zwirbeln, liegt vermutlich mehr als 5000 Jahre zurück. Bevor das Spinnrad

Einzug in die Bauernhäuser und bürgerlichen Wohnstuben hielt, wurde die Wolle mit einer Spindel von Hand gesponnen.

Weil es in der Schweiz heute nur noch wenige Betriebe gibt, die Schafwolle verarbeiten, wird ein Grossteil der Wolle exportiert. Teilweise wird die Wolle im Ausland auch nur gewaschen und kommt danach wieder retour. Denn es gibt kleine Ateliers, traditionelle Manufakturen oder geschützte Arbeitsstätten,

die in der Schweiz aus Schweizer Schafwolle hochwertige Produkte herstellen wie z.B. Isolationsmaterialien, Filze, Bettwaren, Wolldecken und Gartenartikel wie Mulchscheiben oder Erosionsschutz- und Saattmatten.

Rasse ohne Schafschur

Weil die Wolle einen tiefen Erlös bringt, setzen einige Schäfer auf Rassen, die die Wolle selbst abstossen können. Beim Nolana Schaf, das am 24. November 2017 in der Schweiz die offizielle Anerkennung als Rasse erhalten hat, funktioniert das sehr gut: Der Haupt-Woll/Haarwechsel findet im Frühling statt, ein zweiter teilweiser Woll/Haarwechsel folgt im Juni/Juli und ein dritter Teil-Woll/Haarwechsel im Herbst mit der Ausbildung des Winterfells. Der Begriff Nolana bedeutet so viel wie «ohne Wolle». Das Bestreben der Züchter ist es, zwei Zuchtlinien zu etablieren: Das Nolana Fleischschaf, das für eine intensive Lämmerproduktion und gute Fleischausbeute bei geringer Verfettung gezüchtet wird und das Nolana Landschaft, das darauf ausgelegt ist, in der Landschaftspflege eingesetzt zu werden. Beide Linien sind hornlos und verfügen über die Fähigkeit, ihr Vlies zuverlässig und komplett abzustossen.

Andreas Studer, Tatjana Troxler



Im professionellen Bereich ist die Verwendung des richtigen Scherkammes ein enorm wichtiger Faktor. (Bild: AdobeStock©Werner)



Impressum

Herausgeber

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

Präsidentin Ehemaligenverein

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

Adressänderungen und Mutationen

Marco Imfeld, Weierweid 2, 6208 Oberkirch
marco.imfeld@hotmail.ch | 079 894 14 17

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

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

ÜBERRASCHEND FEINES AROMA-ERLEBNIS

Apfel-Schokoladen-Cake

Zutaten:

100 g Butter
175 g Zucker
5 Eier
180 g Mehl
1 KL Backpulver, Salz
500 g Äpfel
100 g dunkle Schokolade

Zubereitung

- Butter mit dem Zucker schaumig rühren
- Eier trennen, nach und nach das Eigelb dazumischen
- Mehl und Backpulver dazusieben
- Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben
- Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden; Schokolade mit einem Messer grob verhacken, alles unter den Teig heben
- Masse in die gefettete Cakeform füllen, backen

Menge für eine Cakeform von 25 cm Länge, Backzeit je nach Ofen ca. 60–75 min bei 180 °C

Ausprobiert von Renate Röösl-Hofstetter



NAHRUNGSMITTEL UND KÖRPERLICHE BESCHWERDEN

Unverträglichkeiten von Lebensmitteln

Die Gesellschaft konsumiert bewusster.
«Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt!» funktioniert heute nicht mehr.
Es wird gekauft, was Lust macht oder gesund erscheint und gemieden, was einem Beschwerden bereiten könnte.

Oft geschieht dies aus einem «Bauchgefühl» heraus. Medizinisch betrachtet, spricht man bei Unverträglichkeit von Lebensmitteln jedoch von zwei Gruppen: Allergien und Intoleranzen.

Allergien

Gemäss Umfragen geben gut 30 % der Schweizerinnen und Schweizer an, auf Nahrungsmittel allergisch zu sein. Nachweisbar ist dies jedoch nur bei 2–6 %. Eine Nahrungsmittelallergie beruht auf einer Abwehrreaktion des Körpers gegenüber tierischen oder pflanzlichen Eiweissen. Verbreitet sind Reaktionen auf Nüsse, Kuhmilch und Hühnereier.

Häufig kommt es zu Reaktionen im Mundbereich (Jucken, Schwellungen). Selten sind allergische Schocks, welche lebensbedrohlich sein können. Die Schwierigkeit für die Betroffene

nen besteht darin, dass schon kleinste Spuren starke Symptome hervorrufen können.

Intoleranzen

Nahrungsmittelintoleranz ist ein Sammelbegriff für verschiedene nicht allergisch bedingte Reaktionen auf Nahrungsmittel. Je nach Form der Intoleranz sind in der Schweiz bis zu 20 % der Bevölkerung betroffen. Am Häufigsten lösen Milchzucker (Laktose), Fruchtzucker (Fructose), Gluten oder Histamin eine Intoleranz aus. Die Symptome einer Nahrungsmittelintoleranz können vielfältig sein. Vielfach kommt es zu allgemeinen Verdauungsbeschwerden wie Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfall oder Verstopfung und Unwohlsein.

Auswirkungen auf die Lebensmittelproduktion

Für Gastgeber und Läden wurde es in den letzten Jahren aufwändiger, da immer weniger Menschen alles essen wollen, was angeboten wird. Gleichzeitig birgt die Situation für die Landwirtschaft Chancen, sich zu profilieren. Glutenfreie Schweizer Haferflocken sind nur ein Beispiel dafür. Die Produkte «ohne» sind



Bei der Zöliakie führt der Verzehr von glutenhaltigen Getreidesorten wie Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste zu einer Entzündung des Dünndarms.

(Bild: AdobeStock©LightfieldStudios)

Quellen: Allergiezentrum Schweiz, Nutritio – Das Ernährungsmagazin in der Schweiz, Nr. 58/2012

nicht der Preisschlacht unterworfen, denn mit Gesundheit wird gerne Geld verdient. Insbesondere traditionelle Herstellungsverfahren gelten als bekömmlich. Wie gut können Lebensmittel mit immer längerer Haltbarkeit verdaut werden? Wer sich diese Frage stellt, kauft gerne Trockenfrüchte ohne Schwefelbehandlung oder Rohmilch für einen korrekten Preis ein.

Thomas Haas, BBZN Hohenrain

Stadt und Land

Seit August 2018 arbeite ich als Lehrerin für Allgemeinbildung am BBZN in Hohenrain. Auf den ersten Blick passe ich vermutlich nicht so ganz ins Bild. Ich lebe in der Stadt Luzern und habe mit Landwirtschaft eigentlich nichts zu tun. Ich fühle mich aber auf dem Land sehr wohl und lerne jeden Tag etwas Neues dazu.



Ich habe Jugendliche schon immer bewundert, die genau wissen, was sie mit ihrem Leben anfangen wollen. Die meisten meiner Schülerinnen und Schüler wussten schon immer, dass sie in der Landwirtschaft arbeiten wollen und sie verfolgen ihr Ziel, bis sie es erreicht haben. Bei mir

selbst war das anders. Meine Klassenkameraden wollten Arzt oder Anwältin werden, aber mein Berufswunsch hat sich praktisch jeden Monat geändert. Das Einzige, das mich schon immer interessiert hat, ist Geschichte. Es geht mir dabei nicht darum zu wissen, was vor 200 Jahren passiert ist. Ich möchte heutige Situationen verstehen und die Gründe findet man immer in der Geschichte.

Nach der Matura habe ich mir ein Jahr Zeit genommen um mich für ein Studium zu entscheiden. Mein Schwerpunktfach war eigentlich Biologie und Chemie, aber irgendwie konnte ich mir ein Leben im Labor nicht vorstellen. Mit etwas Abstand zur Schule kam mir dann die Idee, das aus mir eine ganz gute Lehrerin werden könnte, und so entschloss ich mich dazu, Geschichte zu studieren. Da mir Sprache schon immer wichtig war und ich gerne schreibe, wählte ich Germanistik als

Nebenfach. Während des Studiums habe ich mich auf die neueste Geschichte spezialisiert. In meiner Bachelorarbeit ging es beispielsweise um das Apollo-Programm der NASA und in meiner Masterarbeit habe ich die Tagebücher von Joseph Goebbels und seine Vorstellung eines totalen Krieges analysiert.

Es kommt nie so, wie man denkt

Nach dem Masterabschluss an der Universität Bern zog es mich dann zurück nach Luzern. An der PH erwarb ich das Lehrdiplom für die Sekundarstufe 2. Ich habe aber während der Praktika an verschiedenen Kantonsschulen gemerkt, dass hier immer das Fachliche im Fokus steht und weniger die Lernenden selbst. Über ein Zusatzdiplom in Berufspädagogik bin ich dann in Hohenrain gelandet. Hier geniesse ich nun alle Vorzüge, die mir mein Fach bietet. Allgemeinbildung beinhaltet nicht nur Verträge, Versicherungen und Steuern, sondern eben auch Geschichte und die Anwendung von Sprache. Meine Schülerinnen und Schüler sind hier Individuen, eigene Charaktere und nicht nur Nummern. Ich kann mit ihnen über aktuelle Themen diskutieren und auch mal über etwas Persönliches sprechen. Ich bin auch nicht dem Konkurrenzdenken einer Fachschaft ausgeliefert. Ich kann mich mit meinen Kolleginnen und Kollegen austauschen und wir helfen uns gegenseitig. Den familiären Umgang in der Landwirtschaft schätze ich sehr.

Ich habe zwar Verwandte, die in der Landwirtschaft tätig sind, doch ich selbst habe



Mit Herz: Die Lucerne Marching Band am Tattoo on stage 2014 im KKL.

immer in der Stadt Luzern gelebt und mir nie viele Gedanken zur Landwirtschaft gemacht. Heute ist das anders. Ich versuche immer wieder aktuelle Themen aus der Landwirtschaft in meinen Unterricht zu integrieren. Meine Hauptaufgabe sehe ich aber an einem anderen Punkt. Landwirte neigen dazu, sich ganz und gar auf die Landwirtschaft zu konzentrieren. Das ist im Grunde nichts Schlechtes, aber mir ist es wichtig, dass meine Schülerinnen und Schüler lernen, dass es auf der Welt noch mehr gibt als nur die Landwirtschaft. Und die Erkenntnis, dass in einer modernen, globalisierten Welt alles zusammenhängt und Ereignisse und Entwicklungen am anderen Ende der Welt auch Einfluss auf uns haben, kann für einen Schweizer Landwirt ebenfalls von Nutzen sein.

Eine Pause von der Landwirtschaft kriege ich jeden Freitagmorgen. Dann unterrichte ich am BBZN in Sursee Allgemeinbildung für Erwachsene. Aber mittlerweile ist mir aufgefallen, dass sich die Landwirtschaft auch hier eingeschlichen hat und ich mit diesen Lernenden, die nichts mit Landwirtschaft zu tun haben, immer wieder über landwirtschaftliche Themen spreche.

Vorwärts, Marsch!

Meine zweite grosse Leidenschaft neben der Geschichte ist die Musik. Ich spiele seit meinem neunten Lebensjahr Querflöte und seit einigen Jahren Piccolo. Ich war im Jugendblasorchester



Die Lucerne Marching Band am Princely Tattoo 2019 in Liechtenstein.



Die Lucerne Concert Band an der Gala-Night 2016 im KKL.



Steckbrief

Name: Corinne Breitschmid

Adresse: Hirtenhofstr. 5, 6005 Luzern

Geburtsdatum: 29. Juli 1991

Familie: Vater René, Mutter Bernadette

Ausbildung: Gymnasium, Master in Geschichte und Germanistik, Lehrdiplom Sekundarstufe 2

Beruf: Lehrperson Allgemeinbildung (90%-Pensum)

Hobbys: Musik (Feldmusik Luzern), Filme und Serien

Motto: Nur wer offen für Neues ist, kommt weiter.

der Stadt Luzern und habe dort Freundschaften geschlossen, die bis heute halten. Seit einigen Jahren bin ich nun Mitglied der Feldmusik Luzern und in beiden Formationen aktiv. Mit der Lucerne Concert Band habe ich zweimal im Jahr die Gelegenheit, im KKL aufzutreten. Ich durfte in diesem Rahmen schon mit bekannten Schweizer Künstlern wie Polo Hofer, Florian Ast, Nicolas Senn, Pepe Lienhard oder zuletzt Luca Hänni auf der Bühne stehen.

Wenn wir nicht in eleganter, schwarzer Kleidung auf der Bühne sitzen, ist die Feldmusik Luzern als Lucerne Marching Band in ihren historischen Uniformen unterwegs. Wir sind bei traditionellen Anlässen in der Stadt Luzern anzutreffen, aber hauptsächlich nehmen wir an Tattoos im In- und Ausland teil. Wir waren in den letzten Jahren in Berlin, Hamburg, Al-

bertville, Vaduz und Belfast. Die Kombination aus Musik und Bewegung hat mir von Anfang an grossen Spass gemacht. Mittlerweile bin ich als Registerleiterin im Projektteam und arbeite an der Entwicklung der Shows mit. Momentan arbeiten wir an unserer neuen Show für das diesjährige Basel Tattoo. Das wird ein absolutes Highlight und ich freue mich schon sehr darauf.

Was die Zukunft bringt

In den nächsten Jahren möchte ich den Unterricht im Bereich Vermarktung umgestalten. Ich finde diesen Teil der Allgemeinbildung für die Landwirtschaft zentral. Ich habe selbst während meines Studiums mehrere Jahre im Verkauf gearbeitet und weiss einiges über Warenpräsentation und Kundengespräche.

Wichtig ist mir im Bereich der Vermarktung vor allem die Imagepflege. Die Schweizer Landwirtschaft steht vor grossen Herausforderungen und diese können nur bewältigt werden, indem man sich offen und kompromissbereit präsentiert. In der Zeit des Klimanotstandes haben es die Schweizer Bauern nicht leicht. Durch die Landwirtschaft wird die Umwelt belastet, das lässt sich nicht verhindern. Es ist aber wichtig zu zeigen, was die Landwirtschaft alles für die Gesellschaft leisten kann. Ich persönlich finde es schlimmer, wenn man jeden Meter mit dem Auto fährt oder für ein Partywochenende nach London fliegt, als wenn ein Landwirt seine Ernte gegen Schädlinge schützt. Für das Wohl der Tiere ist jedes Stück Abfall auf der Wiese schlimmer als ein paar Quadratzentimeter weniger Platz im Stall. Meine Schülerinnen und Schüler sollen lernen, Kritik anzunehmen und sachlich zu argumentieren. Es hilft nichts, einfach auf stur zu schalten und trotzig zu reagieren. Nur wer offen ist, Neues annimmt und andere Meinungen zulässt, kommt weiter.

Corinne Breitschmid



Schlusseskursion im Sommer 2019: Mit dem 2. Lehrjahr am Flughafen Zürich.



BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

gaumen / goumen

Das Wort *gaumen* ist uralt und steht für «Wache halten, Acht haben, hüten». Es ist gleichbedeutend mit dem gothischen «*gaumjan*» oder dem angelsächsischen «*gyman*», daher auch in der ursprünglichen Bedeutung von «vorsehen», also alle möglichen Veränderungen der Dinge vor(her)sehen und bestimmen. «Gott *gaumet* wunderbar» meinte: «Gott schaut gut zu mir und hat Acht, damit mir nichts Böses widerfahre.» «Ich muss *gaumen*, darf nicht ausser Haus seyn» sagte jemand, der während dem Gottesdienst das Haus hüten musste, damit keine Diebe einbrechen. Der «*Gäumer*» war folglich der Aufseher, insbesondere einer, der in Abwesenheit des Hausherrn das Haus hüten musste. Oder einer, der bei der Feldarbeit das Vieh hütete, wo keine Zäune waren. «Vieh *gaumen*» war demnach achthaben (im Sinne von beobachten) dass dem Vieh kein Schaden widerfahre noch dass es Schaden verursache. Mancherorts betete man nach dem Abend-Rosenkranz noch ein Vaterunser «für diä Seelä wo üs wachid und *gaumid*.» «*Gäumeri*» steht für Überwachung, speziell Pflege eines Kindes, Kranken oder Sterbenden. Heute wird – im Gegensatz zum Schriftdeutschen – im Schweizer Dialekt das Wort *gaumen* noch oft verwendet, vor allem in Bezug auf das Kinderhüten: «*Hinécht gohni go d'Gross-Chind gaume*» oder «*Mérend es Gaumermeitschi*». Jemand, der gut *gaumen* kann, kann sehr gut mit Kindern umgehen, d.h. sie in Obhut nehmen, auf dem Arm tragen, sie unterhalten, dass sie nicht weinen usw. Die Abwandlung «*vergaumen*» bedeutet verschonen, also ein Übel entfernen, abwenden, auch: etwas anderes bestimmen. «*Ausgaumen*» meint: einen kranken / alten Menschen bis an sein Lebensende pflegen. Interessanter Gedanke: Der Gaumen bezeichnet die Decke der Mundhöhle. Da ist es evtl. kein Zufall, dass das Buntbarsch-Weibchen mehr als 1500 Eier in ihrer Mundhöhle verstaut, um den Nachwuchs zu schützen – ihn also quasi im Gaumen zu *goumen*.

(tt) Quellen: dialektwoerter.ch / idiotikon.ch
Bild: fotolia.com/serkat-photography

Wiesensanierung durch Übersaat

Ein guter Wiesenbestand ist die Voraussetzung für viel Energie und Protein aus dem Wiesenfutter. Pflanzenbestände können sich mit der Zeit verschlechtern. Eine regelmässige Beobachtung und Beurteilung ist deshalb notwendig.

Ist der Bestand nicht zufriedenstellend kann eine Übersaat helfen. Sie macht jedoch nur unter folgenden Bedingungen Sinn:

- lückiger (erdiger) Bestand
- feuchter, gut erwärmter Boden

Vorbereitung

Weist der Bestand viele Lücken auf kann, dieser direkt übersät werden. Sind die Lücken jedoch mit gemeinem Rispengras oder fadenförmigem Ehrenpreis zugewachsen, müssen diese zuerst entfernt werden. Denn das Saatgut braucht Bodenkontakt, um anwachsen zu können. Um den Filz auszukämmen eignet sich ein Weidegang oder der Wiesenstriegel. Je nach Stärke des Filzes, reichen 1–2 Überfahrten. Bei intensiver Verfilzung sollte mindestens zweimal gestriegelt werden, und zwar übers Kreuz. Das ausgestriegelte Material sollte abgeführt werden.

Zeitpunkt

Für eine Übersaat eignet sich der Spätsommer am besten. Frühjahrs- und Sommerübersaat sind weniger erfolgsversprechend:

- **Spätsommer** (Ende August bis Ende September): Idealer Zeitpunkt für Übersaaten, da die Ansaat wieder genügend Feuchtigkeit und noch genügend Wärme zur Verfügung hat. Zudem sind die bestehenden Pflanzen weniger konkurrenzfähig. Ab Mitte September besteht jedoch die Gefahr, dass Legumi-

nosen durch die Kälte schlechter Auflaufen und leiden bzw. Schaden nehmen.

- **Frühjahr:** Grosse Konkurrenz durch schnelles Wachstum des bestehenden Bestandes, deshalb sehr früh übersäen. Vor allem geeignet um Mäuse- und Auswinterungsschäden (Lücken) zu schliessen.
- **April/Mai:** Nach dem erstem Schnitt ist die Konkurrenzkraft des bestehenden Bestandes weniger hoch. Dieser Zeitpunkt ist für sommertrockene Regionen nicht geeignet.

Düngung und Nutzung

Vor und nach einer Übersaat sollte der Bestand nicht gedüngt werden, dies fördert vor allem die bestehenden Pflanzen und die Übersaat kann wegen Lichtmangels eingehen. Nach der nächsten Nutzung kann stärker verdünnte Gülle ausgebracht werden.

Die übersäte Parzelle muss früh das erste Mal genutzt werden, am besten ca. drei Wochen nach der Übersaat. Dadurch bekommen die Keimlinge genügend Licht. Hier eignet sich das Eingrasen oder Beweiden sehr gut. Bei der Konservierung sollte der Bestand hoch geschnitten werden (7–10 cm), damit die Erntemaschinen weniger Kratzschäden an den Jungpflanzen verursachen.

Saattechnik

Sind nur wenige Lücken vorhanden, können diese am einfachsten per Hand oder mit einem Säesack / Säekessel gefüllt werden.

Grössere Fläche können als Drill- oder Breitsaat übersät werden. Die Drillsaat eignet sich für leichte / trockene Böden. Durch das tiefere Ablegen des Saatguts im Boden, vertrocknen die Jungpflanzen weniger schnell. Jedoch laufen Wiesenrispengras und Leguminosen bei einer tiefen Saat sehr schlecht auf.

Die Breitsaat kann bei genügend Feuchtigkeit ohne Probleme durchgeführt werden, dabei muss das Saatgut jedoch genügend Bodenkontakt haben. Um dies zu erreichen sollte es eingewalzt werden. Dies kann auch ein Weidegang machen. Durch das oberflächliche Ansäen läuft das Saatgut schneller auf und der Boden wird gleichmässig bedeckt.

Natürliche Übersaat durch Versamung

In Flächen mit vielen guten Gräsern und wenig Problemunkräutern ist das regelmässige Versamenlassen die günstigste Möglichkeit die Bestandesdichte zu verbessern und das Samendepot zu erneuern. Durch die natürliche Übersaat bleiben bis zu 30'000 Samen/m² zurück. Dazu werden die Bestände erst geschnitten, wenn möglichst viel Gräser verblühen konnten. Einige Gräser sollen erst im zweiten Aufwuchs absamen:

- **Italienisches Raigras:** bildet im ersten Aufwuchs wenig Ähren. Im zweiten Aufwuchs ist die Anzahl Samen pro m² viel höher.
- **Wiesenfuchsschwanz und Knaulgras:** würden im ersten Aufwuchs zu hart. Deshalb im ersten Aufwuchs früh nutzen, damit sie im zweiten Aufwuchs blühen.

Bestände mit hauptsächlich anderen Gräsern lässt man im ersten Aufwuchs absamen. Damit möglichst viele Samen auf dem Feld liegen bleiben, muss Dürrfutter produziert werden. Italienisches Raigras sollte alle 2–3 Jahre, Knaulgras und Rohrschwengel alle 4–5 Jahre und Wiesenfuchsschwanz alle 5–10 Jahre versamen können.

Text und Bilder von Marco Odermatt, BBZN Schüpfheim/Hohenrain



Trockenheitsschaden an Naturwiese



Filz vom gemeinen Rispengras, das Saatgut kann nicht an den Boden gelangen



Gekeimte Samen nach der Versamung

Mitgliederversammlung im BBZN Hohenrain

Am Mittwoch, 5. Februar 2020, fand im Saal des BBZN Hohenrain die 12. Generalversammlung des Ehemaligenvereins statt. Nach dem feinen Nachtessen aus der Küche des BBZN folgte der offizielle Teil der GV.

Obwohl die Zahl der anwesenden Mitglieder dieses Jahr eher etwas rückläufig war, durfte der Ehemaligenverein heuer insgesamt 137 Neumitglieder aufnehmen. Auch im Vorstand gab es zwei Neuaufnahmen, nämlich Helen

Husmann aus Ebnet und Andreas Hartmann aus Altwis. Beide freuen sich auf ihr neues Amt. Als Nachfolger für den langjährigen Revisor Lukas Walther konnte Michael Kurmann, ehemaliger Kassier, ernannt werden.

Es ist im Ehemaligenverein Tradition, dass an der GV jene Mitglieder, die im vergangenen Jahr erfolgreich einen höheren Berufsbildungsgang abschliessen konnten, mit einem kleinen Präsent geehrt werden. Dieses Jahr waren es rund 60 Personen, die sich weitergebildet haben (siehe unten «Ehrungen»).

Für die musikalische Unterhaltung war das Trio «Örgelichnächte Hohneri» zuständig, das mit seiner lüpfigen Musik für eine gute Stimmung sorgte. Zum Schluss genossen die Mitglieder ein feines Dessert und liessen den Abend mit angeregten Gesprächen und Fachsimpeln ausklingen.

Der Vorstand vom EV dankt allen, die etwas zum guten Gelingen der GV beigetragen haben.

*Damian Helfenstein, Aktuar
(Bilder der GV von Thomas Haas)*



HÖHERE BERUFSBILDUNG 2019

Ehrungen



Bäuerin mit Fachausweis

Bucheli Andrea, Ruswil; **Erni Jennifer**, Neudorf; **Galliker Daniela**, Menznau; **Küng Petra**, Schachen; **Muff Sonja**, Neuenkirch; **Schilliger Ruth**, Wilihof; **Steiner Judith**, Neuenkirch

Höhere Fachprüfung Bäuerin

Dönni Tanja, Rotkreuz

Berufsprüfung

Achermann Jeremias, Rengg; **Amstutz Martin**, Stans; **Bättig René**, Neudorf; **Bucher Roger**, Neuenkirch; **Bucher Andreas**, Neudorf; **Budmiger Stefan**, Urswil; **Bühlmann Lukas**, Ballwil; **Eiholzer Roger**, Geiss; **Emmenegger Martin**, Nottwil; **Fankhauser Erich**, Hasle; **Grüter Christian**, Ruswil; **Haas Thomas**, Obernau; **Hafner Roland**, Hasle; **Hess Pascal**, Herlisberg; **Hofstetter Livio**, Doppleschwand; **Höltschi Tobias**, Aesch; **Husmann Kilian**, Steinhuserberg; **Keiser Valentin**, Hergiswil; **Leu Adrian**, Sempach; **Müller Florian**, Schöpfheim; **Müller Martin**, Grossdietwil; **Portmann Adrian**, Schöpfheim; **Reichmuth Reto**, Malter; **Reubi Michael**, Dürrenäsch; **Roos Adrian**, Rengg; **Stadelmann Jan**, Rain; **Stocker Valentin**, Eschenbach; **Stofer Raphael**, Neuenkirch; **Studer And-**

reas, Schöpfheim; **Tanner Lukas**, Kulmerau; **Wechsler Silvan**, Ufhusen

Meisterprüfung

Bründler Martin, Root; **Bucher Mario**, Sörenberg; **Goldenberger Simon**, Schmiedrue; **Grüter Hanspeter**, Hohenrain; **Gut jun. Othmar**, Römerswil; **Kälin Remo**, Euthal; **Muff Adrian**, Schwarzenbach; **Näf Thomas**, Buttwil; **Reubi Fabian**, Dürrenäsch; **Risi Stefan**, Engelberg; **Rohrer Christian**, Giswil; **Röllli Philipp**, St. Urban; **Sidler Kuno**, Kleinwangen; **Staffelbach Pirmin**, Knutwil; **Wicki Philipp**, Sörenberg

Agrotechniker HF

Scheuber Stefan, Grosswangen; **Zwimpfer Simon**, Grosswangen; **Banz René**, Hasle; **Häller Elias**, Kottwil; **Hartmann Hubert**, Altwis

Bachelor HAFL Zollikofen

Affentranger Markus, Buttisholz; **Amrein Dominik**, Luzern; **Häller Georg**, Oberkirch; **Hartmann Andreas**, Altwis; **Wüest Julius**, Grosswangen





März bis Juni 2020

Weiterbildungsveranstaltung

Montag, 16. März 2020 | 20 Uhr
BBZN Schüpfheim



Thema: Neuerungen im Transportwesen in der Landwirtschaft:

- Bremsen (nur noch Zweileiter-Bremssystem)
- Überhang vorne neu mit Kamera bis 4 m
- Weitere Neuerungen

An der Weiterbildungsveranstaltung werden die wichtigsten Änderungen vorgestellt und praktikable Lösungen besprochen.

Referent: Toni Moser, Präsident Luzerner Verband für Landtechnik

Eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsforum Biosphäre Entlebuch. Eintritt frei – wir freuen uns auf Sie!

Kräutersalz selbst gemacht!



Mittwoch, 6. Mai 2020 | 13.30 Uhr
Silvia Limacher, Längbrügg, 6173 Flühli
www.chrütlimacher.ch

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Schritt für Schritt Ihr eigenes Kräutersalz herstellen können. Nebst der Grundzutat Meersalz stehen Ihnen verschiedene getrocknete Küchenkräuter zur Verfügung. Kreieren Sie Ihr eigenes Kräutersalz – ganz nach Ihrem individuellen Geschmack!

Anmeldung:

Bis 1. Mai 2020 per Telefon 041 480 00 61 oder E-Mail an renate.hofstetter@bluewin.ch

Kosten: Fr. 10.– (inkl. Kräutersalz zum Mit-nach-Hause-Nehmen) Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Flurbegehung II

Mittwoch, 10. Juni 2020 | 19.15 Uhr
BBZN Hohenrain

Themen:

- Gesunder Boden?
- Ackerbau: Gerstensorten im Vergleich bei 3 verschiedenen Anbauintensitäten
- Weiteres Thema im Bereich Futterbau/Tierhaltung (Änderungen vorbehalten)

Zur Info: Die 1. Flurbegehung findet Ende Mai im Raum Grosswangen statt. Beachten Sie bitte die Ausschreibung oder melden Sie sich mit dem Text «start EV» an die Nummer 722 an für die kostenlose Erinnerung via SMS.

EIN IDEALER HOFHUND – ABER NICHTS FÜR ANFÄNGER

Entlebucher Sennenhund

Entlebucher Sennenhunde haben ihren Ursprung, wie ihr Name verrät, im Entlebuch und Emmental. Diese Rasse wurde vorwiegend von Bergbauern als Treib- und Hütehund genutzt. 1889 wurde sie das erste Mal namentlich genannt.

Man geht davon aus, dass der Entlebucher Sennenhund vom italienischen Molosser abstammt. Molossoide Rassen werden auch als «doggenartige Hunde» bezeichnet und weisen einen starken Knochen- und massiven Körperbau auf. In den 1920er-Jahren ist der Entlebucher Sennenhund fast ausgestorben – es existierten nur noch fünf Exemplare. Der Club für Entlebucher Sennenhunde setzte sich daraufhin ein, um die Zucht zu erhalten.

Ein wenig Fachwissen

FCI ist die Abkürzung für *Fédération Cynologique Internationale* – den grössten kynologischen Dachverband. Die Kynologie ist die Lehre von Rassen und von der Zucht von Haushunden. Der Entlebucher Sennenhund gehört zur FCI-Gruppe 2 die sich aus folgenden drei Sektionen zusammensetzt: Sektion 1: Pinscher und Schnauzer, Sektion 2: Molossoide, Sektion 3: Schweizer Sennenhunde. Der Entlebucher Sennenhund ist neben dem Appenzeller, Berner und dem Grossen Schweizer Sennenhund der kleinste der vier Schweizer Sennenhunde. Er kann bis zu 52 cm gross und 30 kg schwer werden. Rund 10% der

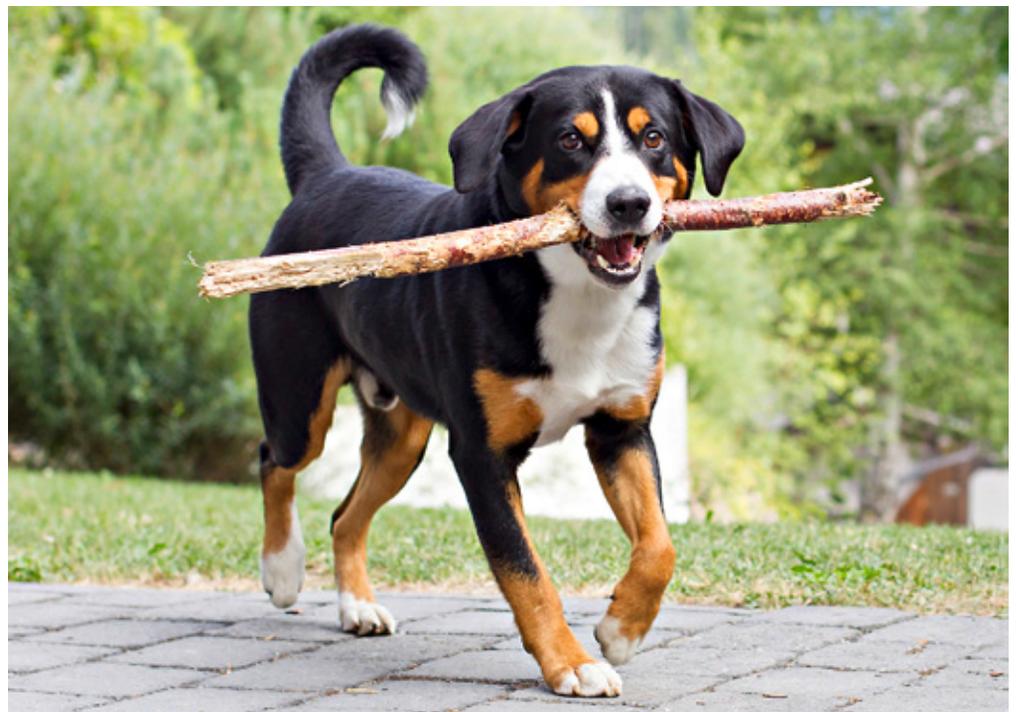
Entlebucher Sennenhunde kommen mit einer Stummelrute zur Welt. Normal aber ist die Rute lang und gerade nach unten hängend. Hunde mit Stummelruten eignen sich nicht für die Zucht.

Der Entlebucher Sennenhund wird durchschnittlich 11–13-jährig. Häufige Erkrankungen sind Hüftprobleme und Augenkrankheiten, die zur Erblindung führen. Er ist ein wachsamer, lebhafter, selbstsicherer und furchtloser Hund. Seinem Besitzer ist er treu ergeben und er neigt nicht zum Streunen. Fremden gegenüber ist er jedoch sehr misstrauisch und zudem hat er allgemein eine hohe Neigung zu bellen.

Nur für Leute mit Erfahrung

Der Entlebucher Sennenhund braucht eine konsequente Erziehung und ist nichts für Anfänger. Als Familienhund mit kleinen Kindern ist er nicht geeignet. Er ist sehr flink, eifrig, wendig und verspielt. Jedoch neigt er dazu, im Eifer ein «Fersenstecher» zu sein und andere Hunde zu rammen. Sein Fell ist stockhaarig, das Deckhaar kurz, fest anliegend, hart und glänzend, mit dichter Unterwolle. Es ist dreifarbig: Grundfarbe schwarz mit gelb-bräunlich-rostrot und weissen Tönen. Die Ohren sind hängend, nicht zu gross und hoch angesetzt. Besonders auffällig ist der lange und kräftige Rücken. Im Allgemeinen strahlt der Entlebucher Sennenhund Ruhe aus.

Angela Spiess-Bühlmann



Für Hundesport wie Agility eignet sich der Entlebucher Sennenhund bestens, er ist aber natürlich auch ein ausgezeichneter Arbeits- und Treibhund. (Bild: AdobeStock@michaklootwijk)

