



Ausgabe 2 – 2021

AZB 6210 Sursee

Retouren an: M. Imfeld, Waldhof

75. Jahrgang | Juni 2021

4-mal jährlich (März, Juni, Sept., Dez.)

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

EINBLICK IN DIE ZEIT NACH DER LEHRE VON ZWEI AUSGELERNTEN LANDWIRTEN EFZ

Ende Lehrzeit – wie geht es weiter?

Der Lehrabschluss steht bevor und viele Lernende stehen vor einer Abzweigung. Fast unbegrenzte Möglichkeiten bieten sich an – sei es der direkte Berufseinstieg in den elterlichen Betrieb, das Absolvieren einer weiterführenden Ausbildung, ein Auslandsaufenthalt oder auch ein kompletter Richtungswechsel in ein anderes Berufsfeld.

Wir haben zwei Abgänger besucht, welche vor einigen Jahren die Lehre als Landwirt erfolgreich abgeschlossen haben. Es hat uns interessiert, wie sie die landwirtschaftliche Ausbildung wahrgenommen haben, welchen Weg sie eingeschlagen haben und ob bereits weiterführende Ziele oder Meilensteine in Aussicht sind:

Roman Krummenacher

Abschluss 2017, Erstausbildung Landwirt, Agrotechniker HF

Roman, du hast im Sommer 2017 deinen Lehrabschluss als Landwirt EFZ gefeiert. Was hast du seit damals gemacht?

Direkt nach der Lehre habe ich acht Monate bei agriWork als Betriebshelfer gearbeitet. In dieser Zeit durfte ich während drei grösseren Einsätzen Erfahrungen in der Landwirtschaft sammeln, Verantwortung übernehmen und wichtige Kontakte für die Zukunft knüpfen – teilweise auch in anderen Regionen der Schweiz. Im Anschluss absolvierte ich während 18 Wochen die Rekrutenschule als Motorfahrer in Romont. Nach der RS im Sommer 2018 startete ich in Cham die Ausbildung zum Agrotechniker HF. Diese Ausbildung dauerte im Vollzeitmodell zwei Jahre. Im Rahmen dieser Ausbildung absolvierte ich zwei verschiedene Praktika. Eines bei der Landi Schwyz

und das andere beim Maschinenring Luzern in Hohenrain, wo ich heute auch tätig bin.

Wie nimmst du die Lehrzeit nach mehreren Jahren im Rückblick wahr?

Die Lehrzeit war für mich vor allem aufgrund der neuen Freundschaften sehr bereichernd. Es wurden Kontakte geknüpft, die hoffentlich das ganze Leben bestehen bleiben. Die Ausbildung an sich habe ich ebenfalls in positiver Erinnerung. Sehr umfangreich und vielseitig.

Wo bist du momentan tätig?

Seit Juni 2020 arbeite ich beim Maschinenring Luzern in Hohenrain. Die Stelle habe ich direkt nach dem Abschluss zum Agrotechniker angetreten. Ich bin als Bereichsleiter Winterdienst und Grünpflege angestellt. Momentan laufen noch die letzten Abrechnungen des Winterdienstes. Doch auch die Organisation der Grünpflege steht bereits an. Und nicht zu vergessen: Der erste Schnitt auf dem Heimbetrieb.

Du erwähnst deinen Heimbetrieb. Ist es dein Ziel, diesen in naher Zukunft zu übernehmen?

Ja, in Zukunft möchte ich den Heimbetrieb von meinen Eltern übernehmen. Bis dahin helfe ich überwiegend während den Arbeitsspitzen und an den Wochenenden zuhause mit. Dies schätze ich auch an meiner Arbeitsstelle. Ich bin als Angestellter sehr flexibel und kann so meine Eltern zuhause auf dem Betrieb bei Bedarf sehr gut unterstützen. So lässt sich ein beinahe fließender Übergang zur Betriebsübernahme sicherstellen.

Was möchtest du den angehenden Landwirten mit auf den Weg geben?

Den angehenden Landwirten wünsche ich viel Freude am Beruf. Lasst euch von neuen



Roman Krummenacher

Vorgaben, Gesetzen und kritischen Meinungen nicht demotivieren! Ihr habt einen tollen Beruf gewählt und könnt stolz darauf sein.

Adrian Birrer

Abschluss 2017, Erstausbildung Landwirt, Agrotechniker HF

Adrian, du hast im Sommer 2017 deinen Lehrabschluss als Landwirt EFZ gefeiert. Was hast du seit damals gemacht?

Nach meinem Lehrabschluss wollte ich zuerst eine Auszeit von der Schule nehmen und arbeitete deshalb während eines Jahres hauptsächlich auf dem Bau und auf dem Landwirtschaftsbetrieb meines Vaters. Im Anschluss startete ich dann im Sommer 2018 meine Ausbildung zum Agrotechniker HF. In dieser Zeit vertiefte ich mein Wissen. Vor allem die beiden

Liebe Ehemalige

«Den grössten Fehler, den man machen kann, ist immer Angst zu haben, etwas falsch zu machen.»

Dietrich Bonhoefer



Mit viel Mut, Freude, Respekt und Motivation habe ich mein neues Amt als Präsidentin angenommen. Das entgegengebrachte Vertrauen, welches ich bereits in dieser kurzen Zeit erleben durfte, hat mich positiv überrascht. Ich freue mich sehr, zusammen mit dem restlichen Vorstand, ein weiteres Vereinsjahr in Angriff zu nehmen.

An dieser Stelle möchte ich es nicht unterlassen, ein grosses DANKESCHÖN an Angela Spiess, unsere ehemalige Präsidentin, zu richten. Vielen Dank auch an Thomas Haas und Marcel Wigger. Alle drei haben in den letzten Jahren tatkräftig im Vorstand mitgewirkt, ihr Amt zuverlässig geführt und souverän an ihre Nachfolger übergeben.

Seit der Wahl durfte ich bereits erste Aufgaben übernehmen. Anfangs Mai führten wir eine Vorstandssitzung durch, um

das bevorstehende Vereinsjahr zu besprechen. Das grosse Engagement von allen Vorstandsmitgliedern hat mich sehr gefreut und mich gleichzeitig auch motiviert. Ebenfalls durfte ich bei der Übergabe von einem Goodwillpreis dabei sein.

So bin ich nach einer gelungenen Übergabe ins neue Amt gestartet und versuche nun, nach und nach, die weiteren Aufgaben anzugehen. Bestimmt werden auch Herausforderungen auftreten – und ab und zu werde ich vielleicht sogar Angst haben, etwas falsch zu machen.

Ich hoffe, dass der Ehemaligenverein weiterhin attraktiv bleibt. Dass wir unseren Mitgliedern etwas bieten können, was ihnen gefällt. Sei dies zum Beispiel eine kurzweilige Lektüre, ein kreativer Kurs oder eine gesellige Flurbegehung. Ich hoffe, dass der Ehemaligenverein unseren Mitgliedern Zeit zum Abschalten und Austauschen bietet. Zeit, in welcher Sie, liebe Leserinnen und Leser, den Alltag vielleicht auch für eine kurzen Moment vergessen können.

Wenn Sie Ideen oder Wünsche haben, dürfen Sie dies uns mitteilen. Gerne nehmen wir neue Anregungen entgegen.

Helen Husmann, Präsidentin



Impressum

Herausgeber

EV – Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen der Landwirtschaft- und Bäuerinnenschule des Kantons Luzern. Wir sind auch offen für an Landwirtschaft und deren Aus- und Weiterbildung interessierte Personen.

Präsidentin Ehemaligenverein

Helen Husmann, Längacher 1, 6163 Ebnet
h_husmann@hotmail.com | 079 534 75 91

Adressänderungen und Mutationen

Marco Imfeld, Waldhof, 6210 Sursee
marco.imfeld@hotmail.ch | 079 894 14 17

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

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

► *Praktika bei der Landi Luzern-West und bei der Amrein Futtermühle begeisterten mich sehr. Nach der Ausbildung, welche 2 Jahre dauerte, trat ich meine Stelle bei der Profera AG an.*

Was kommt dir spontan in den Sinn, wenn du an die landwirtschaftliche Schule denkst?

Die Lehrzeit war für mich eine schöne und lehrreiche Zeit. Ich konnte viel von den Lehrbetrieben profitieren und mein Wissen erweitern. Die Schule habe ich als sehr abwechslungsreich in Erinnerung. Das Schöne daran war, dass bei vielen Themen wirklich praxisbezogen unterrichtet wurde. Neben den schulischen Aspekten sind sicherlich auch die kollegialen als positiv zu erwähnen. In dieser Zeit konnte ich gute Kontakte für die Zukunft knüpfen. Im Grossen und Ganzen kann ich sagen, dass ich vieles für die Zukunft gelernt habe.

Wo bist du momentan tätig? Woran arbeitest du gerade? Welches Projekt nimmt dich aktuell in Anspruch?

Wie bereits erwähnt, bin ich seit 2020 bei der Profera AG in einem 100%-Pensum angestellt. Bei Gelegenheit und an den Wochenenden arbeite ich jeweils auch auf dem Heimbetrieb

meines Vaters mit. Darüber hinaus bin ich in Vereinen aktiv und engagiere mich politisch betreffend der Initiativen.

Welche Zukunftsperspektiven hast du derzeit? Was steht in naher Zukunft an?

Die Arbeit bei der Profera AG gefällt mir sehr, weshalb ich mich im Moment überwiegend auf diese Stelle konzentrieren möchte. So bin ich nach gut einem Jahr langsam aber sicher im Geschäft integriert und kann laufend interessante Arbeiten übernehmen. Auch eine Reise in die USA und nach Kanada steht noch auf meiner To-do-Liste. Ich möchte die etwas andere Landwirtschaft und Natur mit eigenen Augen sehen. Die Grossstädte hingegen interessieren mich etwas weniger. In Zukunft möchte ich dann auch den Heimbetrieb übernehmen und führen.

Was möchtest du den angehenden Landwirten mit auf den Weg geben?

Ihr seid noch jung, nehmt euch die Zeit und die Freiheit, Dinge zu tun oder Arbeiten zu verrichten, die euch Freude bereiten. Versucht Neues zu entdecken, seid weltoffen und erweitert euren Horizont. Wenn ihr darüber nachdenkt,

eine Weiterbildung zu machen, tut dies unbedingt in jungen Jahren. Damit holt ihr euch das nötige Rüstzeug für die Zukunft. Später wird die Hemmschwelle immer grösser.

Für die Interviews: Raphael Albisser

Adrian Birrer



Madeleine Studer bittet zu Tisch

Die Anstellung 1997 am Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum LBBZ in Schüpfheim war für mich Türöffner für den Kreis der Landwirtschaft. Ein Glücksfall! Das Team Schüpfheim nahm mich sehr freundlich auf.

Aufgewachsen in einem Haus mit Kunsthandwerk in Sempach und mit Bezug zum grosselterlichen Landwirtschaftsbetrieb in Gunzwil habe ich mich immer für Lebensmittel, deren Herkunft und Produktion interessiert. Diese Neugier treibt mich täglich an, beruflich und privat. In den Unterricht mit den Fachbereichen Ernährung und der praktischen Umsetzung in der Küche fühle ich mich hineingeboren.

Lebenslanges Lernen

Unterrichten in der Ausbildung Bäuerin ist Auftrag und Geschenk zugleich. Die Teilnehmenden sind gut ausgebildet und wissbegierig. Sie bringen Erfahrungen aus ihren Berufs- und Privatleben mit, der Austausch im Unterricht ist bereichernd und gewinnbringend. Im Laufe meiner Lehrtätigkeit konnte ich feststellen, dass die Frauen sich heute sehr stark am ganzen Betrieb beteiligen, neue Betriebszweige initiieren, in allen Bereichen mitentscheiden und ihre persönlichen Berufserfahrungen mit den Aufgaben auf einem Hof verknüpfen.

Mein Herzblut liegt im vertieften Wissen über die Ernährung und in der genussvollen Umsetzung auf den Teller. Es ist mir ein Anliegen, die Moduleilnehmenden zu befähigen,

Die Schätze der Natur sammeln und in der Küche einsetzen – Bärlauch aus dem eigenen Garten.



Eine Männerkursgruppe, die ich seit 30 Jahren begleite.

für ihre Hofprodukte einzustehen und fundiert zu argumentieren. Kreative Mahlzeitengestaltung mit hofeigenen und einheimischen Produkten, wie auch eine respektvolle Haltung gegenüber der Lebensmittelproduktion stehen im Vordergrund. Als Hilfestellung für Konsumententscheidungen empfehle ich diese drei Kernfragen: Wieviel Zeit nehme ich mir? Wem gebe ich Geld? Was tut mir gut?

Meinen persönlichen Wissensdurst habe ich auch nach der Seminausbildung immer wieder stillen können. An der Schule für Ernährungsberatung tauchte ich ein in Anatomie, beschäftigte mich mit Krankheitsbildern und Diätetik. Ein weiteres Fachgebiet – die Fünfelemente-Ernährung – öffnete meinen Blick auf die Wirkungen der Lebensmittel in unserem Körper. Als Gasthörerin an der Hotelfachschule Luzern bekam ich Einblick in die Welt der Gastroküchen. Verschiedene Praktika in Grossküchen, Restaurants und Bäckereien erweiterten meine Kenntnisse über die aktuellen Anforderungen in der Lebensmittelverarbeitung. Motivation genug, um das Wirtepatent zu erwerben.

Mit dem Diplom als Erwachsenenbildnerin holte ich mir die Didaktik, um den Anforderungen des Unterrichts auf der Tertiärstufe gerecht zu werden.

Natur als Lern- und Erholungsfeld

In der Freizeit erkunde ich gerne allein oder mit Gleichgesinnten Geheimnisse der Natur. Der Feldstecher begleitet uns, wenn Bruno und ich uns auf den Weg machen. Es gibt immer etwas zu sehen, die majestätischen Flugbahnen der Rotmilane über dem Rüediswiler Moos oder die überwinterten Löffelenten auf dem Soppensee. Die Faszination für die Zusammenhänge

in der Natur haben uns zu verschiedenen Engagements geführt. Als Betreuer der Mausohrkolonie in der Kapelle St. Ottilien, als freiwillige Mitarbeitende im Monitoring für häufige Brutvögel im Auftrag der Vogelwarte, als Mitwirkende im Amphibienprojekt Ruswil setzen wir uns ein. Es ist uns wichtig, im sorgsamsten Umgang mit der Natur unseren Beitrag zu leisten am Erhalt einer lebenswerten Umgebung. Wir sehen uns als Teil im System, das wir nur alle gemeinsam nachhaltig bewahren können.

Die Leidenschaft bleibt

Auch wenn ich Ende Jahr 2021 in Pension gehe, wird meine Neugier und Leidenschaft für Kuchenblech, Knoblauch und Kerbel wohl nicht enden. Als Kursleiterin und Referentin werde ich gerne noch weiter aktiv bleiben, solange ich Lust, Zeit und die Gesundheit dafür habe.

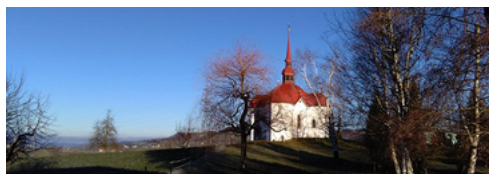
In der Küche wie in den Freizeit-Engagements sind Bruno und ich ein gutes Team. So werden wir noch oft Rezepte durchleuchten, Menüs konzipieren, Gewürze testen und Gäste an den Tisch bitten.

Auf landwirtschaftlicher Studienreise in Rumänien 2017. Stefan Emmenegger, BBZN Schüpfheim, organisierte eine sehr eindrückliche Reise.





Am Ziel: Mit meinem Partner Bruno sind wir mit dem Rad dem Rhein gefolgt, vom Tomasee am Oberalp bis zur Mündung in Rotterdam.



Die Wochenstube im Dachstock der Kapelle St. Ottilien in Buttisholz. Die Grossen Mausohren ziehen hier ihre Jungen auf. Mit rund 550 Tieren ist diese Kolonie die grösste in der Zentralschweiz.

Auf Reisen setzen wir uns mit lokalen Lebensmitteln und Rezepten auseinander. Interesse an Menschen, Küchen und Lebensweise haben uns auch dazu animiert, unsere Ferien mit Häusertausch umzusetzen. So konnten wir in Frankreich, Schweden oder Dänemark in fremde Welten eintauchen, was uns als Touristen nicht möglich gewesen wäre. Diese Erfahrungen haben uns und unsere Kinder geprägt.

Bunt und genussvoll

Ein Heft voller Ideen für die Zeit meiner Pension liegt auf meinem Pult. Es nimmt laufend Impulse und Gedanken auf, die in meinem Kopf herumschwirren. Liegt es an meinem ererbten südländischen Temperament, dass ich in meinem Leben weiterhin bunte, genussvolle Akzente in froher Gesellschaft setzen werde?

Meine vielen Interessen werden mich kaum in eine Leere treiben. Wenn doch, so bietet mein Heft vielleicht den passenden Input. Und dann ist da noch die Enkelin, die sich bereits für Vögel interessiert und gerne in unsere Kochtöpfe blickt. Der Abschied vom BBZN wird mir nicht leichtfallen. Der rege Austausch zwischen den Fachschaften, unter Teamkolleginnen und -kollegen und die spannenden Kontakte mit unzähligen Modulteilnehmenden haben mein Leben bereichert. Dafür bin ich sehr dankbar.

Madeleine Studer



Auf Naturerkundungen ist der Feldstecher immer mit dabei.

Steckbrief

Name: Madeleine Studer-Ceresa

Adresse: Rosemättliweg 13, 6017 Ruswil

Geburtsdatum: 30.06.1959

Familie: verheiratet mit Bruno, eine Tochter und eine Enkelin in Luzern, ein Sohn in Amsterdam

Ausbildung: Fachlehrerin Hauswirtschaft, Erwachsenenbildnerin HF

Beruf: Fachlehrperson Ernährung und Verpflegung in der Ausbildung Bäuerin, zusätzlich selbständig als Kursleiterin und Referentin

Hobbys: Gastgeberin, Spielerin, Naturbeobachterin, Radfahrer

Motto: mehr begegnen als besitzen

Webseite: www.aufgabeln.ch

PORTRÄT RAPHAEL ALBISSER, NEUES VORSTANDSMITGLIED EV

Echter Vereinsmensch

Als Nachfolger von Thomas Haas bin ich seit der letzten GV die Vertretung vom BBZN im Vorstand des EV. Es freut mich, als junge und engagierte Person im Vorstand mitzuwirken und den EV von Seiten BBZN tatkräftig zu unterstützen. Mitglied im Ehemaligenverein bin ich seit meinem Lehrabschluss im Jahr 2013.

Es ist mir wichtig, den Mitgliedern ein breites und spannendes Angebot in Form von Anlässen, Kursen oder des Blättlis zu bieten. Die Chance des EV sehe ich darin, den Kontakt zwischen Berufskollegen aufrecht zu erhalten, konstruktiv zu diskutieren und voneinander zu profitieren.

Mit meinen zwei Schwestern im Blauringlager 2019.



Zuhause auf dem Ruswilerberg

Aufgewachsen bin ich zusammen mit meinen Schwestern in der Gemeinde Ruswil, wo meine Eltern einen Milchwirtschaftsbetrieb mit Schweinemast bewirtschaften. Der Betrieb liegt auf dem Ruswilerberg auf rund 840 m ü. M. und bietet eine atemberaubende Aussicht in Richtung Pilatus und Alpen. Er umfasst rund 20 ha LN und ca. 1,3 ha Wald und befindet sich grösstenteils in Eigentum, lediglich knapp 3 ha sind gepachtet. Zurzeit wird der Betrieb von meinem Vater bewirtschaftet, welcher noch tatkräftig von meinem Grossvater unterstützt wird.

Vom BBZN zum BBZN

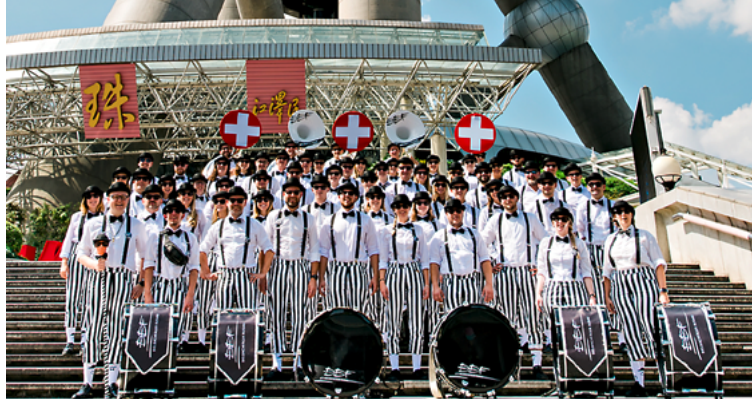
Schon bald zeigte sich, dass ich den Weg meines Vaters einschlagen und den Beruf Landwirt



Kuhkontakt auf dem Heimbetrieb. Das Rindvieh lag mir schon früh am Herzen

erlernen will. So absolvierte ich mein erstes und drittes Lehrjahr im Kanton Luzern auf einem Betrieb mit Milchwirtschaft und Schweinezucht und das zweite Lehrjahr im Kanton Waadt auf einem Milchwirtschaftsbetrieb mit Ackerbau. Die landwirtschaftliche Schule besuchte ich am BBZN in Schüpfheim.

Schon während der Lehrzeit war mir klar, dass ich mich im Berufsfeld noch weiterbilden möchte. So entschloss ich mich nach der Lehre, die naturwissenschaftliche Berufsmaturität zu absolvieren – dies ebenfalls am BBZN in Schüpfheim. In dieser Zeit entschied ich mich für ein Studium an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in



links: Die Fäger am Tourimus Festival 2019 in Shanghai vor dem «Oriental Pearl Tower», einem der bekanntesten Wahrzeichen dieser Stadt in Ostchina.

rechts: Die aufgestellte Truppe von Jung bis Alt der Bergmusik Sigigen.



Zollikofen. Bevor ich starten konnte, leistete ich meinen Militärdienst im Durchdiener-Modell.

Im Jahr 2015 begann mein Studium an der HAFL. Ich entschied mich für das Schwerpunktfach Nutztierwissenschaften, in Kombination mit Unterricht und Beratung. Schon zu dieser Zeit konnte ich mir gut vorstellen, in Zukunft im Bereich Unterricht und Beratung tätig zu sein. Die Frage, ob dies so schnell eintritt, hätte ich jedoch während des Studiums noch verneint. Ein grosser Vorteil des Studiums sind sicher die Kontakte, die dabei entstehen. Durch die vielfältigen Studienrichtungen kennt man heute beinahe immer jemanden aus den verschiedenen Branchen.

Nach dem Abschluss im Jahr 2018 absolvierte ich ein Nachstudienpraktikum bei Agroscope in Tänikon. Einerseits, um an einem spannenden Projekt mitzuarbeiten und andererseits, um mir genug Zeit zu lassen, eine passende Stelle zu finden. Diese Stelle habe ich dann wiederum am BBZN gefunden.

Seit April 2019 bin ich in Hohenrain als Lehrer und Berater im Bereich Tierhaltung tätig. Bei dieser Arbeit gefällt mir vor allem der Kontakt und die Gespräche mit den angehenden Landwirten. Wichtig ist mir dabei ein rücksichtvolles Miteinander während der Lehrzeit. Mir gefällt es im Unterricht, Theorie und Praxis wenn immer möglich miteinander zu kombinieren, um den Lernenden so das Wissen weiterzugeben, das sie später im beruflichen Alltag anwenden können.

Reiches Vereinsleben

In meiner Freizeit bin ich überwiegend im musikalischen Bereich tätig. Seit bald 11 Jahren bin ich Mitglied bei der Bergmusik Sigigen, wo ich mich seit zwei Jahren auch als Präsident engagiere. Am Verein gefällt mir die gute Mischung

zwischen «Alt und Jung» und das Hinarbeiten auf gemeinsame Ziele, wie beispielsweise Konzerte, Musikfeste oder andere Anlässe. Auch unsere Party, das «Move the Hill», ist ein jährliches Highlight. Es motiviert und freut mich jeweils zu sehen, was eine Gruppe von Menschen mit reinem Willen und Engagement erreichen kann. Selbstverständlich darf auch der gemütliche Teil im Musikverein nicht fehlen! Auch da bin ich an vorderster Front mit dabei. Denn schlussendlich lebt der Mensch von der Musik und die Musik lebt vom Menschen.

Vielseitiger Bläser

Zusätzlich zur Bergmusik bin ich seit einigen Jahren auch bei der Guggenmusik Bielbächfäger Ruswil, in der ich auf dem Sousaphon stationiert bin. In einem schlechten Moment habe ich dem Beitritt zu den Fägern zugesagt. Völlig unerwartet hat mich dann aber das Fasnachtsfieber gepackt, weshalb ich meine Entscheidung noch nie bereut habe. Auch in der Guggenmusik unterstütze ich den Verein in der Musikkommission und dem Fest-OK. Projekte, die die Fäger angehen, gelingen immer und sind teilweise auch etwas ausgefallener. Erwähnenswert ist hier sicher unser Besuch am Tourismus Festival in Shanghai im Herbst 2019. Die andere Kultur und die Grossstadt mit 26,3 Millionen Einwohnern war auf jeden Fall ein unvergessliches Erlebnis.

Zu guter Letzt unterstütze ich den Blauring Ruswil und begleite diesen seit drei Jahren ins Sommerlager. Zu dieser Tätigkeit gekommen bin ich ebenfalls durch Bekanntschaften in der Guggenmusik. Im Sommerlager bin ich jeweils der «Fourier» der Schar. Ich bin dort zusammen mit einem Kollegen für die Nahrungsmittelbeschaffung und die damit verbundenen Kosten zuständig. Das Sommerlager ist jeweils meine Ferienzeit und diese geniesse ich an den Abenden am Lagerfeuer in vollen Zügen.

Diese Tätigkeiten, das Engagement und das Dabeisein in den Vereinen bereichern mein Leben und runden meinen Alltag ab. Dabei

Auf der Hardangervidda, der grössten Hochebene Europas, in Norwegen. Im Sommer vor meinem Studium war ich während drei Wochen alleine mit dem Zelt in Norwegen unterwegs. Ich genoss dabei die Ruhe vor der anspruchsvollen Zeit.



entstehen Freundschaften, die ich niemals missen möchte.

Visionen für die Zukunft

Veränderungen stehen in der Zukunft auf jeden Fall an. Zurzeit arbeite ich auf dem Heimbetrieb lediglich während Arbeitsspitzen und Abwesenheiten meines Vaters mit. Dies soll sich bald ändern, deshalb konkretisieren mein Vater und ich aktuell meinen Einstieg in den Betrieb. Wir sprechen dabei über Neuorientierungen und Umstrukturierungen. Bis dahin wird mir mit der spannenden Arbeit am BBZN und dem Engagement in den Verein aber sicher nicht langweilig werden und der Kalender wird nach Corona durch Vereinsanlässe auch wieder voller. Ich freue mich schon jetzt auf den Einstieg in den Betrieb und die neuen Herausforderungen, die auf mich warten.

Raphael Albisser



Steckbrief

Name: Raphael Albisser

Adresse: Chastelweg 3, 6017 Ruswil

Geburtsdatum: 11.11.1994

Familie: Eltern Hans (51) und Vreni (51), Schwestern Selina (25) und Melanie (19)

Ausbildung: Landwirt EFZ, Berufsmatura, Ingenieur Agronom FH

Arbeit: Lehrer und Berater Tierhaltung am BBZN (90-%-Pensum), Schwerpunkte Nutztierfütterung und Milch- und Fleischproduktion

Hobbys: Musik (Saxophon im Musikverein, Sousaphon in der Guggenmusik), Fasnacht, Freunde treffen, in der Natur sein

Motto: Alles ist eine Frage des Willens

Das gutmütige Lama

Bei unseren Nutztieren gibt es viele unterschiedliche Rassen und Arten. Schon länger sind Landwirte von den üblichen Arten auf eben spezielle Rassen umgestiegen. So zum Beispiel werden vermehrt alte Sorten und Rassen (Pro Specie Rara) gezüchtet. In unserem Bericht wollen wir auf ein Nutztier zu sprechen kommen, dass bei uns vermehrt anzutreffen ist und eigentlich von weit herkommt. Das Lama.



Rinaldo, Leittier und somit der Chef der Herde, ist bei Felders das einzige Exemplar der klassischen Rasse Cara Sullo.



Priska Felder mit Carreras, ein Woolly-Lama, das für die Ausstellung parat wäre.

Von Peru nach Finsterwald

Auf der Alp Stillaub in Finsterwald, welche auf 1050 m ü. M. liegt, züchten Priska und Toni Felder schon seit 16 Jahren Lamas. Sie wollten ein Nutztier, das winterhart, tourismusfähig und ruhig ist. Schafe und Ziegen fielen durch und so machte das Lama das Rennen. Heute sind sich beide einig: das war die beste Entscheidung ihres Lebens!

Das Lama gehört in die Familie der Kamele. Diese lassen sich in zwei Gruppe einteilen. Zu den sogenannten Altweltkamelen gehören das Dromedar und das Trampeltier, ursprünglich aus Asien stammend. Zur Gruppe der Neuwelt-

kamele gehören das Lama und das Alpaka sowie deren beiden Stammformen Guanako und Vikunja. Zweitere sind in Südamerika heimisch, nämlich in den Anden (Peru, Bolivien, Argentinien und Chile). Heute werden Lamas und Alpakas in vielen Ländern besonders wegen ihres sanften und neugierigen Wesens gehalten. Sie eignen sich aufgrund ihres gutmütigen, sanften Charakters auch sehr gut für die tiergestützte Therapie, z. B. für hyperaktive Kinder.

Lamas gehören wie Rinder, Schweine, Ziegen und Schafe zu den Paarhufern. Das sind Tiere mit einer geraden Anzahl Zehen (zwei oder vier). Lamas gehören mit ihren zwei harten Zehen und der weichen Ledersohle zur Unterordnung der Schwielensohler. Ihre Zehennägel müssen ein oder zweimal im Jahr geschnitten werden. Die Tiere eignen sich hervorragend zur Landschaftspflege, denn als genügsame Futterverwerter fressen sie vor allem energiearme und krautige Nahrung. Bis auf Mineralsalze muss für die Haltung der Lamas nichts dazu gekauft werden, alles wächst auf der Alp. Sogar das lästige Unkraut Sumpfkatzdistel ist für das Lama eine Delikatesse. Das war mitunter auch ein Grund, dass sich Felders für dieses Tier entschieden haben.

Lass meinen Kopf, sonst spucke ich!

Vor zwei Jahren konnten sich Priska Felder einen grossen Traum erfüllen und reiste nach

Peru, wo sie das ursprüngliche Zuhause der Tiere besuchen durfte. Sie war über die extreme Trockenheit in den Höhen der Anden erstaunt. So haben ihre Tiere im Finsterwald mit dem wesentlich feuchteren Klima ein angenehmeres Leben. Allerdings müssen Lamas bei uns mit Parasiten wie dem Leberegel auskommen. Dank regelmässigem Entwurmen erkranken Felders Tiere jedoch selten. Lamas können 15–20 Jahre alt werden.

Dann wollen wir auch noch über ein bekanntes, ekliges Vorurteil sprechen: Lamas spucken nicht einfach so auf Menschen! Es ist aber richtig, dass Spucken die Waffe eines Lamas ist. Unter den Tieren wird diese auch angewendet, meistens aus Futterneid oder beim Streiten um die Rangordnung. Der Kopf ist den Lamas heilig. Daher ist es wichtig, dass der Mensch diesen nicht einfach so anfässt. Ein ständiges Anfassen oder gar Necken empfinden Lamas als Angriff und dann spucken sie tatsächlich. Dies ist dann eine eklige Angelegenheit, denn die Spucke ist eine klebrige Mischung aus Magensaft und unverdaulichem Gras. Der Geruch ist widerlich und hält sich hartnäckig. In Zoos kommt es eher mal vor, dass Lamas spucken. Vermutlich, weil ihnen die Besucher Futter geben und sich falsch verhalten oder wegen dem Futterneid der anderen Lamas.

Wenn man Lamas beobachtet, sieht man stolze und ruhige Tiere. Sie geben in der Regel



Priska Felder schnitzt in ihrer Freizeit gerne Holzskulpturen. Die Eule ist eines ihrer jüngsten Werke.

Die Schnitzerei links zeigt Lama Santiago, der Rüebli über alles liebt.

Rechts steht Santiago, das neugierige Wolly-Lama, wie er liebt und lebt!

Mehr Infos zur Alp Stillaub sowie Kontaktdaten finden Sie im Internet unter stillaub.ch.



keine Geräusche, ausser mal ein Summen von sich. Sie kommunizieren vor allem mit ihrer Haltung und der Kopfstellung und haben untereinander nicht viel Körperkontakt. Wenn Gefahr durch ein Wildtier droht, geben sie einen wiedernden Laut ab, stellen sich nahe zueinander und nehmen die Jungen in die Mitte. Sie können sich auch verteidigen und gehen auf den Angreifer los. Lamas sind sehr kinderlieb. Wenn Priska Felder sie für das Trekking an den Halfter nehmen will, macht sie sich klein und kann so problemlos an sie herantreten. Lamas werden von klein auf für das Trekking trainiert. Am Halfter geführt, kann man die Tiere gut streicheln. Nicht am Kopf, aber am Hals lieben sie es – wenn sie wollen... man muss es sich verdienen.

Ein vielseitiges Nutztier

Es gibt drei verschiedene Lama-Typen. In der 50-köpfigen Herde von Felders findet man vor allem Wooly-Lamas. Die sind bekannt für ihre feine Wolle und ihren ruhigen Charakter. Suri-Lamas züchtet Toni Felder, weil sie nur noch sehr selten sind. Sie unterscheiden sich von der Rasse Wooly durch ihr Haar, das wie Rastalocken aussieht. Toni hat mit 6 Tieren gestartet. Mittlerweile hat er 30 Zuchtstuten und 11 Hengste. Jährlich werden auf Stillaub acht bis zehn Fohlen geboren. Mit ihnen gehen Felders gerne an Ausstellungen. Verkauft werden sie in die ganze Schweiz und nach Deutschland. Der Besitzer kann das gekaufte Lama aber auch im Stillaub einstellen, dieses wird dann gegen Entgelt fürsorglich betreut und umsorgt.

Felders nutzen die Lamas vielseitig, so auch für das beliebte Lama-Trekking. Dies führt die Gastgeberin Priska mit viel Freude und Hingabe. Sie bietet sowohl kürzere Touren von rund eineinhalb Stunden wie auch ganze Tagesausflüge inklusive Übernachtung an.

Felders züchten ihre Lamas nicht speziell für die Pfanne. Es werden nur Tiere geschlachtet, die sich nicht für den Verkauf eignen. Für den Eigenbedarf metzgen Felders selber und geht eine Wurst in den Verkauf, wurde sie in einer Metzgerei in Ettiswil hergestellt. Aber das Fleisch wird nicht an Grossverteiler verkauft, dafür produzieren Felders zu wenig. Sie bevorzugen den Verkauf im Kleinen. Für Felders ist der Genuss von Lama-Fleisch eine Ehre, nicht nur weil es gut und gesund ist, sondern weil dadurch alles vom Tier verwendet wird.



Priska und Toni Felder bieten neben dem Lama-Trekking auch Übernachtungen im Tipizelt an.

Natürlich wird auch die Wolle genutzt. So wird die Bauchpartie (Mittelteil), wo die feinere Wolle ist, jährlich und das ganze Tier, also auch am Hals, alle zwei Jahre geschoren. Aus der Wolle lässt Priska Felder bei der Firma Spycher-Handwerk AG in Huttwil Decken herstellen. Aus zehn Kilogramm Wolle entstehen so jährlich etwa sieben Bettdecken. Die Lamasbesitzerin hat auch schon mal selbst in stundenlangender Handarbeit die Wolle ihrer Lamas gesponnen und daraus eine Mütze gestrickt.

Aus dem Lamafett stellt Priska Felder eine spezielle Seife her. Sie nennt sie «Handwerker- und Gärtnerinnenseife», denn sie ist ideal für ölige, fettige oder einfach stark verschmutzte Hände.

Agrotourismus der besonderen Art

Felders Betrieb liegt am Fusse des Schimbergs und umfasst 120 Hektaren. Davon sind 30 ha Wald und 45 bewirtschaftbares Land. Der Rest ist steinig und unwegsam. Im Winter lebt das Paar samt Lamas in Finsterwald. Die Alp Stillaub wird nur im Sommer bewohnt, wo neben den Lamas zusätzlich rund 100 Rinder überwintert werden. Daneben gibt es noch fünf Hühner, einen Hund und eine Katze. Das Projekt «Laufenten» wurde durch Adler und Fuchs erledigt, was schade ist, denn die hätten idealerweise dem Leber-Egel zu Leibe gerückt.

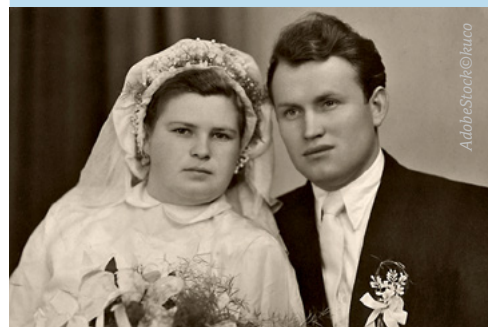
Neben dem Lama-Trekking bieten Felders von Juni bis September das Übernachten im Stroh im 200 Jahre alten Speicher oder das Übernachten im Tipizelt an, inklusive Lagerfeuer, welches mit Erlenholz aus dem eigenen Wald angefeuert wird. Dann gibt es auch noch einen Hotpot und einfach viel Natur und andere Highlights, wo der Besucher und die Besucherin staunen kann. So etwa über die von Priska Felder geschnitzten Tierskulpturen. Neben Bär, Eule und Kuh schnitzt sie mit der Motorsäge besonders gerne – natürlich Lamas!

Renate Rösli-Hofstetter

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Vo gueter ond schlächter Gattig



Wenn jemand «e gueti Gattig» macht, dann stellt er oder sie etwas dar. Gattig bedeutet wohlgestaltet, schön geformt, gefällig, artig und hübsch; aber auch artig und anständig im Benehmen. «E gattigi Chue» meint eine gutartige Kuh, «es gattigs Chleid» ist ein Kleid, das passt. Wenn etwas schöner geworden ist, z.B. ein Kleid, das abgeändert wurde, dann hat es «gattiget». Auch von Personen, die gute Sitten und Manieren annehmen: Der Jüngling gattliget, d.h. er legt allmählich seine rohen Sitten ab, kommt zu feinerer Bildung. Das Verb «gatten» bedeutet passen, aber auch paaren, womit klar wird, dass die Gatten (Eheleute) nichts anderes sind, als die Zusammengehörenden bzw. Zusammenpassenden. Wenn nun aber etwas «kei Gattig macht», dann steht das für etwas, das einfach nicht zusammenpasst; im Entgegengesetzten also «u(n)gattig». Das meint missgestaltet, unförmlich, unschön; von Menschen, Tieren, Kleidern, Geräten, Häusern; eine schlechte Figur machend; oder vom (steinigen) Boden, der schwer zu bearbeiten ist; oder vom Wetter, das unfreundlich und garstig ist.

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere

Nach einem spannenden Abenteuer auf der Stillaub kann man im Hotpot von Priska und Toni Felder den Abend gemütlich ausklingen lassen.



Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722
Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



Veranstaltungen Sommer 2021

Bitte informieren Sie sich betreffend Veranstaltungskalender auf unserer Webseite unter ehemalige-lu.ch, in der Bauernzeitung oder abonnieren Sie den kostenlosen SMS-Dienst.



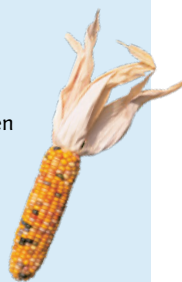
Flurbegehung

Mittwoch, 23. Juni 2021 | 19.15 – 21.30 Uhr
Auf dem Gutsbetrieb des BBZN Hohenrain

Treffpunkt: Parkplatz BBZN

Themen:

- Erfolg bei Ansaat von Kunstwiesen und Einsaaten (Dominik Amrein)
- Herausforderungen Maisanbau (Dario Principi, Mario Kurmann)
- Gülle-Management – von der Grube bis zur Pflanze (Markus Bucheli, Hansjörg Frey)



Es gelten die aktuellen Corona-Schutzmassnahmen – Änderungen vorbehalten!

Tipp!

ERGEBNISSE DER ONLINE GV 2021

Abstimmung via Internet

Wie viele Leute machen an einer online GV mit? Darüber wurde im Vorstand intensiv spekuliert.

Bei einer schriftlichen GV fällt das offerierte Nachessen als wichtiger Antreiber weg, dafür kostet sie nur wenig Zeit. Vielleicht würde auch die Neugierde helfen, denn eine Abstimmung per Smartphone gibt es nicht alle Tage?! Wir wurden schliesslich positiv überrascht: 61 Mitglieder nahmen teil. Die Beantwortung der Fragen dauerte im Durchschnitt knapp vier Minuten. Es wurde insgesamt 365-mal auf ja und einmal auf nein geklickt. Bei den Anregungen / Bemerkungen an den Vorstand gab es viele positive Rückmeldungen. Sämtliche Anträge wurden angenommen. Besonders freut uns die Wahl unserer Vorstandsmitglieder **Helen Husmann** als Präsidentin, **Andreas Hartmann** als Vizepräsidenten und **Raphael Albisser** als neue Vertretung BBZN sowie die Wiederwahl der bisherigen Vorstandsmitglieder: **Franziska Brun**, **Othmar Feer**, **Hanspeter Grüter**, **Damian Helfenstein**, **Marco Imfeld**, **Renate Rösli** und **Andreas Studer**. Das Protokoll folgt.

Vorstand Ehemaligenverein

VIELSEITIGER RÜHRTEIG

Blechkuchen mit Kirschen



Rezept für ein rechteckiges Blech

Rührteig und Belag

- 700 g Kirschen
- 120 g Butter oder Margarine
- 125 ml Milch
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Streusel

- 30 g zerlassene Butter
- 100 g Mandeln, gerieben und einige Tropfen Bittermandelaroma
- 3 EL Zucker

Zubereitung

- Kirschen waschen, evtl. entsteinen und grosse Kirschen vierteln;
- Milch und Butter in einem kleinen Topf aufkochen, zur Seite stellen und warmhalten;
- ein grosses, rechteckiges Backblech mit Rand (geht auch mit dem Ofenblech) mit Backpapier auslegen, Rand evtl. einfetten und bemehlen;
- Mehl und Backpulver mischen;
- Eier mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer gut weiss-schaumig rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist;
- die noch heisse Milch-/Buttermischung unter weiterem Rühren dazugeben, das Mehl nach und nach beifügen;
- diesen etwas dünnen Rührteig auf das vorbereitete Blech streichen und die Kirschen gleichmässig darauf verteilen;
- Zutaten für die Streusel mischen und über die Kirschen streuen;
- in der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens den Blechkuchen ca. 30–35 min goldbraun backen;
- auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Schmeckt gut mit warmer Vanillesauce.

Rezept von Maria Stirnimann

1



FÜNF ARMBANDUHREN ÜBERREICHT

Goodwill-Preis 2020

Wegen der Pandemie wurden die Goodwill-Preise für letztes Schuljahr erst heuer verliehen: Vier Kandidaten und eine Kandidatin durften sich über eine schöne Uhr freuen, welche ihnen diverse Vorstandsmitglieder persönlich überreichten.

Hohenrain

1 **Matthias Hafner**, Ruswil, hat bei der Organisation LMS-BALL am BBZN eine grosse Verantwortung übernommen und einen riesigen Einsatz geleistet. Er plant die Betriebsleiterschule zu besuchen.

2 **Lea Kugler**, Pfaffnau, hat sich intensiv darum gekümmert, dass die Kolleginnen und Kollegen in der Schule unterstützt wurden. Die gelernte Köchin plant nun, die Bäuerinnenschule zu absolvieren.

Schüpfheim

3 **Lötscher Adrian**, Wolhusen, stand seinen Mitschülern stets mit einem guten Rat zur Seite und hatte beim Klassenzusammenhalt eine zentrale Rolle.

4 **Vogel Josef**, Wauwil, sorgte mit seiner positiven und engagierten Art für eine gute Klassenstimmung, amtierte während 3 Jahren als Klassenchef und machte einen einwandfreien Job.

5 **Wenger Diego**, Oeschgen, motivierte die Klasse zur Mitarbeit, auch wenn eine Aufgabe nicht so einfach von der Hand ging.

2



3



4



5

