



ISLÄNDISCHE BADESITTEN EROBERN DAS LAND

Der «Hot Pot» – Wellness im Fass

Wellness ist gut für die Seele und das Gemüt und soll auch noch gesund sein. So findet man vielerorts Angebote, um die Seele baumeln zu lassen: in der Sauna, im Thermalbad oder eben, in einem Hot Pot. Ob man im Winter mitten im Schneegestöber im heissen Wasser liegt oder im Sommer bei schönstem Wetter eine erfrischende Abkühlung genießt – der Hot Pot bietet «Natur pur» und echte Lebensqualität!

Der Begriff «heisser Topf» hat gemäss meiner Recherchen nichts mit Kannibalen zu tun, sondern vielmehr mit Island. Dort heisst es «heitur pottur» und bezeichnet eine natürliche oder künstliche Badegelegenheit, welche durch heisses Thermalwasser gespeist wird. Hot Pots sind wesentlicher Bestandteil der isländischen Badekultur. So las ich in einer Anzeige für Tourismus, dass gleich nach der Regenbekleidung die Badehose, bzw. der Badeanzug das wichtigste Bekleidungsstück für den Islandurlaub sei.

Warme Quellen nutzen

Beinahe jeder Ort auf Island – und hat er auch nur wenige Einwohner – hat seinen eigenen Hot Pot. Neue Dörfer seien auf Island erst dann gegründet worden, wenn es in der Nähe auch bestimmt eine heisse Quelle gab – so erklären es die Einheimischen gern den Touristen.

Aufgrund diverser vulkanischer Aktivitäten gibt es auf Island eine Vielzahl heisser Quellen. Seit der Besiedelung der Insel wurden überall, wo sich das heisse Wasser ansammelte, Teiche und Tümpel zum Baden genutzt. Die besonders gut gelegenen Badestellen sind schon im Mittelalter ausgebaut worden: Für das badefreudige Volk wurden Räume errichtet, wo man sich umziehen konnte, Zuflüsse wurden gefasst und direkt in die heissen Quellen Sitzgelegenheiten gebaut.

Wassertemperaturen zwischen 35 und 40 Grad Celsius laden selbst bei eisigen Aussen-temperaturen heute noch zum Baden an der frischen Luft ein. Für die Einheimischen ist der

Hot Pot nicht nur einfach zum Baden da. Man trifft sich dort mit dem Nachbarn, spricht über aktuelle Ereignisse und erfährt die neusten Begebenheiten. Schon früh wurden auch private Hot Pots gebaut oder angelegt. Viele von diesen sind geothermisch beheizt, einige aber auch künstlich. Die Bauweise ähnelt einem Whirlpool, aber einfach ohne Sprudel.

Der künstliche Hot Pot

Bei uns in der Schweiz kennt man diverse namhafte Thermalbäder. Bäder in Leukerbad, Morschach, Schinznach Bad und wie sie alle heissen, erfreuen sich regen Zulaufs. Oft sind es Wellness-Touristen, die gerne im

warmen Wasser liegen und dazu die schöne Natur geniessen. Dieses Erlebnis kann man auch zu Hause haben, indem man sich einen eigenen Hot Pot anschafft. Aber klar, für dieses Geld könnte man natürlich einige Male ins Thermalbad fahren! Je nach Grösse und Beschaffenheit des Hot Pots sind es beachtliche Anschaffungskosten, dazu kommen Aufwände für die Reinigen und den Unterhalt. Von daher gibt es schon einige Punkte zu bedenken, wenn die Freude am eigenen Hot Pot lange währen soll.

Es gibt verschiedene Arten von Hot Pots, die bekannteste ist sicherlich das hölzerne Badefass – auch Zuber genannt – das mit einer Holzheizung beheizt wird. Das Fass ist in zwei Teile gegliedert. Im kleineren Teil befindet sich der Ofen, welcher aus Aluminium besteht und mittels Schutzgitter zum grösseren Teil hin abgetrennt ist. Der grössere Teil ist zum Baden vorgesehen und bietet meist Sitzgelegenheiten.

Hot Pot im Sommer (Foto von der Alp Unterlauenen, Eigenthal)





GRUSSWORT DER PRÄSIDENTIN

Geschätzte Ehemalige

In den letzten 50 Jahren hat sich die Schweizer Landwirtschaft stark verändert. Davon können sicherlich all jene Ehemalige erzählen, die am 5./6. Juli 2019 zum 50-Jahre-Jubiläum der Landwirtschaftlichen Schule Hohenrain eingeladen wurden und hoffentlich der Einladung auch Folge leisten werden.

Auch die Schulen mussten sich stets dem Wandel anpassen und zur rechten Zeit die richtige Bildung «liefern». Ich denke manchmal, dass es inzwischen doch einen stark trennenden Schnitt gibt zwischen der kleinen, traditionellen Familienlandwirtschaft auf der einen Seite und den aufstrebenden, moder-

nen und rein wirtschaftlich orientierten Grossbetrieben auf der anderen Seite. In der Schweiz überwiegen die Familienbetriebe nach wie vor.

Der Selbstversorgungsgrad der Lebensmittel liegt heute deutlich unter 60 Prozent. Trotzdem schaffen es verschiedene Interessengruppen immer wieder, Abstimmungen fürs Volk zu bringen, die starke Konsequenzen für die Schweizer Landwirtschaft nach sich ziehen und mehr Abhängigkeit zum Ausland schaffen. Sind am Ende doch zu viele Menschen einfach nicht mehr mit der Schweizer Landwirtschaft und dem Ursprung unserer Lebensmittel verbunden?

Der Ehemaligenverein hat heuer zum 6. Mal mit einem 9-köpfigen OK-Team den Grossanlass «Luzern muht!» im Stadtzentrum von Luzern auf die Beine gestellt. Dies, um den Menschen mit wenig Bezug ein po-

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
Tel. 041 917 07 85 | anno.spieess@bluewin.ch

Adressänderungen und Mutationen

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

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatjana Troxler | Tel. 041 460 36 08
tatjana.troxler@troxlergrafik.ch

sitives Image unserer Landwirtschaft zu geben. Das OK ist seit Monaten am Organisieren und freut sich über langjährige, tolle Sponsoren, die wiederum tatkräftige Unterstützung bieten.

Liebe Mitglieder, nun dürft ihr aber auch nicht fehlen und sollt uns helfen, am **Samstag, 31. August 2019** das Herz der Luzerner Altstadt in einen Bauernhof zu verwandeln! Dann also bis bald am «Luzern muht!» – dabei sein und mitmachen ist alles! (*mehr Infos siehe rechts*)

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin

Je nach Grösse können vier bis zehn Personen Platz nehmen. Die Höhe des Wasserstandes liegt bei circa 90 bis 100 cm. Beheizt wird der Ofen am besten mit Hartholz (Buche oder Birke) und das dauert je nach Durchmesser des Zubers etwa 2 bis 3 Stunden, bis die nötige Temperatur erreicht ist.

Vor- und Nachteile der Materialien

Für den privaten Gebrauch kann gut ein reines Holzfass verwendet werden. Bei gewerblicher Nutzung wird aus hygienischen

Gründen empfohlen, eine Polyurethan- oder Fiberglaswanne zu benutzen. Zudem sind Kunststoffwannen immer dicht. Holzfässer können hingegen austrocknen und dadurch undicht werden und es kann bis zu zwei Tage dauern, bis der Zuber durch entsprechende Massnahmen wieder dicht ist. Wichtig bei der Hygiene ist, dass man sich vor dem Baden gründlich duscht, so wird dem starken Wachstum von Mikroorganismen vorgebeugt. Wird das Badewasser nicht mit chemischen Stoffen behandelt, sollte es nach jedem Gebrauch entleert werden.

Der Hot Pot braucht Hege und Pflege. Es ist wichtig, das Fass regelmässig und gründlich zu reinigen. Seife und Bürste reichen schon weit, eventuell kann auch etwas Chlor verwendet werden. Um Schimmelbildung zu vermeiden ist es ratsam, den Hot Pot einmal im Jahr mit einer antibakteriellen Grundierung zu versehen. Damit er lange schön bleibt, ist es ratsam, ihn etwa zweimal im Jahr aussenrum mit einem Holzöl mit UV-Schutz zu behandeln.

Heisser Topf auf dem Bauernhof

Wir leben in einer hektischen Zeit, in der es vielen Menschen ganz wichtig ist, auf eine gute Gesundheit zu achten. Man will sich rich-

tig ernähren, genügend Sport treiben, aber auch ganz bewusst «herunterfahren». Da bietet sich so ein Hot Pot geradezu an, denn er ist ein Ort der Erholung und Entspannung.

Interessanterweise ist der Hot Pot immer häufiger auch in der Landwirtschaft anzutreffen. So gibt es in unserer Region einige Betriebe, die das Erlebnis «Wellness im Hot Pot» erfolgreich anbieten. Einer davon ist die Alp Unterlauenen im Eigenthal. Dort bieten die Familien Keiser neben der Alpwirtschaft auch das Übernachten im Heu an. Statt im Heu, kann man alternativ auch in einem originalen «Hüttli» übernachten und als Wellnessprogramm gibts das Bad im Fass – Getränk inklusive. Im tiefsten Entlebuch, auf der Liegenschaft Schwesteregg in Romoos, kann bei Familie Roos das Holz-Iglu (Camping Pod) zum Übernachten und der Hot Pot für den Badegegnuss gebucht werden.

Ich finde, Holz zum Anfeuern eines Bade-Ofens ist auf dem Hof vielfach vorhanden. Darum soll sich der Landwirt nach einem strengen Arbeitstag etwas gönnen und sich ein erholsames Bad im Hot Pot genehmigen. In diesem Sinne: Ab in den heissen Topf!

Renate Rösli-Hofstetter

Hot Pot im Winter

(Foto von der Alp Unterlauenen, Eigenthal)





31. August 2019

**Luzern
muht!**

**Das
Stadtzentrum
wird zum
Bauernhof**

luzern-muht.ch

Bahnhofstrasse **Die Milchkuh**

Trete in Kontakt mit den neugierigen Vierbeinern oder versuche, dich im ferngesteuerten Traktorenparcours zu behaupten. Der Gastrobus verpflegt dich mit regionalen Produkten.



Bahnhofplatz **Mutterkühe und Kälber**

beef.ch zu Besuch bei Luzern muht!: Mutterkühe mit ihren Kälbern, dazu Verpflegungsmöglichkeiten mit Fleisch aus der Mutterkuhhaltung und zum Abschluss einen Cowboy-Kaffee.



Kapellplatz **Tierischer Festplatz**

Luzerner Bauernfamilien schlagen hier die Brücke zwischen Stadt und Land. Gemütliches Beisammensein zwischen Mutterschwein mit ihren Ferkeln und Mutterkühen mit ihren Kälbern und einem prächtigen Stier.



Event zur Landwirtschaft

Ehemaligenverein
Landwirtschafts- und Bäuerinnenschulen
Kanton Luzern

Radio Central
sendet live,
Ländlermorge
von 7-10 Uhr

Schweiz. Natürlich.

**Schweizer
Bauern**
Von hier, von Herzen.

**LUZERNERBÄUERINNEN
UND BAUERN**
natürlich | engagiert

ZMP Milch bewegt!
seit 1907 Zentralschweizer Milchproduzenten

beef.ch
Erlebnis Rind
Luzern
31. 8. 2019



LUZERNER LANDESWALLFAHRT NACH SACHSELN UND FLÜELI-RANFT

Pilgernd Gemeinschaft erleben

Bei Bruder Klaus Lebenskraft schöpfen, ein Anliegen in grössere Hände legen, danken, Gemeinschaft erleben: Einmal im Jahr begeben sich Luzernerinnen und Luzerner zu Bruder Klaus nach Sachseln und Flüeli-Ranft. Ein Jahrzehnte alter Brauch.

«Auf dieser Wallfahrt empfehlen wir unsere persönlichen Anliegen, aber auch jene der Mitmenschen unseres Kantons, der Fürsprache des Heiligen im Ranft», sagt Hans Schelbert. Und er wünscht sich: «Mögen sich auch alle Verantwortlichen in Kirche und Staat hier für ein friedfertiges Miteinander stärken lassen.» Diakon Hans Schelbert leitet die Pfarreien Oberkirch und Nottwil und seit 2012 die Luzerner Landeswallfahrt nach Sachseln und Flüeli-Ranft. Diese ist vor allem bei Pilgerinnen und Pilgern im Pensions- und Frühpensionsalter beliebt. Mit dem neuen Angebot, den Weg zu Bruder Klaus auch unter die Füsse zu nehmen, richten sich die Verantwortlichen mit Erfolg aber auch an ein jüngeres Publikum.

Neue Begegnungen wagen

«Seit Jahrtausenden sind immer wieder Pilgerinnen und Pilger unterwegs zu Heiligtümern und Kraftorten. Es sind spirituelle und soziale Erfahrungen, die sie auf ihrem Weg sammeln», sagt alt Regierungsrat Toni Schwingruber. Er hat sich für den Verein «Lu-

zerner Landeswallfahrt zu Fuss nach Einsiedeln» mit der Wallfahrts-geschichte befasst. Wichtig sei beim Pilgern unter anderem, dass sich Menschen begegnen, die sich sonst kaum je begegnen würden.

Dass dies geschieht, dafür sorgen Kirche und Kanton jedes Jahr zweimal. Anfang Mai laden sie gemeinsam zur Einsiedler Muttergottes ein, Anfang September zu Bruder Klaus in den Ranft. Diese Wallfahrt beginnt jeweils mit einem Gottesdienst in der Pfarrkirche Sachseln. Danach macht man sich zu Fuss auf den Weg ins Flüeli, wo vor dem Mittagessen eine Andacht stattfindet. An beiden Wallfahrten ist der Kanton in der Regel durch das Regierungs- und Kantonsratspräsidium vertreten.

Zu Fuss zu Bruder Klaus

Die Luzerner Landeswallfahrt nach Sachseln und ins Flüeli-Ranft findet jeweils am ersten Mittwoch im September statt; dieses Jahr also am **Mittwoch, 4. September 2019**. Der Anlass startet um 9 Uhr mit einem Pilgertagesdienst in der Pfarrkirche Sachseln, anschliessend machen sich die Pilger auf zur Prozession. Im Flüeli-Ranft angekommen, findet jeweils um 11.30 Uhr der Bittgottesdienst statt und anschliessend ein Apéro. Nachdem sich die Pilgerinnen und Pilger aus dem Rucksack oder in den umliegenden Restaurants verpflegt haben, findet um 14.30 Uhr die Schlussfeier in der Pfarrkirche von Sachseln statt.

Auch sportlich unterwegs sein

«Mehr Ranft!» – das Motto des Jubiläums-jahrs 2017 – geht auch aus eigener Kraft: Seit zwei Jahren macht sich zusätzlich eine sportlich ambitioniertere Gruppe zu Fuss auf den Weg in den Ranft. Sie begeht den Bruder-Klausen-Weg, der von Stans in etwa viereinhalb Stunden fast rund ums Stanserhorn und

schliesslich in den Ranft führt. Mit dieser neuen Wallfahrt baut der 2011 gegründete Verein «Luzerner Landeswallfahrt zu Fuss nach Einsiedeln» sozusagen sein Angebot aus. Die Fusspilger marschieren um 6.45 Uhr beim Bahnhof Stans los, wohin sie per Zug ab Luzern 6.10 Uhr losgefahren sind. Es gibt kurze Zwischenhalte, man verpflegt sich aus dem Rucksack. Alle Interessierten sind ohne Anmeldung willkommen, gewandert wird bei jedem Wetter. Am Ende treffen sich beide Pilgergruppen um 11.30 Uhr auf dem Flüeli zum Bittgottesdienst.

Dominik Thali



Gratis «Pilgerzmittag» für alle

Neu sind alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Luzerner Landeswallfahrt nach Sachseln und Flüeli-Ranft zum Mittagessen eingeladen. Sie erhalten nach dem Bittgottesdienst von 11.30 Uhr im Flüeli einen Gutschein im Wert von 20 Franken, den sie in drei Restaurants für ein Einheitsmenü (ohne Getränke) einlösen können.

Reservation

Anmelden nicht nötig, aber ganze Gruppen bitte telefonisch reservieren – danke!

Restaurant Flüematte Tel. 041 660 12 84

Rest. Klausenhof Tel. 041 666 37 77

Gasthaus Paxmontana Tel. 041 666 24 00

Pilger-Menü (exklusive Getränke)

Gemüsesuppe, gehacktes Rindfleisch mit Hörnli, Apfelmus und als Vegi-Variante Hörnli mit Tomatensauce, Apfelmus



Unter www.luzerner-landeswallfahrt.ch finden Sie weitere Informationen zu den Landeswallfahrten im Kanton Luzern. (Bilder © bei der röm.-kath. Landeskirche des Kantons Luzern)

Prompt umgestellt und optimiert

Was mir am Ehemaligenverein besonders gut gefällt, ist die Tatsache, dass darin alle Altersgruppen vertreten sind.

Ich bin seit der GV 2018 im Vorstand des Ehemaligenvereins, nachdem mich die Präsidentin, Angela Spiess-Bühlmann, darauf angesprochen hatte, dass sie noch ein Mitglied suchten. Unser Verein bietet eine ideale Plattform, um Erfahrungen auszutauschen, aber auch um junge Bauern kennen zu lernen. Man kann von Jung und Alt profitieren und an den verschiedenen Anlässen, die wir über das ganze Jahr hinweg organisieren, gute Kontakte knüpfen und pflegen.

Hof mit Aussicht

Unser Hof liegt im schönen Seetal auf circa 700 m. ü. M. Der Standort bietet eine atemberaubende Aussicht über die Alpen, vom Säntis bis zum Pilatus. Wir bewirtschaften seit 2008 einen Zuchtschweinestall, der zur Pacht ist. Seit 2012 haben wir den Betrieb meiner Eltern übernommen. Im Jahr 2014 planten wir für unsere kleine Familie ein neues Eigenheim, im Mai 2015 folgte dann der erste Spatenstich. Mit sehr viel Eigenleistung wurde es termingerecht auf März 2016 fertig und wir durften in unser schönes Häuschen einziehen. Doch noch

während der Bauphase beschäftigten wir uns schon mit dem nächsten Projekt. Aufgrund der tiefen Milchpreise entschieden wir nämlich, die Milchproduktion einzustellen.

Nach reiflicher Überlegung fassten wir den Entschluss, einen Pouletmaststall zu bauen. Es brauchte etliche Vorabklärungen und dauerte seine Zeit, bis die Baubewilligung endlich zustande kam, dann aber ging es zügig vorwärts. Nach gut einem Jahr kamen im Februar 2017 die ersten Küken.

Umstellen heisst Mehraufwand

Rückblickend haben wir unseren Betrieb also innert kürzester Zeit optimiert, indem wir von der Milchwirtschaft auf Pouletmast umstellten. Dabei galt es, einige Schwierigkeiten zu meistern. Nicht nur die hohen Investitions- und Baukosten waren eine starke Belastung. Um mit dem Bau des neuen Stalls starten zu können, war es notwendig, einen Vorvertrag zu unterzeichnen, ohne den man mit dem rund 850'000 Franken teuren Neubau gar nicht hätte loslegen können. Es musste zudem im Vorfeld abgeklärt werden, ob auch genügend Abnehmer da waren und wir mussten uns auf Arbeitsspitzen einstellen, wo wir beispielsweise für das Ausstallen auf viele Arbeiter angewiesen sein würden. Da es für uns ausserdem ein neuer Betriebszweig war, galt es neues Wissen anzueignen und entsprechende Weiterbildungen zu absolvieren.

Es zahlt sich aus

Die Umstellung hat sich gelohnt! Als grossen Vorteil sehe ich die Tatsache, dass wir mit unserem Produkt einen guten Absatz erzielen. Der Konsum von Pouletfleisch nimmt als beliebtes Inlandprodukt in der Schweiz stetig zu. Momentan liegt er bei etwa 60 Prozent. Die Produktion passt optimal zu meinem Betriebskonzept. So habe ich guten Hofdünger, bin zufrieden mit meinem Gehalt, bei dem ich einen mittleren bis guten Verdienst erwirtschaftete, und der Arbeitsablauf ist durch den Abnehmer gut organisiert.

Erfolg dank guten Voraussetzungen

Für den Erfolg mit Pouletmast ist es wichtig, dass der Stall stets ausgelastet ist, dass die strengen Hygienevorschriften optimal eingehalten werden und man sehr genau arbeitet. Es braucht ideale Bedingungen für die Küken, denn sie müssen immer einen guten Start haben. Dazu gehört es, dass man die Lüftung sowie den Wärmestand im Stall regelmässig kontrolliert und die jungen Tiere etwa alle drei Stunden zum Fressen und Trinken animiert.



Othmar Feer mit seiner Frau Sandra und den beiden quitschvergnügten Kindern, Sina und Til.

Den Entscheid, auf Pouletmast umgestellt zu haben, bereuen wir bis heute nicht. Damit aber der Kuhstall nicht leer steht, haben wir inzwischen auch noch von Milchkühen zu Ammenkühen umgestellt.

Offen für die Zukunft

In Zukunft möchte ich meinen Pouletmastbetrieb weiterhin optimieren und modernisieren, um ihn vielleicht eines Tages meinen Kindern übergeben zu können. Mein grösster Traum wäre es, einmal einen eigenen Schweinemaststall zu besitzen, sodass der Zwischenhandel zwischen Züchter und Mäster entfällt. Sollte sich eine Möglichkeit ergeben, mehr Land zu erhalten, bin ich natürlich ebenfalls sehr interessiert. Ich wünsche mir, dass ich meine Familie immer gut ernähren kann, ohne dass ich eines Tages auswärts zur Arbeit gehen müsste. Zudem hoffe ich, gesund und zufrieden zu bleiben, und nicht zuletzt würde ich mich freuen, mit der ganzen Familie für eine Woche in die Ferien zu gehen!

Othmar Feer, Vorstandsmitglied EV

Steckbrief

Name: Othmar Feer

Adresse: Untermatt 3, 6027 Römerswil

Geburtsdag: 27. August 1983

Familie: Frau Sandra, Sohn Til und Tochter Sina

Ausbildung: EFZ Landwirt, Betriebsleiterschule

LN: 20,5 ha Land, 1 ha Wald, 300 Hochstammbäume

Tierhaltung: Masthühner, Zuchtschweine, Ammenkühe

Ackerbau: Raps, Mais, Gerste, Weizen, Dinkel

Arbeitskräfte: Meine Frau Sandra, Lernender Ruedi

Vermarktung: Die Firma Kneuss ist unser Abnehmer für die Poulets, Schweine (Jager QM) sind bis 25 kg bei uns und werden danach zum Mäster gebracht, Kühe und Kälber (Beef QM) liefern wir der Firma Micarna

Hobbys: Familie und Freunde treffen

Motto: Geht nicht, gibt's nicht!

Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



Luege, lose, handle

Am Montag, 25. März 2019, fand am BBZN Schüpfheim eine Veranstaltung zum Thema «Im Spannungsfeld – Bienen, Insekten, Pflanzenschutz, Landwirtschaft» statt. Organisiert wurde der Anlass vom Landwirtschaftsforum Biosphäre Entlebuch, in Zusammenarbeit mit dem Ehemaligenverein.

Beruflich als Leiter Pflanzenbau bei der Landi Luzern West und in der Freizeit als passionierter Imker ist Hubert Trüssel in einem grossen Spannungsfeld unterwegs. Die Synergien, die sich aus seinem beruflichen und privatem Umfeld ergeben, zeigte er in einem Referat und der anschliessenden Diskussion auf.

Ob der Verkauf von Pflanzenschutzmitteln sich mit dem Hobby der Imkerei verträgt, dieser Frage widmete sich Hubert Trüssel gleich zu Beginn des Referats. Dabei wurde klar, dass eine gesunde Pflanze weniger Schädlinge anzieht. Gesunde Pflanzen sind für Bienen wichtig. Dabei ist der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in gewissen Fällen sinnvoll. Viele Punkte gibt es jedoch bei der Anwendung der Pflanzenschutzmittel zu beachten. Das gilt nicht nur für Landwirte, sondern auch für Hobbygärtner. Sehr wichtig ist beispielsweise der Anwendungszeitpunkt der Pflanzenschutzmittel. Wenn während der Bienenflugzeit Pflanzenschutzmittel ausgebracht wird, kann das für die

fleissigen Helferinnen verheerende Folgen haben. Hubert Trüssel schlägt deshalb mit einem leichten schmunzeln einen Nachtzuschlag für Pflanzenschutzanwender als politische Massnahme vor.

Ein weiterer Punkt ist die Dosierung der Pflanzenschutzmittel. Dies gilt auch bei Einzelstockbehandlungen wie zum Beispiel Blackenbehandlungen. Wird das Herbizid gegen Blacken überdosiert, gibt es Verbrennungen auf dem Blatt und die Blacke nimmt das Herbizid nicht auf. Der Herbizideinsatz bleibt wirkungslos. Schon bald wird klar: Weiter, kommen wir nur gemeinsam. Landwirte und Hobbygärtner in Zusammenarbeit und in guter Absprache mit dem Imker. Wichtig ist das Gespräch zwischen den Beteiligten. Ein Imker, der die Kulturen in seiner Umgebung gut analysiert, kann möglicherweise den Leuten in der Umgebung Vorschläge machen, welcher Standort sich für einen Blühstreifen eignen könnte. Landwirte können mit einfachen Massnahmen Grosses



bewirken. Ein Mähauflbereiter ist beispielsweise eine grosse Gefahr für die Bienen. Wenn mit dem Mähauflbereiter während dem Bienenflug gemäht wird, endet dies für 50–70 % der Bienen tödlich. Ein Einsatz am Abend nach dem Bienenflug vermeidet hingegen viel Schaden.

Das Wissen ist vorhanden, aber es braucht geteilt zu werden. Das Prinzip «luege, lose, handle» bietet sich an.

Franziska Brun

AUCH IN DER SCHWEIZ GIBT ES REISPFLANZEN

Riso Nostrano Ticinese

Die Reisfelder im Maggia-Delta und der Magadino Ebene bringen jährlich bis zu 200 Tonnen Schweizer IP Reis auf den Markt. Dieser wird seit den 80er-Jahren erfolgreich vom Betrieb «Terreni alla Maggia» angebaut. Was erst als Alternative angedacht war, fand zunehmend reissenden Absatz.

Jedoch wird der Reis im Tessin nicht wie üblich geflutet, sondern trocken angebaut und bewässert. Der Nassanbau zeigte sich schon in den 30er-Jahren nicht erfolgreich, da die Tessiner Böden zu sandig sind und das Klima im Frühjahr zu kalt. Im Mai wird vorwiegend die Sorte Loto angebaut und Ende Oktober geerntet. Der Reis ist nach 150 Tagen erntereif. Ab und zu müssen Unkräuter gejätet und, wenn

auch ungen, Fungizide eingesetzt werden. Schädlinge gibt es kaum. Die Felder können zwei Jahre am selben Standort bleiben. Der Tessiner Loto-Reis bringt als Trockenreis sämigen Risottogenuss und bleibt lange al dente. Vom Nährwert her ist Reis top für die gesunde Ernährung, auf 100 g enthält er ca. 78 g Kohlenhydrate, 7,8 g Eiweiss, sehr wenig Fett und Null Gramm Zucker.

Im Tessin ist das bekannte Risotto-Gericht nicht wegzudenken. Mit heimischem Wein (Merlot), Piorakäse (von der grösste Kuh-Alp im Tessin) und feiner Luganighe-Wurst ist der Tessinergenuss also perfekt. Der Riso Nostrano Ticinese ist bei grösseren Detailhändlern oder in Reformhäusern erhältlich.

Angela Spiess-Bühlmann



Rezept Tessiner Risotto

für 4 Personen / Zubereitung in ca. 40 min

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Stk. Rindsmarkknochen
oder wenig Rinderbouillon
- 400 g Riso Nostrano Ticinese
- 3 dl weisser Merlot
- 1,2 l Bouillon
- 100 g Spargeln, gerüstet, in Stücke
einige Frühlingsmorcheln
- 50 g Butter in Stücke oder 1-2 dl Vollrahm
- 5 EL Tessiner Alpkäse oder Parmesan, ger.
wenig Pfeffer
- 2 Stk. Luganighe Wurst

Butter warm werden lassen, Zwiebeln mit Markknochen andämpfen, Reis beigegeben, unter rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugliessen, vollständig einkochen, Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Spargeln und Frühlingsmorcheln zugeben und mitköcheln. Hitze reduzieren. Köcheln, bis der Reis al dente ist; der Risotto sollte noch leicht flüssig sein. Knochen herausnehmen evtl. mit Pfeffer nachwürzen. Luganighe 5–10 min heiss anbraten, danach Wurststücke schneiden. Pfanne von der Platte ziehen, Butter oder Rahm und geriebenen Käse darunter rühren, sofort mit der Wurst servieren. Risotto kann in allen Variationen gekocht werden, mit Steinpilzen, Safran-Gewürz oder anderen Gemüsesorten. En guete!



VORSTANDSAUSFLUG 2019



Handy-Bilder vom Vorstandsausflug 2019

Schlittel-Fondue-Plausch

Jedes Jahr findet der traditionelle Vorstandsausflug statt, wo das gesellige Beisammensein ganz bewusst im Vordergrund steht. Jeweils ein Vorstandsmitglied übernimmt die Organisation und überrascht mit einem speziellen Programm seine Vorstandsgspändli.

Am Abend des 15. März 2019 trafen sich sieben Personen aus unserem Vorstand mitsamt ihren Partnerinnen und Partnern bei der Talsta-

tion der Stöckalp im Melchtal. Von dort ging es bei bester Stimmung mit der Gondelbahn hinauf auf die Melchsee-Frutt. Ausgerüstet mit Stirnlampen, wagten wir uns per Schlitten talwärts, und zwar bei super Schneesverhältnissen! Wir genossen die Abfahrt bis zum Restaurant Cheselen, wo wir uns mit einem Fondue stärkten, bevor es dann zu später Stunde auf dem Schlitten zurück bis zur Talstation ging.

Damian Helfenstein



BBZN BEGRÜSST NEUE TEAMMITGLIEDER

Neue Lehrpersonen stellen sich vor



«Mein Wunsch ist, den Lernenden eine praxisnahe Ausbildung zu bieten und den Landwirten eine Unterstützung zu sein.»

Raphael Albisser



«Meine Ferien verbrachte ich schon früh im Landdienst auf unterschiedlichen Betrieben.»

Sabrina Imfeld

Aufgewachsen auf dem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb in Ruswil war bald klar, dass ich die Lehre als Landwirt absolvieren möchte. Nach der abgeschlossenen Berufsausbildung entschied ich mich, das Studium an der Hochschule für Agrar-Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen zu absolvieren. Aufgrund der Freude am Umgang und der Haltung von Tieren wählte ich die Vertiefung Nutztierwissenschaften. Seit April 2019 bin ich nun am BBZN Hohenrain als Lehrer/Berater Tierhaltung mit Fokus auf Rindfleisch-, Geflügel- und Milchproduktion tätig. Auf die vielseitige, aber auch fordernde Tätigkeit am BBZN und die Zusammenarbeit mit verschiedensten Landwirten freue ich mich sehr.

Während dem Studium an der ETH absolvierte ich die Ausbildung im höheren Lehramt und lernte in einem Unterrichtspraktikum das BBZN Hohenrain kennen. In den Praktika auf Landwirtschaftsbetrieben hatte ich zwar eine Vorliebe für das Melken, konnte mich aber auch für die abwechslungsreiche Arbeit im Schweinestall begeistern. Nach meinem Studium war ich an der Liebegg für die Fleischproduktion zuständig. Eineinhalb Jahre später befasste ich mich in meiner Doktorarbeit wiederum mit Schweinen. Nun – nach sieben Jahren als Vollzeit-Mama – durfte ich den Bereich Schweinehaltung von Hans-Peter Albrecht übernehmen und freue mich über die neue Herausforderung.

BAUERNLEXIKON

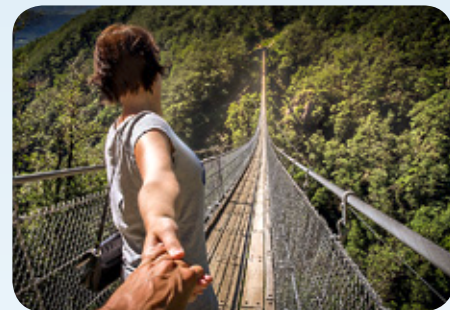
Kleines Mundart-Lexikon

heiter, Heiteri



Heiter hat mehrere Bedeutungen, eine davon ist «hell», und zwar ursprünglich zuerst im Sinne von einem hellen Ton. «E heiteri Stimm» ist eine helltönende Stimme, «es heiters Glüüt», ein helles Geläut. Etwas jünger ist die Bedeutung von hell im Sinne von Licht, was die Empfindung des Sehens meint. So wurde im älteren Dialekt das Wort heiter gleichbedeutend mit «hell» gebraucht und man sagte heiter- oder himmelblau, heitergrün, heiterbrun usw. Wenn das Wetter nach einem starken Gewitter wieder besser wird, sagen manche Leute heute noch, dass es wieder heiteret oder «s'tued uf heitere».

Heiter bedeutet auch «schwindelig» oder «Schwindel erregend», wenn z. B. von einer Stelle oder von einem Weg die Rede ist, der «an grausen Höhen und gefährlichen Abgründen» entlang verläuft und wo leicht ein Schwindel den Wanderer befallen kann: «Hier ist's heiter!» oder «Das ist ein heitrer Weg!»



Heiteri bedeutet Licht oder Tageshelle. «Der Himmel ist heiter» meint, er ist unbewölkt. Knallhell bis zum Blitz kann es gehen, wenn man das Wort für eine starke Verneinung gebraucht: «Potz heitere, nei!» Also lässt sich der Ausruf «Heiterefahne, das hätti jez nid erwartet!» oder auch «Heitere Cheib!» ganz gut mit «Potz Blitz, verdammt!» gleichsetzen.

Quellen: dialektwoerter.ch, idiotikon.ch u.a.

Juni bis August 2019

Flurbegehung II

Mittwoch, 12. Juni 2019 | 19.15 Uhr
BBZN Hohenrain

Themen:

- Schlüsselfaktoren zum erfolgreichen Weiden
- Massnahmen zur Wiesenverbesserung
- Maisanbauverfahren mit reduziertem Herbizideinsatz

50 Jahre BBZN Hohenrain

Freitag, 5. Juli und Samstag, 6. Juli 2019
BBZN Hohenrain

Ein Klassentreffen zum Jubiläum

Nebst verschiedenen Aktivitäten wird als Hauptanlass ein Klassentreffen für Ehemalige organisiert. Die 50 Jahrgänge werden sich samt Partner/Partnerin am BBZN Hohenrain zu einem unterhaltsamen Abend treffen. Mitarbeitende des BBZN Hohenrains und Mitglieder des EV organisieren das Ganze – von der Einladung über Speis und Trank bis hin zur Unterhaltung.

Es haben sich über 1'700 Personen angemeldet.
Wir freuen uns auf Euren Besuch!



Luzern muht!

Samstag, 31. August 2019 | 9–17 Uhr
Stadtzentrum Luzern, diverse Plätze
in Zusammenarbeit mit «Mutterkuh Schweiz»

Motto: «Familienpower»

Auf den diversen Plätzen wird überall mindestens eine Bauernfamilie und deren Betrieb oder Betriebszweig vorgestellt. Somit setzen wir Bauernfamilien und ihre Arbeit in Szene. Neben Milch-, Mutterkühen und weiteren Tierarten gibt es tolle Attraktionen für Kinder und diverse Verpflegungsstände.

Die Imagepflege ist eine wichtige Aufgabe des Ehemaligenvereins der Landwirtschafts- und Bäuerinnenschulen des Kantons Luzern. Mit dem «Minibauernhof» in der Altstadt wollen wir die Landwirtschaft der Stadtbevölkerung näher bringen und Berührungängste abbauen.

Die Kontakte zwischen Bauersleuten und der Stadtbevölkerung sind sehr wertvoll. Kommen Sie am 31. August 2019 in Luzern vorbei oder melden Sie sich als Helfer/Helperin bei Damian Helfenstein via h-damian@hotmail.com



Gruppenfoto im Gartencenter Zulauf, geschossen von unsere Cateringfrau Claudia Geisseler.

30-JAHR-JUBILÄUM ABSOLVENTINNEN BÄUERINNENSCHULE WILLISAU

Der gute Zusammenhalt ist da

Um 8 Uhr treffen wir uns am Bahnhof Sursee in freudiger Erwartung. Lisbeth, Maria und Annemarie begrüßen uns und verraten den ersten Programmteil des Tages. Die drei Frauen gehören zur Gruppe «Landfrauen», welche den Tag ausstudiert und organisiert haben.

Viele Ehemalige, 24 von 36 Frauen vom Kurs «April–September 1989», sind gekommen, um das 30-Jahr-Jubiläum zu feiern. Alle sind in bester Laune und im Zug nach Olten wird der junge Kondukteur ebenfalls vom Reiseleiter gepackt und würde am liebsten mit uns in die sogenannte «Baumschule Schinznach» mitkommen. Weiter geht's nach Brugg, wo wir in der Bäckerei-Cafeteria Fischer am Bahnhof an reservierten Tischen so richtig loslegen können mit Erzählen, Austauschen, und «Weisch no?». Bei Kafi und Gipfeli wird munter drauflosgeplaudert, gelacht, erörtert, diskutiert. Nein, Trudy bei Bern wohnt nicht am weitesten entfernt, wir denken heute auch an Priska in Kanada. Sie wanderte bald nach Abschluss der Bäuerinnenschule aus.

Während die einen sich den Spaziergang durch die historische Altstadt von Brugg nicht entgehen lassen, bleiben die andern sitzen und genehmigen sich den ersten Apéro. Danach gehts mit dem Bus nach Schinznach Dorf zum grossen Gartencenter Zulauf. Claudia, die Tochter von Maria, erwartet uns mit einem selbstgemachten Lunch, den wir an der frischen Luft geniessen. Herzlichen Dank für den super Service! Wir stehen gleich neben den weitläufigen Aussenanlagen, soweit das Auge reicht stehen hier unzählige Rosentöpfe zum Verkauf bereit. Im Gartencenter lacht uns buchstäblich der Frühling entgegen mit all den Frühblühern in den verschiedensten Farben und Formen. Auch draussen zeigt sich je länger je mehr die Sonne und es wird warm. Bei der Führung erfahren wir viel über die Spezialkultur Bonsai. Bei den Frühlingspflanzen kribbelt uns merk-

lich unter den Nägeln, haben doch alle Garten zu Hause. Die Bäuerinnenschule lässt grüssen!

Zur Erholung nach dem Rundgang durch das riesige Gartenparadies bietet sich der intergrierte Gastrobetrieb an. Wieder draussen öffnet Trudy endlich ihr ominöses Rollkofferli und verteilt Quizzettel und einen kleinen Apéro – damit wir die kniffligen Fragen besser beantworten können. Wir werden zurückversetzt in die Zeit auf der Gulp in Willisau zum «Hühnerwisu», den jungen Lehrerinnen, zu Gartenkrampf mit Jäten, währschaften Menüs, Hauswirtschaft, Handarbeit, Werken, dem Leiter-Ehepaar Fessler. Was wir doch alles hergestellt und geschaffen haben in dieser Zeit – es war ein Krampf! Dank viel Humor und einigen Klassenclowns, den Spässen und Streichen, Witzen und frohen Stunden am Abend in den gemütlichen Räumen der Schule haben wir das geschafft. Die gute Kameradschaft hat uns getragen und ist bis heute spürbar und wir geniessen das Zusammensein. Viele Episoden werden am heutigen Tag einmal mehr aufgefrischt und es kann herzlich gelacht werden.

In bester Stimmung machen wir uns auf die Rückreise. Im Restaurant «Wilder Mann» in Sursee haben Erna und Brigitte ein feines Nachtessen bestellt. Auch Gabi und Esther kommen noch dazu, jetzt sind wir komplett für heute. Wir lassen uns verwöhnen in froher Atmosphäre. In fünf Jahren wollen wir uns wieder sehen und fragen in die Runde, wer dann eingeladen wird. Am späteren Abend erklärt sich der «Baileys-Club» bereit dazu. Das verdient einen Applaus. Bis Wirtschaftsschluss verweilen wir im «Wilden Mann».

Mit guten Wünschen und einem Lachen im Gesicht verabschieden sich nun die meisten. Einige lassen den Abend bei einem exotischen Ice-Drink im Malou ausklingen. Das war ein gelungener Tag, sind wir uns einig, und danken allen für ihr Kommen und die gute Stimmung.

Annemarie Muff-Helfenstein