



Ausgabe 3 – 2015

AZB 6277 Kleinwangen
69. Jahrgang | September 2015
erscheint 4-mal jährlich
nächste Ausgabe im Dezember

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

EIN NEUES ANGEBOT AM BBZN FÜR BÄUERINNEN UND BAUERN ZUM WEITERKOMMEN

Coaching von Bauernfamilien

Die Herausforderungen für Bauernfamilien und Unternehmer werden zunehmend vielschichtiger. Mit der klassischen Fachberatung stossen wir Beraterinnen und Berater immer öfter an Grenzen, wenn wir bei einer Standortbestimmung, einer strategischen Neuausrichtung des Betriebes oder der persönlichen Zukunftsplanung beigezogen werden. Als vielversprechende Ergänzung bietet sich in solchen Situationen ein Coaching an. Beim Coaching steht der Mensch mit seinen Fähigkeiten im Mittelpunkt. Im Coaching wird der Blick weniger auf das Problem, als vielmehr auf die Lösungen gerichtet. Der Coach ist Begleiter und in erster Linie verantwortlich für den Coachingprozess.

Wie funktioniert Coaching?

In schwierigen Beratungsfällen sind häufig weder die Fähigkeiten der Betroffenen noch das fachliche Know-how das Problem. Gute Lösungen werden eher wegen fehlenden Zielen, Angst vor Entscheidungen oder Spannungen in der Familie verhindert. Viele Betriebsleiter haben Mühe, Veränderungen systematisch und zielgerichtet anzugehen. Ein Coach kann ihnen mit gezielten Fragen helfen, ihre Situation ganzheitlich zu analysieren, Ziele zu formulieren und gute Handlungsmöglichkeiten

Ein Coach unterstützt Bäuerinnen und Bauern auf dem Weg zu massgeschneiderten Lösungen.



zu erkennen. Im Coaching stehen die Ziele des Bauers und der Bäuerin im Zentrum. Die Entscheidungen fällen sie selber. Notwendige und wichtige Schritte zur Umsetzung werden mit Unterstützung des Coachs geplant und eingeleitet. Im Unterschied zur Beratung erhalten die Kunden auf ihre Fragen keine Ratschläge oder fertige Lösungen.

Jeder Betrieb und jeder Mensch ist anders. Beim Coaching geht es darum, den Weg zu einer massgeschneiderten Lösung zu finden. Nur weil etwas bei den einen funktioniert, braucht es für andere noch lange nicht das Richtige zu sein. Der gute Coach geht davon aus, dass der Klient die beste Lösung bereits in sich trägt! Selber entwickelte Lösungen werden von den Betroffenen nämlich viel besser getragen und umgesetzt.

In einer partnerschaftlichen Form zwischen Coach und Kunde werden die anstehenden Herausforderungen bearbeitet. Der Coach setzt dabei je nach Problemstellung ganz unterschiedliche Methoden ein.

Coaching für verschiedenste Fragestellungen

Coaching orientiert sich an den Fragestellungen und Zielen der beteiligten Personen. Coaching ist deshalb eine «Beratungsform», welche sich für ganz verschiedene Bereiche eignet:



Coaching ist eine Begleitung auf Zeit. Die Coachingkunden gehen aber auch im schwierigen Gelände selber.

- **Persönliche Standortbestimmung:** Im Rahmen eines Coachings kann ein Bauer oder eine Bäuerin einen Boxenstopp einlegen und eine persönliche Standortbestimmung vornehmen.
- **Standortbestimmung für Familienbetriebe:** Strategische Fragen oder Fragen der Betriebsentwicklung können mit einem Coach gelöst werden.
- **Zusammenarbeit in Betriebs-, Generationengemeinschaften oder Teams:** Im Rahmen eines Coachings können die Zusammenarbeit analysiert, Herausforderungen definiert und Lösungsmöglichkeiten erarbeitet werden.
- **Bearbeitung von Konflikten:** In einem Coaching können Einzelpersonen lernen, besser mit Konfliktsituationen umzugehen oder Konflikte können unter Einbezug aller Beteiligten gemeinsam bearbeitet werden.

► Voraussetzungen für den Erfolg

Menschen, die sich auf ein Coaching einlassen, müssen verschiedenen Voraussetzungen mitbringen. Für das Coaching braucht es Offenheit und Vertrauen. Der Kunde kennt seine Situation am besten und muss bereit sein, offen über sein Fragen zu sprechen und zu reflektieren. Selbstverständlich geht der Coach vertraulich mit diesen Daten und Informationen um. Bauern und Bäuerinnen dürfen «ihr Problem» zwar benennen, danach sollen sie den Fokus jedoch auf die Zukunft und die Lösungen richten. Der Coachingkunde muss – auch innerlich – bereit sein, Verhaltensweisen, Einstellungen oder Aktivitäten zu ändern. Der Coach unterstützt ihn in diesem Prozess. Die Verantwortung für die Verbesserungen liegt aber beim Kunden. Er soll selber entscheiden und allfällige Massnahmen selber angehen und umsetzen.

Besonderer Nutzen von Coaching

Coaching bringt, sofern die Betroffenen ihre Fragestellungen vertrauensvoll einbringen, folgenden Mehrwert mit:

- Fundiertere Entscheidungen, weil die Betroffenen (Bauer oder Bäuerin, Betriebsleiterpaar, Familie) bei komplexen Fragen die Entscheidung aufgrund ihrer Erfahrungen selber treffen. So ist eher zu erwarten, dass die Entscheidungen den Betroffenen und den Umständen gerecht werden.

- Bessere Identifikation mit den Entscheidungen, weil die Entscheidungen im Coachingprozess sorgfältig, selbstverantwortlich und systematisch herbeigeführt werden. Die Verantwortung wird nicht an andere (z.B. Agrarpolitik oder Berater) abgeschoben.
- Zeitersparnis durch überzeugteres Handeln und Planung, weil im Coachingprozess auch Hintergründe, die Komplexität des Systems und die Wünsche aller Beteiligten beachtet werden. Das vermindert das Risiko, dass Entscheidungen hinterfragt oder sogar rückgängig gemacht werden.

Angebot und Kontakt

Das BBZN bietet Coaching als eine lösungs- und zielorientierte Begleitung von Menschen oder Gruppen an. Wir betreuen und begleiten Sie und Ihre Familien über eine bestimmte Zeit auf Ihrem Weg und helfen Ihnen, Ihre Ressourcen optimal zu nutzen.

Das Coaching wird zu den normalen Tarifen der landwirtschaftlichen Beratung angeboten. Interessierte melden sich bei Stefan Moser, CAS Coaching im ländlichen Raum, BBZN Hohenrain, Telefon 041 228 30 92 oder per E-Mail: stefan.moser@edulu.ch.

Stefan Moser, BBZN Hohenrain

GRUSSWORT DER PRÄSIDENTIN

Geschätzte Ehemalige



«Der Sommer heiss –
es gab viel Schweiss!»

Der Sommer bedeutet für viele Betriebe auch Abschied nehmen von guten, geschätzten und neu diplomierten Lernenden. Einige Tage später dann der Neuanfang für viele motivierte Auszubildende.

Wo vor wenigen Tagen noch jeder Handgriff selbstverständlich sass, muss nun vieles wieder gezeigt und erklärt werden. Von beiden Seiten braucht dies viel Geduld, Aufmerksamkeit, Einfühlungsvermögen und auch Zeit.

Investieren wir gleich ab dem ersten Tag in gutes Vorzeigen, positive Gespräche, ehrliches Lob und geduldiges Erklären, ernten beide Parteien schneller den Erfolg, und die Freude am Gelingen wächst.

Wir brauchen in der Landwirtschaft für die Zukunft weiterhin gut ausgebildete Berufsleute. Laut schweizerischem Bauernverband fehlen jedoch auch in diesem Jahr schweizweit etwa 300 Lernende. So sollte es uns allen am Herzen liegen, in den guten Ruf unseres Berufsstandes zu investieren und somit mitverantwortlich zu sein, dass junge Menschen mit Freude eine landwirtschaftliche Ausbildung anpacken wollen.

Ich wünsche allen viel Energie für diese immer wiederkehrende, spätsommerliche Herausforderung – und auch allen einen erntereichen Herbst!

Viele Grüsse,
Angela Spiess-Bühlmann,
Präsidentin



würde!
hätte!
könnte!
sollte!
LOS GEHT'S!

Coaching am BBZN

Coaching ist ein wirkungsvolles Instrument zur erfolgreichen Bearbeitung schwieriger Fragestellungen und Veränderungsprozessen. In folgenden Fällen kann ein Coaching sinnvoll sein:

Betriebsentwicklung

- Wohin geht mein Weg? Wie sieht unser Betrieb in 10 Jahren aus?
- Welche Entwicklungs-Chancen passen zu mir und meinem Betrieb?
- Wie setze ich meine Betriebsstrategie oder meine Vision um?
- Setze ich weiter auf Milchviehhaltung oder schaffe ich mir ein anderes Standbein?

Arbeitsbelastung

- Wie bewältige ich den Stallumbau, so dass trotzdem Zeit für mich und die Familie bleibt?
- Wie können wir die Arbeitsbelastung reduzieren, ohne dass es finanziell eng wird?

Beziehungen, Konflikte, Kommunikation, Mitarbeiterführung

- Wie kann ich meinen Sohn dazu bringen, als Hofnachfolger Verantwortung zu übernehmen?
- Welche Entwicklungsschritte soll ich noch selbst machen, welche überlasse ich meinem Sohn?
- Wie gestalte ich die Zusammenarbeit mit meinem Kooperationspartner?
- Wie kann ich meinen Partner und meine Familie mehr mit einbeziehen?

Existenzsicherung / finanzielle Situation

- Wie kann ich die Wirtschaftlichkeit meines Hofes sichern?
- Sollen / können wir investieren oder müssen wir an den «Ausstieg» aus der Vollerwerbslandwirtschaft denken?

Persönliche Weiterentwicklung

- Welche Möglichkeiten der Weiterentwicklung habe ich ausserhalb der Landwirtschaft?
- Die Betriebsentwicklung ist «abgeschlossen» – ich möchte etwas für mich tun ...
- Wie kann ich wieder mehr Motivation für die Arbeit in der Landwirtschaft bekommen?

Jubiläums-Picknick

Vor 30 Jahren wurden wir an der damaligen Landwirtschaftlichen Fachschule in Schüpflheim diplomiert. Also höchste Zeit, wieder einmal ein Picknick zu organisieren! So trafen sich am 2. August etwa 30 Personen auf der Alp Chratzereberg von Josef und Manuela Studer.

In den ersten Jahren nach der Ausbildung haben wir uns regelmässig getroffen: Spalierstecken an Hochzeiten, ein Skitag in Sörenberg und das jährliche Familien-Picknick – abwechselnd auf den Betrieben der Ehemaligen – gehörten zu den vielseitigen Aktivitäten. In den letzten Jahren wurde weniger geheiratet und die Kinder fürs Familienpicknick sind inzwischen ausgeflogen, oder anders formuliert, auch die Treffen unserer Ehemaligenklasse fanden nicht mehr regelmässig statt. Josef Studer hatte diesen Frühling dann die Idee, wir könnten doch ein Jubiläums-Picknick organisieren. Im Sommer bewirtschaftet er die Alp Chratzereberg oberhalb Schüpflheim. Früher

war dies eine Sömmersalp für das Jungvieh, seit vielen Jahren wird die Alp nun mit den eigenen Milchkühen bestossen.

Was machen eigentlich die Absolventen der damaligen Klasse heute? Fast 90 Prozent sind der Landwirtschaft treu geblieben. 17 Ehemalige führen, zum Teil schon gemeinsam mit der nächsten Generation, einen Landwirtschaftsbetrieb und 4 arbeiten als landwirtschaftliche Lohnunternehmer, im Treuhandbereich oder als Landwirtschaftslehrer. Nur 3 Absolventen der damaligen Klasse sind in anderen Berufen tätig. Bezüglich Aussehen haben wir uns natürlich auch entwickelt bzw. ein wenig verändert. Einige habe etwas weniger, andere etwas grauere Haare auf dem Kopf. Der mögliche Verlust an Haaren



Lockere Stimmung und freundliches Wetter am Jubiläums-Picknick.

ist aber im Durchschnitt mit etwas mehr Lebenserfahrung und Körpergewicht mehr als nur kompensiert worden.

Obwohl die Wolken die Schafmatt und Baumgartenfluh länger etwas verhüllten, verbrachten wir einen herrlichen Picknick-Tag im Chratzereberg. Nach dem Mittag wurde bei Dessert und Kaffee lange (agrar-) politisch und produktionstechnisch diskutiert und bis die Letzten nach Hause zurückkehrten, lachte ihnen die Abendsonne freundlich entgegen. Und in einem Punkt waren sich alle einig: Bis zum nächsten Treffen wollen wir nicht 10 Jahre warten. Herzlichen Dank an die Gastgeber Manuela und Josef Studer für das Gastrecht und die tolle Bewirtung.

Willy Portmann, BBZN Schüpflheim

SOMMERKURS DER BÄUERINNENSCHULE WILLISAU 1965

Wiedersehen zum 50-Jahr-Jubiläum



Frohes Beisammensein – und dabei Schwelgen in alten Erinnerungen. (Bild: Rösy Süess)

Am ersten schönen Sommertag dieses Jahres, am St.-Hans-Tag, trafen sich in Sursee die Absolventinnen des Sommerkurses 1965 zur 50 Jahr-Feier.

Schon 50 Jahre her – wir alle konnten dies fast nicht glauben, fühlen wir uns doch noch gar nicht so alt. Es gab manch frohes Wie-

dersehen, und ganz besonders freuten wir uns, dass auch unsere beiden Lehrerinnen, Maria Kurmann-Schwegler und Anna Emmenegger-Bucher, Zeit fanden, mit uns einen Nachmittag zu verbringen und in den vielen Erinnerungen zu schwelgen. Auch wenn wir vom «Mammi» überdimensional bemuttert und kontrolliert wurden, finden doch alle, dass die 20 Wochen Internat eine sehr schöne Zeit war. Es kam dann auch nach 50 Jahren noch manch saftiger Streich an den Tag. Ja, die Jugend von damals war nicht besser – aber es wäre ja schade, wenn wir zu brav gewesen wären!

Nach einem feinen Mittagessen aus der Küche des Altersheim St. Martin zeigten uns Rösli und Bernadette einige schöne Plätzchen im und ums Städtli Sursee.

Schade, mussten sich vier Kameradinnen wegen Krankheit entschuldigen. Auch unter den Anwesenden hatten einige ernsthafte gesundheitliche Probleme. Ja, wir sind halt doch nicht mehr die Jüngsten! Vor ein paar Jahren

mussten wir leider von einem Gspändli, nämlich von Rosmarie Hegglin-Portmann, Abschied nehmen. Sie war nach kurzer, schwerer Krankheit gestorben. Auch der Tod unserer Lehrerin Monika Koller-Hürlimann hat uns getroffen, sowie der Heimgang von Lena und August Burger.

Unser nächstes Treffen findet in zwei Jahren statt. Astrid Fischer-Hodel und Hedy Willmann-Haas werden dafür besorgt sein. Zu guter Letzt ein ganz herzliches Dankeschön an Bernadette Häller-Dubach und an Rösli Süess-Winiger für die perfekte Organisation.

Rita Muri

Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



Arbeiten, wo andere Ferien machen

Aufgewachsen auf einem Bauernhof in Obergösgen mit Munimast, Ackerbau und Lohnarbeiten hatte ich schon früh einen guten Bezug zur Landwirtschaft. Nach dem Abschluss meines Agronomiestudiums an der ETH Zürich startete ich 1991 meine Tätigkeit als Junglehrer an der damaligen Landwirtschafts- und Bäuerinnenschule in Willisau.



Zu Besuch bei den Krim-Tartaren auf einer Weiterbildungsreise in der Ukraine, 2012.

Kein Tartar – aber ein Solothurner

In den ersten Jahren unterrichtete ich in den Fächern Volkswirtschaft, Betriebslehre, Baukunde und Informatik. Durch Schule und Beratung lernte ich als Solothurner in den kommenden Jahren das Luzerner Hinterland kennen und schätzen.

Seit 1999 arbeite ich am heutigen BBZN Schüpfheim in den Fachgebieten Betriebswirtschaft und Informatik und habe dort auch die Entlebucher besser kennengelernt. Meine Jugendfreunde beneiden mich ab und zu: «Du arbeitest in einer herrlichen Landschaft, da wo andere Ferien machen.»

Das Spannende an meiner Tätigkeit ist das Unterrichten auf allen Stufen: in der Grundbildung, der höheren Berufsbildung und der Erwachsenenbildung. Am BBZN schätze ich das breite Tätigkeitsfeld, die moderne Infra-

«Meine Freizeit verbringe ich gerne mit meiner Familie.» Velotour auf Amrum 2011



struktur, das tolle Team sowie die gegenseitige Wertschätzung unter den Mitarbeitenden.

Mit Freude an der Arbeit

Ich selber habe Freude an meinem Beruf und ich mache meine Arbeit gerne. Auch deshalb ist es mir bei der Ausbildung von jungen Leuten wichtig, die Freude und Begeisterung am Beruf zu fördern.

Die Produktion von Nahrungsmitteln ist eine unverzichtbare und sinnvolle Tätigkeit für unsere Gesellschaft. Neben all den produktionstechnischen und wirtschaftlichen Aspekten sind auch Motivation und Sinnerfüllung zentral für den persönlichen Lebensweg und Erfolg. Konfuzius hat die Berufung im Beruf so formuliert: «Wenn du liebst, was du tust, wirst du im Leben nie mehr arbeiten.»

Fachwissen fördern und auch Persönlichkeit entwickeln

Am BBZN haben wir die schöne Aufgabe, Jugendliche und Erwachsene für das Berufsleben auszubilden. Solides Fachwissen und eine gute Allgemeinbildung sind wichtig. Aber in grösseren Zusammenhängen gesehen ist es wesentlich, als Mensch ein ganzheitliches Wohlergehen anzustreben. Darin enthalten sind neben den physiologischen, wirtschaftlichen und sozialen Aspekten auch die persönliche Entwicklung und Selbstverwirklichung. Mir ist es ein Anliegen, als Lehrperson nicht nur fachliche Inhalte zu vermitteln, sondern die Jugendlichen auch auf ihrem Weg zu ihrer eigenen Persönlichkeit zu unterstützen und zu begleiten.

Freude an der Musik

Vor vielen Jahren entdeckte ich die rumänische Panflöte und ich spiele seither fleissig und mit Freude dieses Instrument. Die Panflöte mit ihrem wohltuend weichen Klang ist für mich Ausdruck, Ausgleich und Kraftquelle zugleich. Musik ist Energie und beflügelt. Musik ist auch harmonisch und entspannend. Dazu kommt, dass ich mit meiner Panflötenmusik auch anderen eine Freude schenken kann.

Ständige Veränderungen

Wenn ich auf die letzten 24 Jahre als Landwirtschaftslehrer zurückblicke, fällt mir der stete Wandel auf: Zu Beginn erlebte ich eine Phase mit Wirtschaftswachstum und Optimismus. Dann bekamen in der Agrarpolitik ökologische



Die rumänische Panflöte ist aus hartem Bambusholz gebaut und die Röhren sind in einem Bogen angeordnet. Es gibt unterschiedliche Grössen und der Tonumfang umfasst meist drei Oktaven. Gestimmt wird die Panflöte durch in den Röhren festgedrückten Bienenwachs.

«Ich spiele gerne Panflöte. Musik ist für mich Ausgleich und Energiequelle zugleich.»



Aspekte mehr Priorität. Und die Abkehr von produktionskostendeckenden Preisen zu vermehrten Direktzahlungen war für den Bauernstand eine grosse Veränderung. Heute erlebe ich den grossen Druck der Globalisierung mit all ihren Folgen als die grosse Herausforderung für unsere Gesellschaft.

Zusammenfassend gab es immer Veränderungen, Unsicherheiten und Herausforderungen. Nichtsdestotrotz ist es immer irgendwie gegangen. Dies zeigt mir, dass bei Veränderungen eine positive Grundhaltung enorm wichtig ist.

Informatik als tolles Hilfsmittel

In meinen bisherigen Berufsjahren habe ich auch in der Ausbildung viele Veränderungen erlebt.



Mit Sohn Simon am Zukunftstag 2009
(Vater-Sohn-Tag)

Steckbrief

Name: Meier Christoph

Adresse: Schwyzermatt, 6130 Willisau

Geburtsdatum: 13. Februar 1965

Familie: Ehefrau Ute,
Kinder Anja, Simon und Lisa

Ausbildung: Agronomiestudium ETH
Unterricht am BBZN: Betriebswirtschaft
und Informatik

Hobbys: Musizieren, Computer, Fotogra-
fieren, Garten, Kochen, Wandern

Motto: Wer aufhört zu träumen,
verliert einen Teil seiner Seele

Der Computer hat heute einen viel grösseren Stellenwert und auch mein persönliches Arbeitsfeld hat sich stark in Richtung Informatik verlagert. Als ICT-Koordinator vom BBZN bin ich seit längerem mitverantwortlich für Computernetzwerke, das Funktionieren von Homepage und Kursanmeldungen, sowie für das Versenden des monatlichen Newsletters.

Vermutlich bin ich vielen Ehemaligen virtuell schon oft begegnet, indem sie den von mir verfassten Newsletter gelesen haben. Der Newsletter BBZN Landwirtschaft – zurzeit mit 4500 Abonnenten – informiert regelmässig über unsere Angebote in Ausbildung und Beratung. Die Registrierung erfolgt ganz einfach unter www.bbzn.lu.ch > Aktuell & Veranstaltungen > Newsletter Landwirtschaft.

Als Fachlehrer für Informatik erlebe ich täglich den heutigen Stellenwert des Computers. Kommunikation und Informationen sind überall gegenwärtig. Für mich sind die heutigen Möglichkeiten der Informatik faszinierend, aber trotzdem bleibt der Computer nur ein Hilfsmittel, welches sinnvoll eingesetzt werden will. «Informatik ist kein Mittelpunkt, Informatik ist ein Mittel, Punkt.»

Aktuelles Projekt: Schulunterricht mit eigenen Computern

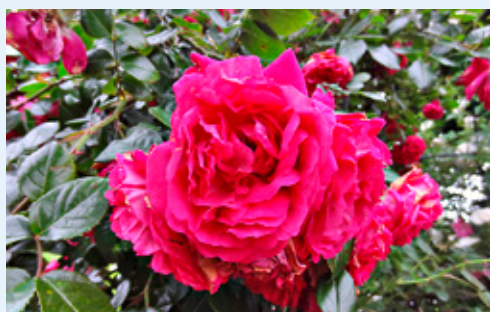
Als ICT-Koordinator BBZN bin ich mitverantwortlich für die technischen und pädagogischen Aspekte der Informatik in der Ausbildung. Eine grosse aktuelle Herausforderung ist die Umsetzung des BYOD («Bring Your Own Device»). Die Abkürzung BYOD bedeutet auf deutsch: «Bring dein eigenes Gerät mit». In mehreren Klassen am BBZN sammeln wir Erfahrungen, indem die Lernenden ihren eigenen Computer in den Unterricht mitbringen. Gemäss meiner Einschätzung sind die technischen Herausforderungen gut lösbar. Anspruchsvoller ist es, die privaten Computer der Lernenden sinnvoll und angemessen in den Unterricht zu integrieren.

Die Berufsbildung Luzern will in den kommenden Jahren das Projekt BYOD einführen.

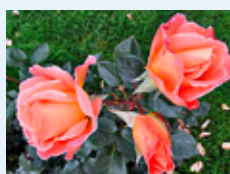
Die Lernenden sind heute allgemein mit einem eigenen Computer ausgerüstet und viele schätzen diese neue Entwicklung. Für Schule und Lehrpersonen ist BYOD eine grosse pädagogische Herausforderung.

Christoph Meier, BBZN Schöpfheim

Unterwegs mit Tochter Lisa auf der Alp Häggen, 2014



Herrliche Rosen erfordern eine gute Pflege.
(Bilder: Gaby Stalder)



GARTENFLURBEGEHUNG VOM 22. JUNI 2015

Besuch im Rosenparadies

Die Gartenflurbegegung kurz vor den Sommerferien vermochte rund vierzig interessierte Frauen anzulocken.

Frau Rosemarie Koller stellte zuerst ihre Familie und den Betrieb vor und beschrieb den eindrücklichen Weg vom Beginn ihrer Idee bis zum heutigen «Kollerhuus». Anschliessend war Flanieren angesagt. Die idyllische Gartenanlage mit ihren romantischen und einladenden Sitzgelegenheiten sowie dem hübschen Schwanenteich lud da und dort zum Verweilen ein. Die Anlage enthält über 70 Rosenbäume, 100 verschiedene Rosensorten und 800 Buchsbäume. Frau Koller verriet aus ihrer langjährigen Erfahrung viele Tipps und Tricks

zur Hege und Pflege dieser Pflanzen, und es war offensichtlich, dass sie das Ganze mit sehr viel Herzblut und Fleiss betreibt.

Die Besucherinnen hatten nachher Gelegenheit Fragen zu stellen, bevor sie sich im betriebeigenen Restaurant mit Rosenwassergugelhupf aus eigener Produktion und einem guten Kaffee verwöhnen liessen. Zum Schluss bestand die Möglichkeit, sich im Atelier von Frau Koller durch diverse Geschenkideen, Blumensträusse sowie antikem Dekor inspirieren bzw. verführen zu lassen. Wer den schönen Anlass verpasste, kann unter www.kollerhuus.ch weitere Infos finden.

Cécile Hodel



BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

trödele (nicht vorwärts kommen)

Die ursprüngliche Bedeutung von «trödele» kommt aus der Webarbeit. Wenn verschiedene Fäden miteinander verzwirrt wurden oder eben zusammengedreht, «verdrüllt» werden mussten, sprach man von «trödele». Wenn die eher mühselige Arbeit nicht zum guten Ergebnis führte, dann hat man die Zeit unnütz gebraucht oder eben «vertrödelet».

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



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



SPANNENDE LEBEWESEN

Kleine Pilzkunde



Pilze gibt es überall. Bekannt sind heute 100'000 Pilze. Man nimmt an, dass es sogar bis zu 5,1 Mio. Arten gibt.

Der grösste bekannte Pilz der Welt ist ein Hallimasch. Er befindet sich in Oregon USA und ist über 880 Hektar gross und 2400 Jahre alt. Sein Gewicht wird von Fachleuten auf 600 Tonnen geschätzt.

Fluch oder Segen?

Wir Menschen können manche Pilze als Speisepilz oder als Heilpilz nutzen. Dabei ist jedoch zu beachten, dass man die Pilze gründlich kennen muss und nur zweifelsfrei erkannte Pilze verwendet werden dürfen. Viele Pilze enthalten hitzelabile Gifte, die erst durch Erhitzen zerstört werden. Natürlich gibt es auch die psychoaktiven Pilze, welche in bestimmten Mengen eine Rauschwirkung auf uns Menschen haben. Auch der Mensch kann selbst an Pilz erkranken, wie zum Beispiel Nagelpilz oder Mundpilz. Dagegen helfen Medikamente welche Antimykotika genannt werden.

Pflanze oder Tier?

Wegen ihrer sesshaften Lebensweise wurden die Pilze lange dem Reich der Pflanzen zugeordnet. Heute gelten sie aufgrund ihrer physiologischen und genetischen Eigenschaften als eigenes Reich und sind enger mit Tieren verwandt. So ernähren sie sich etwa wie Tiere von organischen Nährstoffen in ihrer Umgebung. Von den Pflanzen unterscheiden sich Pilze vor allem durch das Fehlen des Chlorophylls für die Photosynthese. Pilze wachsen in zwei unter-

schiedlichen Wachstumsformen. Einzelpilze vermehren sich asexuell durch die vegetative Vermehrung mit Sprossenbildung. Myzelpilze hingegen haben eine sexuelle Fortpflanzung mit Sporen, welche im oder am Fruchtkörper gebildet und frei gesetzt werden. Myzelpilze besiedeln ein lebendes oder abgestorbenes Gewebe wie Erdboden oder Holz und bilden darin ein Geflecht mit mikroskopisch kleinen Fäden. Diese werden Hyphen genannt, das ganze Geflecht wird als Myzel bezeichnet. Die Form der Hyphen kann sich je nach Pilz stark unterscheiden. Einige bodenbewohnende, fleischfressende Pilze sind in der Lage, mit ihren Hyphen Schlingfallen für kleine Fadenwürmer auszubilden. Pflanzenparasitische Pilze bilden oft Saugorgane aus, um damit aus den pflanzlichen Zellen Nährstoffe herauszunehmen. Das äusserlich auffälligste Erkennungsmerkmal der Myzelpilze sind die verschieden gestalteten Fruchtkörper. Egal ob hut-, keulen-, knollen- oder krustenförmig, sie bestehen alle aus verflochtenen, verfilzten oder verwachsenen Hyphen.

Freund oder Feind?

Die Landwirtschaft kennt Pilze vor allem als Schädlinge an Nutzpflanzen. Pilzerkrankungen wie Maisbeulenbrand, Mutterkorn, Apfelschorf oder Echter Mehltau sind mit Qualitätseinbussen und Mehrkosten verbunden. Bekämpft wird Pilzbefall mit Fungiziden. Allerdings sind Pilze viel mehr als nur Schädlinge. Sie unterstützen lebende Pflanzen in ihrer Entwicklung. Man nimmt an, dass etwa 80 bis 90 Prozent aller Pflanzen in ihrem Wachstum von Pilzen gefördert werden. Dies geschieht dadurch, dass die Pilze die Pflanzenwurzel möglichst eng umschlingen und so ein Myzelmantel entsteht. Beide haben Vorteile davon, da die Pflanze über den Pilz mehr Nährstoffe erhält, weil der feine Myzelmantel den Boden stärker durchwächst. Zudem sind die Pilze in der Lage, für die Pflanzen wichtige Spurenelemente aus Gestein herauszulösen. Der Pilz erhält als Gegenleistung Nahrung in Form von Kohlenhydrate.

Pilze wirken auch als Zersetzer von totem organischem Material wie Zellulose. Zusammen mit Bakterien und tierischen Kleinstlebewesen bilden sie aus organischem Abfall Humus. Aufgrund der genannten Eigenschaften, Humusbildung und Förderung des Pflanzenwachstums, haben Pilze eine grosse ökologische Bedeutung und sollten in der Landwirtschaft dementsprechend beachtet werden.

Marco Imfeld



Goodwill-Preis 2015

Silvan Heini (Neuenkirch) und Sibylle Burkard (Schlierbach) am BBZN Hohenrain sowie Daniel Achermann (Willisau), Michael Stadelmann (Marbach) und Stephan Wigger (Dierikon) am BBZN Schüpfheim wurden mit dem Goodwillpreis geehrt. Sie leisteten während ihrer Schulzeit am BBZN grossen Einsatz für die Klassenkameraden und sorgten für eine positive Stimmung in der Klasse. Markus Fischer und Benedikt Studer als Vertreter des Vorstandes des Ehemaligenvereins überreichten ihnen eine wertvolle Uhr.

Fotos: Die diesjährigen Goodwillpreis-Gewinner der Schulstandorte Hohenrain und Schüpfheim.



Umstellung auf Bio

Angebote zum Thema

Das BBZN und Bio Luzern bieten jährlich verschiedene Kurse und Veranstaltungen zum Thema «Umstellung auf Biolandbau» an. Verschiedene Kurse starten im November 2015, mehr Infos unter www.bbzn.lu.ch/kurse

Im Winterhalbjahr wird zusammen mit Bio Luzern jeweils ein Erfahrungsaustausch zwischen Neu-Umstellern, am Biolandbau interessierten Betrieben und erfahrenen Biobetrieben organisiert. Die Daten werden auf www.bioluzern.ch ausgeschrieben. In Einzelberatungen können zudem die nötigen betrieblichen Anpassungen angeschaut werden.

Kontakt: Katja Jud, katja.jud@edulu.ch oder Telefon 041 228 30 75

PASSEND ZUM HERBST

Pilzschnitte

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 800 g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Eierschwämmli, Maronen-Röhring
- 1 Bund Schnittlauch
- 16 Toast- oder Brotscheiben
- 2 EL Butter
- 1 dl Weisswein
- 2,5 dl Rahm
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen; Zwiebel hacken, Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, Schnittlauch fein schneiden; Brot im Ofen ca. 5 Minuten goldbraun tosten; Zwiebeln in der Bratbutter andünsten, Pilze dazugeben und mitdünsten, danach mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen; am Schluss Rahm begeben und kurz aufkochen, Schnittlauch begeben, mit Salz und Pfeffer das Ganze abschmecken und auf den vorbereiteten Toast- oder Brotscheiben anrichten – guten Appetit!

Rezept von Gaby Stalder

Die Umstellung des Betriebes auf Biolandbau bringt menschlich und produktionstechnisch viel Neues mit sich. Roman Klauser hat den Schritt gewagt und berichtet von seinen Erfahrungen.

Was war der Grund, weshalb du auf Bio umgestellt hast?

Das Interesse an einer nachhaltigen Produktion ohne Chemie war immer vorhanden. 2011 herrschten gute Absatzmärkte für alle unsere Produkte. Insbesondere war es damals möglich, die Mastschweine bereits während der Umstellung, welche zwei Jahre dauert, als Umstell-Schweinfleisch über den Coop abzusetzen. So konnte bereits während der Umstellung ein höherer Preis erzielt werden, was die zusätzlichen Kosten für Futter und Jägerzukauf deckte. Dadurch konnte auf eine schrittweise Umstellung der Schweine verzichtet werden.

Wie bist du dabei vorgegangen?

Ich habe mich schon längere Zeit für Bio interessiert. Zudem waren die betrieblichen Voraussetzungen vorhanden und es musste in die Gebäude nichts investiert werden. BTS und RAUS wurde bereits vor der Umstellung auf Biolandbau erfüllt. Ich hatte bereits mehrere Jahre Erfahrung mit Label Mastschweinen (IPS), Vollweide und Anbau von Extensogetreide. 2011 habe ich mehrere Varianten, das heisst Bertiebszweige in einer Planerfolgsrechnung berechnet (tiefere Erträge/höhere Preise). Danach haben wir für unsere Produkte, also Milch, Schweine und Getreide, Abnehmer gesucht. Ende 2011 haben wir uns definitiv für Bio entschieden und angemeldet.

Was hat sich seit der Umstellung auf dem Betrieb verändert?

Für die mechanische Unkrautbekämpfung und die Düngung im Ackerbau sowie für das Blacken stechen brauchen wir klar mehr Zeit. Zudem reduzierten wir den Kraftfutteranteil in der Milchviehration aus betriebswirtschaftlichen Gründen, dadurch ist auch die Milchleistung zurückgegangen. Da das NPr-Futter im Biolandbau höhere Gehalte aufweist, haben wir seit der Umstellung einen höheren Nährstoffanfall. Hinzu kommt, dass im Biolandbau die maximale Bewirtschaftungsintensität bei 2.5 DGVE/ha DF liegt und somit tiefer ist als im ÖLN. Deshalb müssen wir mehr Hofdünger wegführen als vor der Um-



Der Neuhof der Familie Klauser in Herlisberg liegt auf 700 m. ü. M.

stellung. Für die Hofdüngerabgabe muss zudem ein anderer Biobetrieb gefunden werden, was nicht immer ganz einfach ist.

Wie hast du die Zeit der Umstellung erlebt?

Es ist sehr interessant, Neues kennenzulernen. Auch der Kontakt mit den Produkteabnehmern war eine neue Erfahrung. Da im Biolandbau weniger Hilfsmittel zur Verfügung stehen, muss stärker mit der Natur gearbeitet werden. Das ist eine spannende Herausforderung. Bei der Milch durften wir zudem erfahren, dass weniger manchmal mehr ist. Im Ackerbau sind auch mit biologischer Produktion hohe Erträge möglich.

Was würdest du einem Berufskollegen empfehlen, der sich mit einer Umstellung auf Bio befasst?

Erkundigt euch bei Betrieben, die bereits biologisch produzieren. Darüber hinaus Fachzeitschriften lesen und Veranstaltungen besuchen. Ganz wichtig ist auch, den Absatz der bestehenden Produkte auf dem Betrieb abzuklären. Allenfalls müssen auch neue Betriebszweige geprüft werden.

Für das Interview:

Katja Jud, BBZN Hohenrain

Wichtig ist auch, dass bei einer Umstellung auf Biolandbau grundsätzlich die ganze Familie dahinter steht: Roman und Heidi Klauser-Schmidiger mit ihren vier Kindern.



November 2015

Vortrag mit Lis Lustenberger

Montag, 9. November 2015 | 19.30 Uhr
Restaurant Pinte, 6022 Grosswangen

Novembervortrag mit **Lis Lustenberger**,
dipl. Pädagogin und Mentaltrainerin sowie
Buchautorin, mit dem Thema:

«Loslassen, was nicht glücklich macht!»

Unkostenbeitrag Fr. 10.– (inklusive Mineral)
Es ist keine Anmeldung nötig.

Einsatz von Antibiotika



Donnerstag, 26. November 2015 | 20 Uhr
BBZN Schüpfheim

Vortrag zum Thema
«Antibiotika in der Nutztierhaltung –
zukünftige Herausforderungen»

Fachleute orientieren über die aktuellen
Strategien beim Einsatz von Antibiotika:
Welche Gefahren bestehen? Was passiert,
wenn auf Antibiotika verzichtet wird?

Referenten:

Otto Ineichen, Kantonstierarzt LU; Ivan Emmen-
egger, Tierarzt, Hasle; Walter Zumbühl, Landwirt,
Altbüren

Organisiert in Zusammenarbeit mit dem
Forum Landwirtschaft Biosphäre Entlebuch

Es ist keine Anmeldung nötig.



FLURBEGEHUNG IN HOHENRAIN

Spannende Themen lockten an

**Die Flurbegehung vom 10. Juni 2015
war mit über 90 Leuten sehr gut besucht.**

Aktuelles vom Ackerbau erläuterte Heinrich Hebeisen. Gelbrost ist heuer, vor allem bei Extenso-Gerste, ein Thema. Ein eher nasser Frühling begünstigt das Auftreten und die Verbreitung dieser Krankheit. Jedes Jahr spannend sind auch Weizen-, Triticale- und Gersensorten im ÖLN- und EXTENSO-Vergleich.

Herbert Schmid verwies auf eine neu gebaute Erschliessungsstrasse des Schulgutbetriebes. Dank der neuen Strasse sind nun einige Parzellen besser erschlossen. Dies vereinfacht und rationalisiert die Bewirtschaftung dieser Flächen, zudem lassen sich die Koppeln besser einteilen.

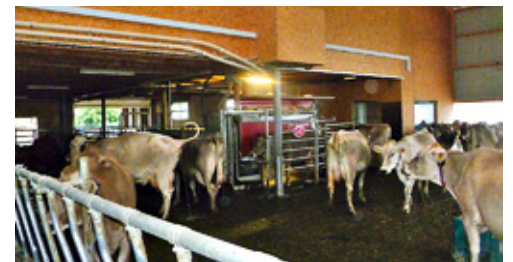
Den neu gebauten Milchviehstall der Gebrüder Grüter, Günikon, bekamen die Besucher



auch noch zu sehen. Daniel Grüter stellte den modernen Roboter-Laufstall vor. Ein solches Projekt muss gut geplant und kalkuliert sein. Auffällig war der hohe Kuhkomfort, was sich auch in einer entsprechend hohen Milchleistung widerspiegelte.

Zum Schluss gabs wie jedes Jahr einen kleinen Imbiss offeriert.

Hanspeter Grüter



AUFRUF ZUM MITMACHEN Vorstandsarbeit EV

Der Vorstand des Ehemaligenvereins sucht auf die GV 2016 vom Mi, 20. Januar, noch Verstärkung. Wenn Sie von der Landwirtschaft und den damit verbundenen Themen

begeistert sind, melden Sie sich doch! Alter und Geschlecht spielen keine Rolle – gerade auch Menschen ab 40+ sind herzlich willkommen! Bei Interesse oder Fragen melden Sie sich bitte direkt bei der Präsidentin, Angela Spiess-Bühlmann: Telefon 041 917 07 85 oder per E-Mail an anno.spiess@bluewin.ch

ABGESCHLOSSENE AUSBILDUNG Vollzeitlehrgang Bäuerin

Die erfolgreichen Absolventinnen

Achermann Elena, Inwil; Blum Annina, Uffikon; Bucheli Sabine, Luthern; Graber Nathalie, Buttisholz; Ulrich-Halter Nadin, Gersau; Hodel Andrea, Schenkön; Meier Madlen, Luzern; Meyer-Mehr Gabi, Grosswangen; Müller Corinne, Udligenswil; Rogger Jacqueline, Rothemburg; Roth-Häcki Franziska, Ruswil; Willi Priska, Entlebuch (Bild: Klassenfoto)

Der nächste Kurs «Vollzeitlehrgang Bäuerin» findet statt vom 15. Februar bis 8. Juli 2016.

Mehr Infos siehe unter www.bbzn.lu.ch/bfa.

