

Ausgabe 2 – 2017

AZB 6277 Kleinwangen
71. Jahrgang | Juni 2017
erscheint 4-mal jährlich
nächste Ausgabe im September 2017

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

LEBENDIGES BRAUCHTUM ZU FRONLEICHNAM

Die Herrgottskanoniere von Luzern

Es ist ein lauer Mittwochabend im späten Frühling, blauer Himmel über Luzern. Plötzlich ertönt ein dumpfes und lautes Wummern über den Dächern der Stadt. Zwölfmal schallt kräftiges Donnern vom Gütsch her. Es ist 20 Uhr und Vorabend von Fronleichnam.

Am «Herrgottstag», diesem typisch katholischen Feiertag, gedenken die Gläubigen dem Geheimnis des Letzten Abendmahls: Jesus Christus, der sich in Gestalt von Brot und Wein den Seinen geschenkt hat – und zwar nicht nur symbolisch, sondern wahrhaftig. An Fronleichnam trägt der Priester das Allerheiligste in einer Monstranz (liturgisches Zeigegefäß) in einer Prozession durch den Ort. Vielerorts in unserer Gegend ziehen die Erstkommunikanten in ihren weissen Kleidern voraus und streuen Blumenblüten. Die Dorfmusik schreitet der Prozession voran und verleiht dem Ganzen einen festlichen Rahmen. In der Stadt Luzern begleiten nebst Grabrittern, Pfadi, Feldmusik und verschiedenen katholischen Missionen auch ehemalige Schweizergardisten in ihren prächtigen Uniformen den Baldachin, der den Stadtpfarrer überschattet.

Und dann ist da immer wieder dieses dumpfe Donnern. Es handelt sich um die Bruderschaft der Herrgottskanoniere, die an manchen Orten alleine zu diesem Zweck – der Verehrung des Allerheiligsten an Fronleichnam – gegründet worden sind. In Sempach und in Willisau nennt sie sich *Corporis-Christi-Bruderschaft*, in Luzern ist es die *Bruderschaft der Herrgottskanoniere*, in Beromünster sorgt der Artillerieverein für den akustischen Akzent.

Ein Zeichen der Ehre

Böllerschüsse zu festlichen Anlässen lassen sich bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgen.



An Fronleichnam feiert Stuchipfarrer Leopold Kaiser mit den Herrgottskanonieren auf dem Gütsch, Luzern, einen Feldgottesdienst. (Bild: Herbert Bitzi)

Sie sollten ursprünglich böse Geister vertreiben, um die anstehende Zeit mit guten Vorzeichen beginnen zu lassen. Bis heute zeigen sie die Geburt eines königlichen Nachkommen an oder beehren ein hohes Staatsoberhaupt bei dessen Auslandsbesuchen. Es ist also nicht mehr als recht, dass auch der in der Hostie anwesende Herrgott mit einem Salut geehrt wird. Die unfallfreie Durchführung oblag seit je her Fachleuten, den Kanonieren und Artilleristen.

In Luzern kündigen die zwölf Schüsse am Vorabend den Festtag an. Die Herrgottskanoniere haben bereits um 18 Uhr auf dem Kornmarkt vor vielen Zuschauern die Befehlsausgabe ihres Kommandanten entgegengenommen und sind anschliessend mit drei

Feldgeschützen die von je sechs Freibergern gezogen werden, nach dem Gütsch gefahren. Die Herrgottskanoniere – die Offiziere hoch zu Ross – begleiten und führen den Tross, teilweise in historischen Uniformen. Das grosse Burgrunderzelt lädt zur Nachtruhe ein.

Wenn das Wetter eine feierliche Prozession zulässt, reissen an Fronleichnam morgens um 7 Uhr weitere zwölf Böller die Menschen aus dem Schlaf. Jedem Apostel ist eine Salve gewidmet. Um 9 Uhr signalisieren Schüsse den Beginn des Festgottesdienstes. Um etwa 9.20 Uhr tun zwei Schüsse die Wandlung von Brot und Wein in den Leib und das Blut des Herrn kund. Gegen 9.45 Uhr zeigen weitere Schüsse den Beginn der Prozession an.

Geschätzte Ehemalige



Manchmal dauert die Freude nur kurz, wie es in diesem Frühling der Fall war. Es war früh wüchsig und warm und eine wunderbare Blütenpracht versprach... tja, offenbar zu viel!

Das schöne Wetter, das mich im März noch euphorisch in den Garten gelockt hatte, liess sich im April einfach nicht mehr blicken. So blieb ich halt zu Hause in der warmen Stube und beobachtete aus sicherem Posten, wie der starke Frost und der schwere Schnee dieses Jahr besonders hart ihr Unwesen trieben. Der Petrus

meinte es anscheinend nicht so gut mit der Natur – je nach Region und Lage werden heuer vermutlich grosse Teile der Obst- und Weinernte ausfallen. Schlecht für uns, gut für die Importeure.

Laut eines Zeitungsartikels soll nicht einmal mehr der Kirsche für die Zuger Kirschtorte aus dem eigenen Kanton stammen! Würde mich nicht wundern, wenn die Zuger «essigfliegensauer» werden, wenn nun ihre berühmte Kirschtorte plötzlich aus ausserkantonalen Kirschen hergestellt werden muss! Andererseits wird dies aber kaum ein Grund sein, dass deshalb weniger Kirschtorte gegessen würde.

Und ich tröste mich mit dem Gedanken, dass diese Kältewelle sicher auch ihre gute Seite hat – alles hat ja immer mindestens zwei Seiten. Und ja, mit dem Vorantreiben von Insektenfood können wir noch zuwarten, denke ich. Dann nämlich doch lieber die Zuger Kirschtorte ohne Zuger Kirschen!

Ich wünsche Euch – nach diesem kalten Frühjahr – nicht zu kurze Sommerfreuden!

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin ■



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

Das Volk der Gläubigen zieht aus der Kirche aus und stellt sich für die Prozession auf. Die militärische Organisation, das «Beschützen» und Abschirmen des Allerheiligsten, das Schauspiel und die Uniformen haben nicht nur eine soziale Ordnungsfunktion, sie repräsentieren auch und geben dem Zentrum – der Hostie in der Monstranz – noch mehr Gewicht.

Diese Darstellung stammt aus der Zeit der Gegenreformation, in der sich die katholische Kirche bewusst von den reformierten Brüdern mit ihrer neuen Glaubensauffassung abzugrenzen versuchten. In diese Zeit fällt auch die Gründung der Bruderschaft der Luzerner Herrgottskanoniere, die um 1580 anzusiedeln ist.

Straff organisierter Ablauf

Dass die Böller im dramaturgisch richtigen Augenblick abgefeuert werden, dafür sorgen heute Verbindungsmänner mit Funkgerät oder Smartphone. Der Standort auf dem Gütsch wurde einstmalig so gewählt, dass die ganze Prozessionsstrecke eingesehen werden konnte, was so etwas wie moderne Kommunikation überflüssig machte. In Luzern signalisieren die Kanoniere auch, wenn das Allerheiligste über die Reussbrücke in die Altstadt getragen wird. Dabei hält die Prozession einen Moment inne und der Priester erteilt den Kanonieren auf dem Gütsch und den Stadtteilen mit der Monstranz den Se-

gen. Wenn der Umzug schliesslich bei der Hofkirche angelangt ist, ertönen zum Schlusssegen auf der Hofterrasse noch einmal drei Schüsse.

Während des ganzen Schiessens gelten strenge militärische Regeln und Gepflogenheiten. Nur so hat man die Gewähr, dass Unfälle vermieden werden können.

Brauchtum aktiv erhalten

In einer Zeit, in der sich das Bild von Kirche und Militär wandelt, ist es nicht immer einfach, junge Menschen für altes, gelebtes Brauchtum zu begeistern. Jeder von uns ist gefordert, dass die Herrgottskanoniere nicht zu einer blossen Touristenattraktion verkommen. Im Internet unter www.herrgottskanoniere.ch findet man weitere interessante Infos zum Thema.

Benjamin Winter, Hitzkirch ■



Fronleichnam

Fronleichnam, auch Herrgotts-, Blut- oder Sakramentstag genannt, gehört zum liturgischen Kalender der römisch-katholischen Kirche. Das Wort «Fronleichnam» leitet sich von mittelhochdeutsch *vrône lîcham* für *des Herren Leib* ab. Die katholischen Christen feiern an diesem Tag das Hochfest des Leibes und Blutes Christi (*lat. corpus christi*).

Der Donnerstag als Festtermin für Fronleichnam steht in enger Verbindung zum Gründonnerstag und der damit verbundenen Einsetzung der Eucharistie durch Jesus Christus selbst beim letzten Abendmahl.

Heute gibt es diesen Feiertag in den überwiegend katholischen Kantonen und Bundesländern. In Italien hingegen, wo *Corpus Domini* 1977 als gesetzlicher Feiertag abgeschafft wurde, wird das Fronleichnamsfest gemäss Kirchenrecht am darauffolgenden Sonntag gefeiert.

Die Idee, mit Schwarzpulver «Krach» zu machen, dürfte so alt sein wie die Entdeckung des Schwarzpulvers selbst. (Bild: Herbert Bitzi)

Ausgewogen Essen und Trinken

Das Angebot in den heutigen Lebensmittelläden ist riesig. Es gibt zu jeder Jahreszeit fast alles zu haben: Die Lebensmittel können frisch, halbfertig oder fertig zubereitet gekauft werden. Da ist es für die Konsumentin und den Konsumenten nicht immer einfach, den Einkauf gezielt und bewusst zu planen und zu erledigen.

Bei der Auswahl der Lebensmittel spielen viele Faktoren eine Rolle wie zum Beispiel persönliche Vorlieben, Gewohnheiten, Herkunft und Preis der Lebensmittel, aber auch gesundheitliche, ökologische und soziale Aspekte. Die folgenden Tipps möchten einige Anregungen geben, um eine gesunde, genussvolle und nachhaltige Wahl zu treffen:

Für Genuss und Wohlbefinden

Man soll ruhig abwechslungsreich aus den einzelnen Lebensmittelgruppen auswählen und die heutige Vielfalt geniessen, ausserdem: neue Rezepte und Variationen ausprobieren! Kochbücher und Rezeptsammlungen im Internet können dabei inspirieren. Um die Haupt- und Zwischenmahlzeiten ausgewogen zu gestalten, empfiehlt es sich, eine Einkaufsliste zu schreiben, damit nichts vergessen geht und alles zur Verfügung steht, was ein Rezept verlangt.

Die Zutatenliste und Nährwertangaben auf den Lebensmittelverpackungen sollte man lesen, denn sie helfen abzuschätzen, was in dem Produkt drinsteckt und ob es auch hält, was es verspricht (z. B. Vollkorngehalt, Gemüseanteil, Zucker- und Energiegehalt prüfen).

Für die Umwelt

Fleisch sollte massvoll konsumiert werden, das heisst 2 bis 3 Portionen pro Woche – daher regelmässig vegetarische Tage einschalten. Kaffee und Alkohol soll man ebenfalls mass-

voll geniessen – auch der Umwelt zuliebe. Einkäufe bewusst zu planen und Lebensmittel richtig zu lagern hilft, damit möglichst wenig an Lebensmitteln weggeworfen werden muss.

Es lohnt sich, die Herkunft und Produktionsbedingungen der Lebensmittel zu beachten und dabei saisonale Lebensmittel zu bevorzugen, also beispielsweise Erdbeeren im Sommer und Kohl im Winter kaufen. Bewusst einzukaufen heisst ausserdem, möglichst Lebensmittel aus der Region bzw. der Schweiz zu bevorzugen und solche, die mit dem Flugzeug transportiert wurden, eher zu meiden. Auf aufwändige und unnötige Verpackungen kann verzichtet werden, dafür Papiertasche, Stoffbeutel oder Korb zum Einkauf mitnehmen.

Für den Geldbeutel

Es hilft, eine Einkaufsliste zu schreiben und dann nur zu kaufen, was auf der Liste steht und somit tatsächlich benötigt wird. Grundpreise pro 100 g bzw. 100 ml kann man vergleichen und Aktionen nutzen, ohne sich zu einem unnötigen Mehrkauf verleiten zu lassen. Lang haltbare Lebensmittel wie Teigwaren, Reis, Kaffee können gut in grösseren Mengen gekauft werden, wenn diese in Aktion angeboten werden. Aber man sollte Vorräte regelmässig überprüfen, um Verderb von Lebensmitteln zu vermeiden!

Wer Hahnenwasser trinkt, spart Geld und verursacht dadurch weniger Verpackungsmüll. Mahlzeiten frisch zubereiten ist oft viel günstiger und gesünder als die teuren Fertiggerichte.

Die Lebensmittelpyramide

Grundsätzlich ist es sinnvoll, wenn die Ernährung nach der «Schweizer Lebensmittelpyramide» ausgerichtet ist – eine nicht mehr wegzudenkende Grösse, geht es darum, eine Richtlinie für eine ausgewogene Ernährung zu finden! Vielen ist dieses Pyramidenschema der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung, auf der eine ausgewogene Ernährung bildlich veranschaulicht wird, aus der Schulzeit noch bekannt. Mehr Infos dazu sowie eine interaktive Lebensmittelpyramide findet man im Internet unter www.sge-ssn.ch.

Zu beachten ist, dass die genannten Portionsgrössen sich an erwachsene Personen richtet, für Kinder und Jugendliche gelten teilweise andere Empfehlungen.

Durch den eigenen Garten und Produkte direkt vom Hof erfahren Genuss und Wohlbefinden einen höheren Wert: Ein grosses Privileg in der Landwirtschaft!



Bei dieser Angebotsvielfalt ist ein Einkaufszettel sehr nützlich. (Bild: Gina Sanders, fotolia)

Ampeltest schafft Klarheit

Wie viel Salz oder Fett stecken in den Chips drin? Ist 1 g Salz auf 100 g Inhaltsstoffe viel oder wenig? Und welche Frühstücksflocken schneiden besser ab in Bezug auf Zuckergehalt? Für Konsumentinnen und Konsumenten ist es oft schwierig, Lebensmittel richtig einzuordnen. Die Stiftung für Konsumentenschutz hat deshalb eine handliche Ampeltest-Karte herausgegeben. Dank dieser kann auf einen Blick verglichen werden, ob ein Lebensmittel viel oder wenig Fett, Zucker oder Salz enthält.

Mehr Infos dazu sowie die Karte zum Herunterladen und ausdrucken findet man im Internet unter www.konsumentenschutz.ch.

Andrea Bieri, BBZN Schüpfheim

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

ulidig



Das Wort «ulidig» umschreibt «unerträglich» – oder wenigstens «schwer zu ertragen». Es wird auch für ungeduldig, verdrüsslich, mürrisch sowie Unwillen äussern verwendet: «Leicht empfindlich gegen leibliche Schmerzen und allzu geneigt, dieselben in Klagen zu äussern». Das Berndeutsche Wörterbuch nennt «ulydig» und übersetzt es mit «schlecht gelaunt». Die alemannisch-deutsche Version von ulidig lautet «miesepetrig».

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





Reise mit der Familie nach Rom, Weihnachten 2014.



«Die Luzerner Landwirtschaft – ein Gewinn für alle!»
Podium Hitzkircher Forum zum Thema:
Kampf zwischen Landwirtschaft und Wirtschaft?

PORTRÄT WALTER GUT, DIREKTOR BBZN

Stets mit Herzblut «am Ball»

Mein erster Job nach Abschluss der ETH führte mich für knapp ein Jahr nach Brasilien. Die Firma Eternit AG suchte in dieser Zeit nach Alternativen zum schädlichen Asbest. Ramie, eine sehr starke Naturfaser, wurde geprüft.

Brasilien – meine Lebensschule

In Brasilien baute ich eine Ramie-Pflanzung auf mit Sortengarten, Anbautechnik, Mechanisierung der Pflanzung und der Ernte, Bewässerung, Gebäude und vieles mehr. Auf den minderwertigen Flächen pflanzten wir Reis und hielten Weiderinder.

Brasilien, mit seinen vielfältigen organisatorischen, kulturellen, mentalitätsmässigen und sprachlichen Herausforderungen, war meine Lebensschule. Ich lernte gemeinsam mit Mitarbeitenden, Lieferanten und Partnern Lösungen zu realisieren. Die Truppe mit bis zu 50 Mitarbeitenden war ein Erlebnis. Die Lebensfreude und der Fussball sind in Brasilien allgegenwärtig und wachsen einem ans Herz.

Nach Brasilien arbeitete ich zwei Jahre am Institut für Nutztierwissenschaften an der ETH Zürich und vertiefte meine Kenntnisse im Bereich Wiederkäuerfütterung.

Unterricht und Beratung

Am BBZN – damals LMS – Hohenrain fand ich eine tolle Aufgabe als Lehrer und Berater. Unterricht und Beratung in den Bereichen Fütterung, Milchwirtschaft, Tierzucht und Wetterkunde machten mir sehr viel Freude. Unzählige Lektionen mit interessanten, praxisnahen Inhalten und schlagfertigen Lernenden bleiben unvergesslich. Gelegentlich gehörte ein Spruch zum Unterricht.

Das Schulhaus – unser Zuhause

Während 25 Jahren, von 1987 bis 2012, wohnte ich mit meiner Familie im Schulhaus der Landwirtschaftlichen Schule in Hohenrain. Wer im Schulhaus wohnt, muss sich mit der Schule, seiner Aufgabe, den unzähligen Besuchern und Benutzern voll und ganz identifizieren können. Mit den vielen Anlässen am Abend und am Wochenende ist man während sieben Tagen in der Woche Ansprechperson. Meine Familie und ich haben das nie als Belastung empfunden. Man muss eben Menschen mögen. Viele schöne Erlebnisse und Geschichten sind geblieben. Zum Beispiel, wenn «findige» interne Schüler, die zu spät zurückkehrten, genau bei unserem Schlafzimmerfenster hinaufkletterten.

Schuldirektor

1995 wurde ich vom Regierungsrat des Kantons Luzern zum Direktor des LBBZ Hohenrain gewählt. 2004 wurde ich zusätzlich zum Direktor des LBBZ Schüpfheim und 2005 auch zum Direktor des Milchwirtschaftlichen Zentrums Sursee gewählt. Diese Jahre mit Unterricht, Beratung und der Schulleitung – direkt dem Regierungsrat unterstellt – waren eine sehr schöne Zeit. 2008 wurden diese drei Bildungszentren mit den Berufen der Hauswirtschaft, des Gartenbaus und der Floristik zum BBZ Natur und Ernährung zusammengeschlossen. Heute haben wir 62 Klassen mit rund 1200 Lernenden.

Oft und sehr gerne vertrete ich die Interessen der Landwirtschaft in der nicht bäuerlichen Gesellschaft.

Hobbys

Wenn man sehr stark in die Arbeit eingespannt ist, dann sind die Familie und Freunde sehr wichtig. Auch für mich gilt, «wenn du liebst was du tust, wirst du im Leben nie mehr arbeiten müssen»; trotzdem braucht es Ausgleich und Erholung. Für mich sind das Reisen und Ferien mit der Familie. Mir gefallen besonders Skandinavien, das Baltikum und Nordamerika (vor und nach der Zeit von Trump noch viel mehr). Gerne würde ich wieder Südamerika und einmal Südafrika mit seinen Naturschönheiten und Wildtieren bereisen.

Die Männerriege Hohenrain, da war ich Gründungs- und dann 15 Jahre Vereinspräsident, und das Velofahren sind der Ausgleich, auch wenn es manchmal spät wird.

Sehr gerne besuche ich mit den Schwingfreunden Hohenrain kantonale und eidgenössische Schwingfeste. Die friedliche Atmosphäre, die Grösse der Feste und die gewaltige Organisation sind einfach beeindruckend. Es freut mich, das Luzerner Kantonale Schwing-



Velofahren ist der Ausgleich zur Arbeit. Hier und da gibt es auch eine längere Fahrt.



Eine schöne Aufgabe: An den Generalversammlungen des EV den Absolventen gratulieren.



Als OK-Präsident freue ich mich auf das Luzerner Kantonale Schwingfest 2018 in Hohenrain.

fest von 2018 als OK-Präsident zusammen mit dem OK am BBZN zu organisieren. Das wird das grösste Fest, das die Burgen von Hohenrain je erlebt haben!

Entwicklungen

In den Jahren 2005/2006 gab es pro Jahr nur rund 80 Lehrverhältnisse. Heute sind in den Abschlussklassen zwischen 120 bis 140 Lernende. Nach dem starken Rückgang in den 1990er Jahren besteht ein grosser Nachholbedarf, das Pendel schlägt zurück. Es gibt auch neue Ausbildungsangebote. Zusätzlich zur normalen 3-jährigen Lehre gibt es die Attest-Ausbildung EBA, die Zweitausbildung für Lernende, die bereits einen anderen Beruf gelernt haben, und die Nachholbildung für Erwachsene. Wir holen die Lernenden heute dort ab, wo sie stehen. Das duale Berufsbildungssystem

der Schweiz bietet eben viele Möglichkeiten. Zudem haben wir sehr gute, attraktive Lehrbetriebe im Kt. Luzern. Diese Entwicklung ist eine grosse Freude. Diese Anzahl ist auch nötig, da die vor- und nachgelagerten Bereiche der Landwirtschaft auch ausgebildete Fachleute brauchen und da nicht alle Lernenden in der Landwirtschaft bleiben.

Eine negative Entwicklung ist die fehlende Verlässlichkeit des Kantons und der Politik. Auch die wichtigsten und nötigsten Angebote werden aus finanziellen Gründen laufend in Frage gestellt. Dies ist bei der Führung der Schule heute ein sehr grosser und mühsamer Aufwand.

Entwicklungen in der Berufsbildung sind die Digitalisierung, der Unterricht mit den eigenen Computern. Dies ist eine grosse pädagogische und technische Herausforderung – aber eine für die Zukunft. Am Standort Sursee führen wir zudem bereits Klassen mit bilingualem Unterricht, einzelne Lektionen werden in Englisch gehalten.

Sehr viel Freude machen die Projekte auf dem Gutsbetrieb. Dank der Unterstützung und Finanzierung durch die vielen Partner aus der Milchwirtschaft und der Forschung konnten wir zwei Projekte zur wirtschaftlichen Milchproduktion durchführen. Nach dem Systemvergleich TMR und Vollweide steht das aktuelle Projekt unter dem Motto «Erfolgreich mit



Steckbrief

Name: Walter Gut

Adresse: Unterdorfstr. 5, 6276 Hohenrain

Jahrgang: 23. Juni 1958

Familie: Frau Martha Gut-Wey, Michele, Philip und Pascal

Ausbildung: Landwirt EFZ, Dipl. Ing. Agronom ETH, Richtung Nutztierwissenschaften

Funktion am BBZN: Direktor

Hobbys: Familie, Freunde, Männerriege, Velofahren, Schwingfeste, Reisen

Motto: Man muss Menschen mögen.

Milch aus Gras». Am 6. September 2017 werden die Resultate vorgestellt. Diese Projekte sind für die produzierende Landwirtschaft und die Forschung in diesem Bereich sehr wichtig.

Walter Gut, Direktor BBZN

BBZN BEGRÜSST JUNGE TEAMMITGLIEDER

Neue Lehrpersonen stellen sich vor



«Am BBZN unterrichte ich Pflanzenbau.»

Emmenegger Stefan

Aufgewachsen bin ich auf dem Hof Grossschreie in Hasle. Nach der Lehre als Landwirt und anschliessendem Studium in Agronomie an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen durfte ich gut drei Jahren als Lehrer Pflanzenbau und Leiter Öko- und ÖLN-Beratung im Berner Oberland in Hondrich arbeiten. Am 1. August 2016 trat ich am BBZN Schüpfheim meine Stelle als Lehrer Pflanzenbau und Geschäftsführer des Landwirtschaftsforums im Entlebuch, meiner Heimat, an.

Auf das Jahr 2018 darf ich den väterlichen Hof übernehmen. Für mich ist diese Kombination von Landwirt und Lehrer/Berater ideal, um verschiedene Blickwinkel einzunehmen.



«Ich freue mich auf die neue Herausforderung und die spannenden Erfahrungen, welche mich am BBZN erwarten.»

Rebekka Tschan

Im August 2016 habe ich mein Agronomiestudium an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL mit Spezialisierung in Agrarwirtschaft abgeschlossen. Nach dem Studium arbeitete ich auf meinem elterlichen Betrieb im Berner Oberland. Meine Eltern betreiben auf einem dreistufigen Grünlandbetrieb Milchwirtschaft und halten Bio-Weidebeef-Mastremonten.

Seit Anfang 2017 bin ich am BBZN Schüpfheim als Lehrerin und Beraterin im Bereich Betriebswirtschaft tätig. Vollkostenrechnungen, Betriebskonzepte, Generationenfragen sowie raumplanerische Fragen bei landwirtschaftsnahen Tätigkeiten fallen in mein Arbeitsgebiet.



«Ich bin Akademiker mit Dreck unter den Fingernägeln.»

Johannes Hunkeler

In Luzern auf einem Bauernhof aufgewachsen, habe ich nach 18 Jahren Schulbankdrücken im Sommer 2016 den Master in Agronomie an der ETH abgeschlossen. Einige Monate später trat ich meine Stelle am BBZN Hohenrain an. Hier an der Schule findet man Tür an Tür, Themengebiet für Themengebiet, einen Experten. Diese Ganzheitlichkeit an Wissen, wie sie hier vorzufinden ist, ist für mich eine riesen Bereicherung. Nicht selten fühle ich mich selber wie ein Schüler. Insbesondere jetzt.

Angefangen habe ich als Pflanzenbauer. Heute arbeite ich mich in die Thematik «Landwirtschaftliche Bauten» ein: Neuland. Eine extrem vielfältige Disziplin, nahe am Puls der Landwirtschaft. Das gefällt mir.

Pilotbetrieb Milchprojekt

Der Systemvergleich Hohenrain II ist in der Auswertungsphase. Neben dem Gutsbetrieb wurden auch 36 Pilotbetriebe intensiv untersucht. Einer davon ist derjenige von Lukas Bühlmann aus Buttisholz. Er produziert auf 26 ha mit 50 Kühen rund 400 000 kg Milch.

Lukas, wie kam dein Betrieb zu seiner heutigen Grösse.

Mein Vater bewirtschaftete einen Betrieb mit 9 ha. Im Jahr 2004 gründete er zusammen mit seinem Schwager mit 16 ha eine Tierhaltergemeinschaft. Im 2013 habe ich die Betriebe in Pacht übernommen.

Wieso bist du gemäss Projekt ein «Eingrasen-plus-Ø-1 000 kg-KF-Betrieb»?

Das Eingrasen auf meinem Betrieb kann ich günstig und mit wenig Arbeit praktizieren. Wegen wenig arrondierter Fläche und einem höheren Milchpreis bei der Emmentalerkäseerei als für Industriemilch sind für mich die Silofütterung oder die Vollweide keine Alternativen. Beim Kraftfutter bin ich etwas unter den 1 000 kg pro Kuh und Jahr. Ich lege den Fokus darauf, dass meine Kühe viel gutes Grundfutter fressen.

Was fressen deine Kühe?

Während der Vegetationszeit praktiziere ich eine Halbtagesweide. Eingegrast werden vor allem die Kunstwiesen, deren Anteil ausgebaut wurde. Beim Kraftfutter wird unter anderem betriebseigenes Maiskolbenschrot eingesetzt.

Was wurde auf deinem Betrieb alles erfasst?

Die genaue Arbeitszeiterfassung war aufwändig. Für mich war es aber sehr spannend, meine Arbeitsschritte mit anderen vergleichen zu können. Neu waren für mich auch die Untersuchungen des Grases. Beim Heu wurde dies auch schon zuvor erhoben. Die Ergebnisse erlauben Rückschlüsse für eine Verbesserung der Fütterung. Weiter wurden auch die Kühe gewogen und die Vollkosten gerechnet. Interessant sind ausserdem die Arbeitskreistreffen mit anderen Schweizer Betrieben mit ähnlichen Systemen. Der Austausch bringt neue Ideen.

Wie wird dein Betrieb in 10 Jahren Milch produzieren?

Die Milchproduktion wird weiterhin silofrei sein. Ich produziere neuerdings Heumilch und hoffe, dass mir die Käseerei mit einer sehr guten Vermarktung einen guten Milchpreis bezahlen kann.

Was gibt es weiter von dir zu berichten?

Ich habe Jahrgang 1987 und eine Ausbildung als Zimmermann und Landwirt. Während meiner Ausbildung zum Meisterlandwirt wurde ich für das Projekt angefragt. Ich bin verheiratet mit Irene. Unser Sohn Elias ist zweijährig. Mein Hobby ist der Fussballclub Ruswil.

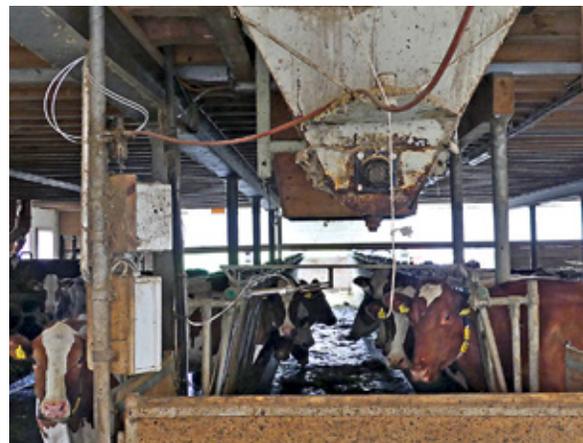
Für das Interview: Thomas Haas



Lukas bei seinen Kälbern (oben) und am PC (unten).



Lukas an der Heuzubereitung. Von Halbtagesweide spricht man übrigens, wenn die Kühe zwischen 25 und 80 Prozent des Futters während der Vegetationszeit auf der Weide fressen. Dies erfolgt üblicherweise entweder über den Tag (Tagweide) oder vom Abend bis zum Morgen (Nachtweide).



Mischer und Futterband bringen eine grosse Arbeitserleichterung.



Infobox zum Forschungsprojekt

Im Projekt «Optimierung von Milchproduktionssystemen mit frischem Wiesenfutter – Systemvergleich Hohenrain II» wurden drei verschiedene Milchproduktionssysteme verglichen:

Alle drei Strategien basieren auf einem hohen Anteil an frischem Wiesenfutter in der Ration. Während drei Jahren (2014–2016)

wurden die Strategien auf 36 Schweizer Praxisbetrieben sowie auf dem Gutsbetrieb des BBZN Hohenrain untersucht.

Im Zentrum der Auswertungen steht die Entwicklung von Optimierungsmöglichkeiten in den Bereichen Arbeits- und Betriebswirtschaft, Futterbau, Tierhaltung, Effizienz und Nachhaltigkeit.

Informationen erhalten Sie im Internet unter www.milchprojekt.ch oder direkt beim Projektleiter Beat Reidy: Tel. 031 910 22 23, E-Mail beat.reidy@bfh.ch

Fachtagung
Freitag,
1. September 2017
BBZN Hohenrain

Praxistag
Mittwoch,
6. September 2017
BBZN Hohenrain

Die Speisehirse

Hirse beschreibt einen Sammelbegriff für kleinfrüchtiges Spelzgetreide mit 10 bis 12 Gattungen. Die Speisehirse ist ein sehr mineralstoffreiches Getreide und besitzt im Vergleich zu anderen Getreidesorten besonders viel Silizium, Eisen und Vitamin B6.

Ursprünglich kommt die Speisehirse aus der Mandschurei und dem Einzugsgebiet des Gelben Flusses in Asien und wurde dort schon 7000 bis 8000 Jahre v. Chr. kultiviert. Heute wird sie vor allem in Afrika und Asien angebaut. Durch Handel kam sie zwischen 4400 und 3500 v. Chr. in das Gebiet der heutigen Schweiz. In dieser Zeit war die Speisehirse hier zu Lande ein Grundnahrungsmittel.

Dass Hirse Haut, Haare und Nägel schön macht, ist seit Jahrhunderten bekannt. Als populäres Schönheitsmittel werden Hirsepräparate heutzutage auch als Nahrungsergänzung eingenommen. Speisehirse ist ausserdem frei von Gluten, was gerade für Allergiker eine gute Alternative zu anderen Getreidesorten darstellt.

Die Hirse ist vergleichbar mit der Maispflanze und stellt ähnliche, bzw. keine grossen Ansprüche an Temperatur, Fruchtfolge und

Standort. Der Nährstoffbedarf ist relativ gering und sie ist kaum anfällig auf Krankheiten oder Schädlinge. Der Saatzeitpunkt ist Ende Mai bis Anfang Juni, wenn die Temperaturen steigen. Die Ernte beginnt Ende August und der Ertrag liegt bei durchschnittlich 25 dt/ha – dies bedeutet: von einem Hektar werden 2,5 Tonnen Hirse geerntet.

Geschälte und polierte Hirse, die in einem speziellen Verfahren entbittert wird, trägt die Bezeichnung Goldhirse. Kolbenhirse wird als Futter für Ziervögel und Mohrenhirse als Tierfuttermittel und Industrierohstoff verwendet.

Speisehirse ist besonders mild im Geschmack und vielseitig verwendbar. Die kleinen, gelben Körner eignen sich für süsse und herzhaftere Gerichte wie etwa Hirsebrei, Süssspeisen, Brot oder würzige Aufläufe.

Früher waren Hirseprodukte nur im Biofachhandel erhältlich. Seit einiger Zeit sind auch die Grossverteiler eingestiegen. Deshalb ist die Anbaufläche in der Schweiz in den letzten Jahren laufend gestiegen. Es besteht jedoch nur die Nachfrage nach Speisehirse aus biologischem Anbau.

Marco Imfeld

SNACK FÜR ZWISCHENDURCH

Hirseguetzli

Zutaten

100 g Butter
2 Eier
140 g Zucker
1 Prise Salz
½ Zitrone (Saft und Schale)
160 g Hirseflocken
100 g gemahlene Haselnüsse
50 g Dörraprikosen
6 EL Weissmehl
½ TL Backpulver
½ TL Cardamompulver



Zubereitung

Butter weich rühren, Eier, Zucker und Salz nach und nach zugeben und schaumig rühren; Zitronensaft und Zitronenschale, Hirseflocken, Dörraprikosen dazu rühren; Mehl mit Backpulver und Cardamom vermischen; dazugeben und einen Teig kneten; im Kühlschrank etwas ruhen lassen; Teig auswallen, Guetzli schneiden und im vorgeheizten Ofen bei 200° C 10 bis 15 Minuten backen.

aus: zuger-hirse.ch

VORSTANDSAUSFLUG 2017

Interessanter Besuch im Burgrain

Am Freitag, 31. März, traf sich der EV-Vorstand mitsamt Anhang beinahe vollzählig im Restaurant Burgrain-Stube zum traditionellen Vorstandessen.

Nach einem köstlichen Start-Apéro im Bio-Markt-Gebäude referierte Beat Ruckstuhl, einer der beiden Pächter der Bio-Käserei, über die interessante Käseproduktion. Der junge Käsermeister konnte aus dem vollen Schöpfen und sein grosses Fachwissen wie auch seine Leidenschaft zum Beruf waren beeindruckend. Nach einer kurzen, abschliessenden Besichti-

ung des modernen Melkstands (Vollweidebetrieb) freuten wir uns auf das Nachtessen in der Burgrain-Stube. Hier bewunderten wir zuerst noch den einzigartigen Holzofen, dessen Anblick unser Appetit steigerte, und durften anschliessend ein feines Mahl geniessen.

Der Vorstandsausflug war einmal mehr ein schöner und wichtiger Anlass, wo wir uns jeweils gesellig zusammenfinden – auch, um einander besser kennen zu lernen. Neben den wenigen Vorstandssitzungen und den redaktionellen Treffen, wo nur ein Teil des Vorstands anwesend ist, gibt es das Jahr hindurch näm-



Hinter dem Referenten (links aussen) befindet sich ein Panoramafenster, das den Einblick in den gut gefüllten Käsekeller gewährt.

lich nicht so viele Gelegenheiten zum Austauschen. An dieser Stelle herzlichen Dank an die Präsidentin Angi, die dieses Jahr für den Vorstandsausflug verantwortlich war.

Tatjana Troxler





Juni – August 2017

Flurbegehung II

Mittwoch, 14. Juni 2017 | 19.15 Uhr
BBZN Hohenrain

Themen

- **Aktuelles aus Ackerbau und Futterbau** mit *Heiri Hebeisen* und *Herbert Schmid*
- **Kirschessigfliege auf Kirschen u. Zwetschgen** mit *Markus Hunkeler*



Anschliessend Imbiss, es ist keine Anmeldung nötig. Wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen!

Stallkafi

Mittwoch, 30. August 2017 | 19.30 Uhr

Familie Felber-Tonella, Acher, 6283 Baldegg



Ab 19.30 Uhr Treffen im Landwirtschaftsbetrieb mit Produktion der «Seetalglace». Zeit für Gespräche inkl. kleinem Imbiss. Keine Anmeldung nötig, wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen!

Gartenflurbegehung: Tomaten

Freitag, 25. August 2017 | ab 19.15 Uhr
Zusatzdatum Freitag, 11. August 2017
bei **Monika Fessler-Alig**,
Sulzerstr. 3, 6289 Hämikon

Tipp!

Farbige Hämiker Tomaten

Wer Tomaten liebt und gerne mehr über dieses schmackhafte und gesunde Gemüse erfahren möchte, sollte diese spezielle Gartenflurbegehung bei Familie Fessler nicht verpassen!



Programm und Infos

- Start vor Ort zwischen 19.15 Uhr und 19.30 Uhr
- Führung dauert zirka 1 Stunde
- Kosten Fr. 10.–, inkl. Getränke und Apéro

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, es hat aber noch einige Plätze, **bitte rasch anmelden!**

Anmeldung via E-Mail an
renate.hofstetter@bluewin.ch



Auch das Wetter spielte mit – Impressionen der Flurbegehung.

ENTWICKLUNG DER GENETIK UND WEITERE INTERESSANTE THEMEN

Rückblick Flurbegehung im April

Der EV und die Landi Oberseetal luden am 5. April zur gut besuchten Fachtagung ein, und zwar auf dem Betrieb von Xaver und Patricia Bühlmann in Römerswil. Der Ehemaligenverein organisierte anschliessend die Verpflegung.

Johannes Burri schilderte das Vorgehen zur Neuansaat einer artenreichen extensiven Heuwiese. Vorzugsweise wird die auserwählte Parzelle im Herbst gepflegt. Anschliessend wird mittels mehreren Eggendurchgängen die Keimung von Samenunkräutern angeregt. Die optimale Saatzeit beginnt mit dem Vegetationsbeginn und endet etwa Mitte Juni. Die gesäten Wildblumen und Wildgräser haben eine sehr lange Keimzeit (1 bis 3 Monate). Es braucht daher viel Geduld und mehrere Säuberungsschnitte, bis erste positive Ergebnisse sichtbar sind.

Aktuelle Zahlen der Swisssenetics präsentierte zum Schluss Urs Spescha. 85 Prozent der eingesetzten Samendosen stammen aus der Schweiz. Zunehmend ist der Anteil an gesextem Spermia wie auch an Fleischrassen Besamungen. Die genomischen Zuchtwerte werden anhand von Haarproben ermittelt. Diese Methode beschleunigt den Zuchtfortschritt und die Werte sind sicherer.

Hanspeter Grüter

Der Anlass startete mit dem Thema *Potenzial des Grundfutters nutzen*. Stefan Lüthy zeigte den Besuchern die Bestimmungsmerkmale und Eigenschaften der guten und erwünschten Futterpflanzen. Auch die Problempflanzen wurden gezeigt sowie Massnahmen zur Reduktion dieser Pflanzen erläutert.

Die Unterschiede zwischen einem Trommelmäherwerk und einem Scheibenmäherwerk erklärte Urs Rogger. Beide Systeme haben ihre Vor- und Nachteile, sollten aber eines gemeinsam haben: Die Schnitthöhe muss einfach zu regulieren sein. Ein zu tiefer Schnitt nagt an den Reserven der gut horstbildenden Gräser (Italienisches Raygras, Knaulgras), fördert Problempflanzen und erhöht den Rohaschegehalt im Futter.

Zivilstandsnachrichten



Geburten

- 21. März 2017: **Pascal**
Sohn von Meyer-Flühler Vinzenz und Kathrin, mit Nadja, André, Vinzenz und Remo, Hinter-Wellsberg 3, 6130 Willisau

Kostenlose SMS-Erinnerung!



Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!