



Ausgabe 3 – 2019

AZB 6208 Oberkirch
73. Jahrgang | September 2019
erscheint 4-mal jährlich
nächste Ausgabe im Dezember 2019

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

JUBILÄUM 50 JAHRE LANDWIRTSCHAFTLICHE SCHULE HOHENRAIN

Ein Fest des Wiedersehens

Etwas mehr als 2000 Personen feierten am 5. und 6. Juli 2019 ein riesiges Klassentreffen. Das Schweine- und Rindfleisch mit dem indirekten Garen auf dem Anhänger der BIG BOYS BARBEQUE waren wunderbar!

170 Helferinnen und Helfer sorgten dafür, dass das Fest wunschgemäß durchgeführt werden konnte. Verzögerungen im Ablauf gab es einzig,

wenn die Wiedersehensfreude grösser war als der Appetit. Ein regelrechter Magnet für die Festgemeinde war die Fotopräsentation der vergangenen 50 Diplomeiern. Der Austausch mit den Klassenkameradinnen und -kameraden liess die Erinnerungen wieder aufleben. Wir danken allen, welche am Anlass teilgenommen oder geholfen haben.

BBZN-Team und Ehemaligenverein

Bilder: Innenaufnahme vom Festzelt (Frontseite) und Bilder auf Seite 2 von Heiri Hebeisen, Rest zVg.

Impressionen vom Jubiläumsfest sowie aktuelle Klassenfotos: www.bbzn.lu.ch/jubilaeum2019



Geschätzte Ehemalige

Ist unser Hausberg Rigi womöglich ein regelrechter «Ökoberg»?



In den Sommerferien ging ich mit meiner Familie seit längerem wieder einmal auf die Rigi: mit der Bahn von Vitznau bis ins Kulm, und zurück, so beschlossen wir, würden wir dann zu Fuss gehen. Zwischen Kulm und Kaltbad war touristisch richtig viel los. Es hatte zahlreiche asiatische Touristen, zwischendurch Alphornbläser, ein paar Fahnenchwinger zur Unterhaltung und da und dort gut besuchte Gastbetriebe.

Im Kaltbad trafen wir auf bekannte Gesichter, Leute, die schon seit mehreren Jahren auf Kaltbad eine Ferienwohnung haben. Und prompt wurden wir zum Kaffee eingeladen! Sie erklärten uns, dass grundsätzlich alles mit der Bahn auf die Rigi gefuhrwerk würde, da der Berg über keinerlei Autozufahrtsstrasse verfüge. Wir verabschiedeten uns bald darauf

und setzten unsere Wanderung fort, Richtung Vitznau. Der Weg, ein schlechter Karrenweg, ging ganz schön in die Beine!

Im Bereich Grubisbalm staunten wir – Jahresbetriebe ohne rechte Zufahrt?! Und ja, Menschen, die sichtlich stolz waren, über einen hohen Selbstversorgungsgrad zu verfügen: Käsen mit Schafs- und Ziegenmilch, Anbau von grossen Gemüse- und Kräutergärten, Holz, das vor Ort gesägt wird, Steine, die durch Steinbrecher gelassen werden und noch vieles mehr war zu beobachten. Weiter unten, noch oberhalb von Vitznau, Ferienwohnungen, aber immer noch keine anständigen Zufahrtsstrassen, dafür da und dort ein Quad oder ein Schilter.

Tja, das gab mir schon ein wenig zu denken, wenn ich mir vorstellte, wie viele Male pro Tag auf unserem eigenen Hof zu- und weggefahren wird. Ich überlegte mir, wie es wohl als Kind auf so einem Betrieb sei – kaum gleichaltrige ... und was ist mit rechtzeitig in die Schule kommen? Dann habe ich erfahren, dass das Rigi Kaltbad seit diesem Sommer eine eigene Schule führt, für vier Rigi Kinder, in einem Jacuzzi!! So gesehen sind wir schon etwas verwöhnt, oder zumindest noch lange nicht so ökologisch, wie die Leute auf der Rigi. Ich werde es mir auf



Herausgeber

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

Präsidentin Ehemaligenverein

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

Adressänderungen und Mutationen

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

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

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

jeden Fall merken, für das nächste Mal, wenn wieder das Gefühl aufkommt, wir wohnten zu stark abseits.

Ich wünsche Euch eine gute «Herbstzyt» – und besucht doch wieder mal die Rigi!

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin



Auszug aus der Begrüssungsrede

«... Was ist das Besondere am BBZN als Bildungs- und Beratungsinstitution? In allen unseren Tätigkeiten stehen die Menschen im Zentrum. Daran ändern Technologien und modernste Kommunikationsmethoden nichts.

In der Bildung «Grundbildung und Betriebsleiterschule» haben wir die interessante, herausfordernde und spannende Arbeit, junge Menschen auf ihrem Weg durch die Berufsbildung ins Erwachsenenleben zu begleiten. In diesen Jahren machen junge Men-

schen «unheimliche» Entwicklungsschritte. Die Schule ist in diesem Zeitraum viel mehr als nur Wissensvermittlung. Wir haben es mit jungen Leuten zu tun, die die Welt verändern wollen.

Wir freuen uns über eine selbstbewusste junge Generation, die selbständig denkt und eigenständig handelt. In der Beratung sind wir diesen Menschen sehr nahe – im eigentlichen und im übertragenen Sinne. Oft kommen wir auf deren Betriebe, damit wir sie gezielt unterstützen können. Sie geben uns den vollen Einblick in ihre Unternehmen und Familien. Das setzt ein grosses Vertrauen voraus. Sie fordern

unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tatsächlich täglich heraus. Es ist ja nicht so, dass wir für jede Frage die eine Patentlösung hätten. Aber wir können unsere Absolventinnen und Absolventen, dank eines breiten Teams von Spezialisten und indem wir die richtigen Fragen stellen, auf ihrem eigenen, selbstbestimmten Weg gezielt unterstützen. Für dieses grosse Vertrauen sind wir sehr dankbar ...»

*Markus Höltschi,
Prorektor und Beratungsleiter BBZN*

Schiessen erfordert Präzision, mentale Stärke, Fitness

Als ich noch klein war, bildete mein Grossvater im Wohnzimmer neue «Zeiger» und «Warner» aus. Das waren die, die beim 300-m-Schiessen im Schiessgraben lagen und die Schüsse lauthals mitteilten und so am Wochenende ihr Sackgeld verdienten. Aber der wahre Sportschütze, so wie mein Vater, schoss auch mit dem Kleinkaliber auf 50 m in der hunderter Wertung. Mindestens zweimal pro Woche wurde in der Saison geübt und dann die Jahresmeisterschaft geschossen. Dazu kamen noch unzählige Schützenfeste in der ganzen Schweiz.

Eine Familientradition

«Ist schiessen wirklich ein Sport und dein Hobby?» Als Teenie wurde ich dies so oft gefragt, dass ich es nicht mehr hören konnte! Unsere Familie war eine Mehrgenerationenschiessfamilie und das fand ich eigentlich ganz normal. Als mein Vater im Vorstand der Hochdorfer Sportschützen war, verbrachte ich ebenfalls viel Zeit im Schützenhaus. Schon mit 11 Jahren schoss ich mein erstes Volksschiessen mit Kranzabzeichen.

Von da an ging es los mit regelmässigem Training. Ich startete im Winter mit dem ersten Indoor-Luftgewehrtraining, um Kraft und Zielsicherheit aufzubauen. Ab dem Frühling ging es dann mit dem 50-m-Kleinkaliber-Training los. Zuerst auf dem Böckli aufgelegt und dann per Freihand mit dem Gurt, wie es für die Schützenfeste üblich war. Ich genoss es, mit Vater, Bruder, Grossvater und Götti an unzähligen Schiessanlässen teilzunehmen. Nebst dem Schiessen, hatte das gemütliche Zusammensein einen ebenfalls sehr hohen Stellenwert im Schützenverein.

Bis zum Ende meiner Jungschützenkarriere konnte ich mehrere kantonale Auszeichnungen mein nennen. Mädchen schossen zu dieser Zeit eher selten, in unserem Verein waren es aber doch einige.

Ein kostspieliges Hobby

Ich habe mir schon viele Male überlegt, wieviel Geld und Zeit wohl unsere Familie in dieses Hobby investiert hat. Der Schiesssport ist sicherlich kein günstiges Hobby! Da sind einmal die Ausrüstung an Gewehren, der Gewehrschrank, Jacken, Handschuhe, Sichtschutz, Munitionskistli, Brille und einiges mehr die rechenbaren Ausgaben. Dazu kommen Ausgaben für Munition und für all die Schützenfeste – je nach Training und Anzahl Teilnahme am Schützenfest ebenfalls beachtliche Kosten. Die meisten Vereine stellen deshalb den Jungschützen die Ausrüstung und die Munition zur Verfügung. Weiter wird man unterstützt durch die Armee bei den 300-m-Schützen und durch Jugend & Sport auch bei den anderen Disziplinen.

Ich habe mit dem Schiessen aufgehört, als meine Kinder zu Welt kamen. Liegend schiessen mit Babybauch geht halt einfach nicht. Dann musste unser Verein das Schützenhaus aufgeben, weil es für die Sportschützen auf der Sportarena keinen Platz mehr gab. Der Fussballplatz wurde vergrössert! So fand ich nach der Babypause den Weg nicht mehr zurück zum Schiessen und liess es bleiben. Heute sind drei meiner fünf Jungs begeisterte Jungschützen und ich bin ganz froh, lernen sie in sicherer Umgebung den sicheren Umgang mit der Waffe. «Gwundriges» Ausprobieren in unsicherer Umgebung kann tödlich enden und das wünscht sich niemand.

Vereinssterben macht keinen Halt

Heute können sich viele Schützenhäuser die teuren Erd- und Schützenhaussanierungen nicht mehr leisten und den Vereinen fehlen auch Mitglieder. So müssen Vereine zusammengelegt werden. Wenn ich zurückdenke, bin ich froh, konnte ich dieses Hobby ausüben. Mir hat es in der Schule und später in der Ausbildung sehr geholfen, mich zu fokussieren und zu konzentrieren. Meine Schulleistungen wurden mit zunehmendem Training deutlich besser.

Wenn ich an die vielen lustigen, geselligen und gemütlichen Schützenanlässe denke, möchte ich es auf keinen Fall missen. Cup-schiessen, Obligatorisch schiessen, Feld-schiessen, Volksschiessen, Freundschafts-schiessen, Mannschaftsmeisterschaften, Kantonale Schützenfeste, Bergschiessen – und immer am Ende der Saison das Vereins-Endschiessen mit feinem Nachtessen und Absenden.

Eckdaten zum Schweizerischen Schiesssport:

- Zwischen 1850 und 1900 wurde das verpflichtende Schiessen (Feldschiessen) eingeführt, nachdem nur 15 Prozent Treffsicherheit auf mannsgrosses Ziel in 300 m Reichweite vorhanden war.
- Später kam von der Armee das Obligatorische Schiessen hinzu.
- Heute gibt es nur noch einen grossen Schiesssportverband, den SSV. Er ist der



Jungschützenkurs der Feldschützen Hildisrieden

drittgrösste Sportverband, aber sicherlich der mit der schlechtesten Lobby.

- Etwa 2600 Schützenvereine gehören dem Verband an, mit 130 000 Mitgliedern, davon 56 000 lizenzierte Schützen.
- Geschossen wird mit Gewehr 300 / 50 / 10 m, Distanz oder Pistole 50 / 25 / 10 m.
- Es wird auf verschiedene Scheiben (A/B) geschossen in verschiedenen Werten 10er/100er.
- Positionen: liegend, knieend und stehend, 10 m meistens Indoor, der Rest Outdoor.
- Es gibt verschiedene Olympische Disziplinen.
- Das Feldschiessen ist eines der ältesten und grössten Schützenfeste mit jährlicher Beteiligung von über 135 000 Schützen.
- Als Jungschütz kann gestartet werden ab 8 Jahren Indoor 10 m, ab 10 Jahren Outdoor 25 / 50 m und ab 15 Jahren 300 m.
- Der Waffenbesitz wurde in den letzten Jahren stärker eingeschränkt und viele Waffen wurden vernichtet, viele Gesuche um Waffenschein werden auch abgelehnt.
- Mit einem Waffenschein können aber Sportgewehre weiterhin im Besitz bleiben, sofern ein einwandfreier Leumund vorhanden ist.
- Für Munition und Erwerb der Waffen sind heutzutage Registrierungen unumgänglich.

Angela Spiess-Bühlmann

Kostenlose SMS-Erinnerung!



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

Veranstaltungen nie mehr verpassen!

An zwei Orten daheim

Zwei Dinge wollte ich schon seit immer: «buure» und «auf Berge steigen». An diesen zwei Wünschen habe ich seit meiner Kindheit festgehalten, auch wenn der Weg dahin nicht immer geradlinig verlief.

Ich bin auf keinem Landwirtschaftsbetrieb aufgewachsen, hatte aber zum Glück viele Verwandte, bei denen ich als Kind mithelfen und «buure» durfte. Für mich war immer klar, dass ich Landwirtin werden und später einen grossen Ackerbaubetrieb führen möchte. Meine Eltern unterstützten meinen Berufswunsch jedoch nicht und bewogen mich dazu, zuerst einen Beruf zu erlernen, von dem ich auch ohne Landwirtschaftsbetrieb leben konnte.

Nach der Ausbildung zur Primarlehrerin wollte ich aber immer noch lieber Landwirtin werden und absolvierte die Landwirtschaftliche Lehre. Danach studierte ich Agronomie an der Fachhochschule in Zollikofen. Ich spezialisierte mich in den Bereichen Pflanzenbau und Agrarökologie. Mein Fernziel war schliesslich immer noch, einst einen grossen Ackerbaubetrieb zu führen.

Bergzone 4 statt grosse Ackerflächen

Aber es kam anders: ich verliebte mich in einen Bergbauern und wir heirateten. An steilen Hänge zu heuen fand ich zuerst nicht wirklich

spannend. Vorerst lebte ich meine Leidenschaft für den Ackerbau mit Betriebshelfereinsätzen in der Schweiz sowie Arbeitseinsätzen auf grossen Ackerbaufarmen in Australien weiter. Meine erste Stelle nach dem Studium als Agronomin war bereits in Hohenrain, wenn auch nur die Büroräumlichkeit. Als Angestellte des IAWA leitete ich die Phosphorprojekte an den Luzerner Mittellandseen. Diese vielseitige Aufgabe gefiel mir sehr, insbesondere die Zusammenarbeit mit den Landwirten und deren Beratung.

Als 2008 die Anfrage des BZZN Hohenrain zur Übernahme eines Teilpensums in Ackerbau und Ökologie kam, freute ich mich riesig und nahm die Stelle gerne an.

Biodiversität statt Ackerbau

Unterdessen liegt mein Arbeitsschwerpunkt in der Biodiversität. Bei meinen Beratungen, welche nebst der Biodiversität auch Vernetzung, Landschaftsqualität und IP-Suisse umfassen, schätze ich besonders den Kontakt mit den zu beratenden Familien.

Es macht mir Freude, bei den Kunden das Interesse an den verschiedenen Pflanzen und den kleinen, nicht milchgebenden Tieren zu wecken, ihnen Zusammenhänge über unser Ökosystem aufzuzeigen und die Förderung der Artenvielfalt auch betriebswirtschaftlich nutzbar zu gestalten. Das Bewusstsein, wie wichtig eine hohe Artenvielfalt für das Funktionieren unserer Umwelt ist, hat in den letzten Jahren in weiten Kreisen zugenommen. Ich erinnere mich, wie sich früher die Berufsschüler über das «mühsame» Fach Ökologie beschwerten. Heute sind sie es, die mir auf Beratungen mit Begeisterung erzählen, was alles für Tiere sie in ihren Wiesen, Hecken und Äckern schon beobachtet hätten.

Gerne fordere ich meine Kunden wie Schüler auch mit etwas ungewohnten Gedankenanstössen heraus. Denn nur, wenn man zwischendurch quer, abseits des Gewohnten denkt, können sich neue Ideen entwickeln, die vielleicht helfen, weiterzukommen. Flexibilität ist in unserer schnelllebigen Zeit oft gefordert, insbesondere in der Landwirtschaft, wo die Anforderungen an die Bewirtschaftung und

Wir sind eine begeisterte Berggänger-Familie.

Das Fleisch der Burenziege ist fett- und cholesterinarm, hoch an Eiweissen, ungesättigten Fettsäuren und kalorienarm.



Das Sportklettern ist meine grosse Leidenschaft.

Vorschriften in einem hohen Tempo wechseln. Umdenken, flexibel bleiben und dabei den Humor nicht verlieren. Nützlich, wenn auch nicht immer einfach!

Ziegen statt Rinder

Auch unser Berglandwirtschaftsbetrieb auf 1500m in der Bergzone 4 im Tessin entwickelte sich nicht in die geplante Richtung. Da der Schwiegervater bereits kurz nach unserer Betriebsübernahme verstarb, mussten wir die F1 Remontierung für Mutterkühe bald wieder aufgeben. Was sollten wir tun? Vom Betrieb alleine konnten wir nicht leben und wegen der abgeschiedenen Lage gab es keine Nebenerwerbsjobs in der Nähe.

Wir entschieden, in der Deutschschweiz zu bleiben und zu arbeiten und nebenher den Betrieb im Tessin weiterzuführen. Dazu brauch-





Steckbrief

Name: Isabelle Falconi-Bürgi

Ort: Meiringen und Val Campi, Molare

Geburtstag: 15. Oktober 1973

Familie: Mann Lauro, Kinder Simon (10) und Yara (8)

Ausbildung: Dipl. Ing. Agr. FH und Primarlehrerin

Schulfach am BBZN: Biodiversität und Ackerbau

2. Berufsstandbein:

Landwirtschaftsbetrieb im Tessin

Hobbys: Klettern, Bergsteigen, Skifahren und Skitouren

Motto: Im Denken und Handeln flexibel bleiben, denn oft kommt es anders, als man denkt.

ten wir eine anspruchslose Tiergattung. Fündig wurden wir mit den Burenziegen. Diese stammen ursprünglich aus Südafrika und sind unter den Ziegen die einzige Fleischrasse. Sie sind nicht zum Melken geeignet, die Jungtiere trinken die Milch selber, wie bei der Mutterkuhhaltung. Nebst der extensiven Haltung lernten wir schnell die weiteren Vorzüge dieser Rasse kennen. Die Ziegen sind einerseits sehr handzahn

Unser Land ist steil, kuppiert und mit vielen Hindernissen durchsetzt. Entsprechend viel Handarbeit ist beim Heuen notwendig. Einen Teil des Heus verkaufen wir gepresst ab Stock, die restlichen Flächen mähen wir, ca. einen Drittel mit dem Metrac, das Übrige mit dem Motormäher.



und fressen alles, fast am liebsten Sträucher – was hervorragend zur Vorbeugung der Verbuschung dient. Die Jungziegen schlachten wir im Alter von 6–7 Monaten, nachdem sie ein halbes Jahr mit ihren Müttern auf der Weide waren. Im Vergleich zu Ostergitzis ist das Fleisch unserer Herbstgitzis rötlicher, kräftiger und aromatischer, aber trotzdem zart. Das Fleisch vermarkten wir an Private in 5 und 10 kg Mischpaketen, sowie als Trockenwürste und Trockenfleisch. Seit letztem Herbst führen wir vor dem Stall auch einen Selbstbedienungs-Gefrierschrank.

Unterdessen ist unser Ziegenbestand auf fast 100 Tiere angewachsen und der Aufwand für das Bereitstellen von Weidefläche ist entsprechend gestiegen. Zum Glück übernimmt die Schwiegermutter das Füttern und die Kontrolle der Tiere, wenn wir nicht im Tessin sind. Wegen der Wolfspräsenz im Tessin, brauchen wir ein etwas aufwändiges Einzäunsystem, das einer Grundwasserschutzzone gleicht. Abends treiben wir die Ziegen in einen Weidestall, welchen wir einzäunen, darum errichten wir einen weiteren Zaun im Abstand von ca. 50m und zu äusserst steht der Weidezaun. Alle Zäune sind Flexinetze und mit Strom versorgt. Einen Wolfsriss hatten wir bisher nicht.

Steil statt flach

Mein anderer Kindheitswunsch «auf Berge zu steigen» lebe ich in meiner Freizeit. Mein Vater nahm mich bereits früh auf Bergtouren mit. Am meisten bin ich beim Sportklettern oder auf Skitouren anzutreffen. Sind wir nicht am Heuen, unternehmen wir mit den Kindern leichte Klettereien oder alpine Wanderungen. Auf unserer Homepage steht: Wir lieben die Berge. Wir lieben die Landwirtschaft. Wir lieben unsere Passion.

Isabelle Falconi-Bürgi



SAFTIG UND SCHMACKHAFT

Beeren-Cake



Zutaten für 4 Personen:

200 g Butter, weich

200 g Zucker

¼ TL Salz

4 Eier

2 EL Zitronensaft

200 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

250 g Himbeeren

125 g Heidelbeeren

Puderzucker zum bestäuben,
einige Heidelbeeren und
Himbeeren zum dekorieren

Zubereitung

- Cakeform von ca. 30 cm mit Backpapier auslegen
- Butter in eine Schüssel geben und mit Zucker und Salz gut vermischen, die Eier einzeln darunter rühren und den Zitronensaft dazu geben, gut verrühren
- Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und mit dem Rührteig vermischen
- Beeren sorgfältig unter die Masse ziehen und den Teig in die vorbereitete Backform geben
- etwa 1 Stunde in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen
- herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen
- mit Puderzucker bestäuben und mit Beeren dekorieren

Tipp

Die Hälfte des Teiges reicht für 9 Papier-Backförmchen (Muffins) von je ca. 7 cm. Backen: ca. 25 min in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens

Rezept getestet von Renate Rösli

Beeren als neuer Superfood

Da Superfood nicht definiert ist, kann der Begriff auf alle Arten verwendet oder eben auch missbraucht werden. Unbestritten ist, dass Früchte mit einem hohen Anteil gesundheitsfördernder Stoffe so bezeichnet werden.

In Ländern wie USA, Kanada, Deutschland oder Norwegen boomen diverse Beeren als neuer Superfood. In der Gastronomie werden alkoholfreie und farbtintensive Beerensäfte als Alternative zu Rotwein angeboten.

Mit Essen gesund bleiben

Schon Hippokrates wusste: «Deine Nahrung soll deine Medizin und deine Medizin deine Nahrung sein». Auch unsere Grossmutter wusste etwas mit Wildbeeren anzufangen. Heute redet man von der Medizin der Zukunft. Warum sind aber Beeren wie Goji, Acai oder Aronia so gesund? Es sind Vitamine, Proteine, Fruchtsäuren, Mineralstoffe, Ballaststoffe und vor allem bioaktive Flavonoide. Solche Schutzstoffe hat es vor allem in rotfleischigen Beeren. Aronia beispielsweise hat besonders viel Anthocyanin und einen hohen Gehalt an Phenol. Das schützt vor erhöhten Blutfettwerten. Zudem ergibt sich eine entzündungshemmende Wirkung.

Aronia (Apfelbeere)

Der Anbau von Aroniabeeren wurde in den letzten Jahren stark forciert. Bei aller Gesundheit: die Bitterkeit der Beere ist nachteilig. Möglich, dass die 100 Hektaren für die Schweiz deshalb bereits genügen. In jedem Fall lohnt es sich, die Beeren gut ausreifen zu lassen und bei der Verarbeitung mit etwas Süsse zu kombinieren. Birne, Traube oder Schokolade liegen da auf der Hand.

Goji (Wolfsbeere)

Die Beere ist bekannt für ihre gesunden Inhaltsstoffe mit belebender Wirkung. Konsumiert werden sie meist getrocknet. Die ersten Sorten für den Anbau waren zu anfällig auf Echten Mehltau und wuchsen zu wild. Mit Sorten wie Lifeberry oder Turgidus scheint der Anbau wesentlich besser kontrollierbar. Ob ein wirtschaftlicher Anbau im Grossen möglich ist, scheint fraglich. Goji wird wohl eine Nische für Reformhäuser und Direktvermarkter bleiben.

Die ersten Pflanzen der Haskap-Beere auf dem Markt waren die «Maibeeren». In der Zwischenzeit gibt es eine Anzahl von Sorten, die sich weit besser eignen für einen Anbau im Grossen. Die Kultur scheint interessant und ist weiter zu verfolgen. Haskap sind neu auf dem Markt, gesund, vor den Blaubeeren reif, gut verarbeitbar, robust und haben keine Konkurrenz aus dem Süden. Auch im Garten hat die Pflanze Platz. Die Früchte reifen zum Teil vor den Erdbeeren. Interessante Sorten sind Bee, Farm und Sweet. Sie schmecken, wie der Name sagt, süss.

Haskap (Sibirische Blaubeeren, Lonicera)

Die Frucht ist bei uns heimisch, jedoch zu klein, zu trocken und ungleich reif. Mit neuen, vor allem in Kanada gezüchteten Arten und Sorten wird der Anbau im Grossen interessant. Sie können wie Hascap mechanisch geerntet werden. Die Früchte sind sehr saftig, aromatisch und lassen sich gut verarbeiten zu Muffins, Kuchen, Saft und Marmelade. Interessante Sorten sind Honeywood, Smoky, Nothline und JB30. Die Früchte der Saskatoon Berry wurden in Nordamerika seit Tausenden von Jahren für die natürliche Heilung verwendet.

Saskatoon (Felsenbirne, Amelanchier)

Die Frucht ist bei uns heimisch, jedoch zu klein, zu trocken und ungleich reif. Mit neuen, vor allem in Kanada gezüchteten Arten und Sorten wird der Anbau im Grossen interessant. Sie können wie Hascap mechanisch geerntet werden. Die Früchte sind sehr saftig, aromatisch und lassen sich gut verarbeiten zu Muffins, Kuchen, Saft und Marmelade. Interessante Sorten sind Honeywood, Smoky, Nothline und JB30. Die Früchte der Saskatoon Berry wurden in Nordamerika seit Tausenden von Jahren für die natürliche Heilung verwendet.

Maulbeere

Diese alte und robuste Kulturpflanze ist im Kommen, denn die brombeerähnlichen Früchte sind sehr gesund. Es gibt neuere Typen, die weniger hoch wachsen. Die Maulbeere ergibt auch tolle Liköre und Destillate. Daneben gibt es etliche den Himbeeren und Brombeeren ähnliche Früchte, die sich gut für den Frischkonsum wie auch zur Verarbeitung von Konfitüre eignen. Ebenfalls in dieses Schema passen Kornelkirschen, Heidelbeeren, Holunder, Sanddorn und Chinabeeren.

Zusammenschluss der Produzenten

Ein Anbau mit Bio ist nicht nur möglich, sondern auch sinnvoll. Die interessierten Produzenten tun gut daran, sich zusam-



Die Saskatoon-Berrys (Felsenbirne) sind in Nordamerika sehr beliebt

menzuschliessen. Eine IG Wildbeeren ist in Gründung. Sie möchte das gemeinsame Interesse fördern, Knowhow aufbauen und die Basis für einen lokalen Wildbeerenmarkt schaffen. Zudem können Synergien beim Pflanzenkauf genutzt werden. Als erstes soll eine Knowhow-Datenbank für Anbau, Pflege, Ernte, Verarbeitung und Vermarktung erstellt werden. Ein Thema könnte auch der Aufbau einer gemeinsamen Manufaktur zum Saften, Trocknen und Gefrieren sein.

Beat Felder,
Spezialkulturen, BBZN Hohenrain

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Hueb / Hub

Hub/Hueb bezeichnet eine kleine Anhöhe, eine Hebung des Bodens bzw. Ansteigung. Aber auch die Wohnung des Fuchses, Dachses oder Murmeltiers wird so genannt. Zudem ist Hueb ein häufig vorkommender Ortsname, der heutzutage einen Weiler oder einen einzelnen Bauernhof bezeichnet, ursprünglich aber ein Lehengut von bestimmter Grösse, etwa was zur Ernährung einer grossen Familie hinreichte. Hueb sind auch (Landes-)Hufe, also Marken bzw. Grenzmarken eines Gebiets einer Gemeinde, aber auch eine Genossenschaft, Korporation einer Bauernschaft – meist zu gemeinsamer Nutzung des Waldes – oder ein Korporationsanteil. Daher auch der häufige Geschlechtsname «Huber» in Deutschland und in der Schweiz.

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



Das Bühlhöfli in Gunzwil ist mit seinen Aronia-Produkten erfolgreich am Markt.

Regelmässige Klauenpflege

Die Klauengesundheit gehört nebst der Fruchtbarkeit und der Eutergesundheit zu den wichtigen Faktoren für eine erfolgreiche Milchviehhaltung. Deshalb ist eine regelmässige Klauenpflege unerlässlich.

Einige Betriebsleiter schneiden die Klauen ihrer Kühe selber, andere lassen diese Arbeit von einem Fachmann durchführen. Um für andere Klauen zu schneiden, ist ein Kurs erforderlich. Dieser setzt sich aus verschiedenen Teilen zusammen. Am Anfang wird ein 5-tägiger Modulkurs absolviert, danach folgt ein 3-tägiger FAB-Kurs. Zum Schluss braucht es ein 60-tägiges Praktikum bei einem Klauenpfleger.

Ruedi Schmidli aus Gunzwil hat diese Ausbildung zusammen mit seinem Vater gemacht, der bereits seit 20 Jahren Erfahrung im Klauen-schneiden hat. Bei Schmidlis werden jährlich etwa 12 000 Kühen die Klauen geschnitten. Für einen effizienten und angenehmen Ablauf für Mensch und Tier ist eine gute Ausstattung notwendig. Deshalb haben Schmidlis zwei vollhydraulische Klauenstände nach ihren Bedürfnissen zusammengestellt.

Ist die Kuh im Klauenstand, wird sie mit Bauchgurten fixiert. Danach können die Beine aufgezogen werden. Nur wenn die Füsse gut fixiert sind, kann sauber gearbeitet werden. Bei jeder Klaue muss frisch beurteilt werden, wie viel Horn abgeschliffen werden muss. Bei den hinteren Füßen ist immer die äussere Klaue grösser, bei den vorderen ist es umgekehrt. Diese Ausgangslage ergibt sich daraus, weil die Klauen verschieden belastet werden. Beim Schneiden geht es darum, die stärker belastete Klaue zu entlasten. Es wird immer an der Spitze angefangen und nach oben zur Balle hin ausgeglichen. So wird die Klaue aufgestellt. Die Spitzen dürfen maximal bis zur weissen Linie zurückgeschnitten werden.

Ein sehr verbreitetes Problem ist die bakterielle Krankheit Mortellaro – eine Entzündung der Zehenhaut bei Rindern. Weil sich diese Krankheit schnell verbreiten kann, ist es wichtig, bereits bei ersten Anzeichen sofort zu handeln. Mit Sauberkeit in den Laufgängen und sauberen, trockenen Klauen kann der Verbreitung gezielt entgegengewirkt werden. Sind die Bakterien allerdings einmal eingeschleppt, ist es sehr schwierig, sie wieder loszuwerden.



Ein Klauenstand ist eine Konstruktion zum Fixieren und Ruhigstellen von Rindern und Arbeitspferden bei der Hufpflege sowie bei Untersuchungen oder bei tierärztlichen Eingriffen am stehenden Rind. Neben der Fixierung des Tieres dienen derartige Gestelle auch dem Schutz der Menschen vor Verletzungen.

Deshalb ist beim Zukauf von Tieren dieser Problematik eine hohe Beachtung zu schenken. Akut erkrankte Kühe werden am besten im Klauenstand mit einem Verband behandelt, der nach sieben Tagen wieder gelöst werden kann. Anschliessend empfiehlt sich die lokale Behandlung mit speziellen Sprays. Klauenprobleme treten oft auch fütterungsbedingt auf (z. B. nach Pansenübersäuerung und Aceton) deshalb ist vor allem der Fütterung in der Startphase genügend Beachtung zu schenken.

Andreas Studer

EIN NÄCHTLICHER GRÄBER

Der Dachs

Durch seine Nachtaktivität begegnet er uns Menschen nur selten. Das heisst aber nicht, dass der Dachs nicht weite Strecken zurücklegt.

Bei der Nahrungssuche kann der Dachs in einer Nacht bis zu 11 Kilometer zurücklegen. Sein Hauptnahrungsmittel in der Schweiz ist der Regenwurm. Um seine 20 Kilogramm Körper-

Der Dachs kommt in diversen Redensarten vor, wobei er verschiedene Eigenschaften verkörpert. Er ist angeblich frech (Frechdachs), faul (schlafen wie ein Dachs) und schlau (schlau wie ein Dachs).



gewicht zu erhalten, muss der Dachs bis zu 500 Regenwürmer in einer Nacht fressen. Zum Speiseplan des Dachses gehören aber auch Insekten, Schnecken, Amphibien, Früchte und Getreide. Der Dachs frisst sich Winterreserve an für seine Winterruhe, die er ab November antritt. Es handelt sich dabei nicht um einen Winterschlaf, denn seine Körpertemperatur bleibt stabil. Trotzdem schläft der Dachs im Winter die meiste Zeit.

Den Tag verbringt der Dachs gerne in seinem Bau, der ausgedehnte Tunnel- und Höhlensysteme umfassen kann. Dachse leben darin in Familiensippen. Diese können 2 bis 20 Tiere umfassen, abhängig von der Nahrungsverfügbarkeit. Manchmal leben auch Füchse im selben Bau.

Der Dachs gehört zur Familie der marderartigen Beutegreifer, somit ist er mit dem Otter und dem Wiesel verwandt. Die ausgeprägte Grabtätigkeit des Dachses bekommen wir in der Landwirtschaft vor allem im Mais zu spüren. Auch in die Städte dringt der Dachs vermehrt vor. Die Zahl der Dachse in der Schweiz hat sich in den letzten 20 Jahren verdoppelt.

Franziska Brun

BBZN BEGRÜSST TEAMMITGLIED

Neue Lehrperson



«Nachdem ich Gärtner und Landwirt gelernt habe, studierte ich Agronomie an der HAFL in Zollikofen, später machte ich noch eine Ausbildung als Mediator.»

Liner André

Nach mehreren Jahren Praxiserfahrung auf einem vielseitigen Biobetrieb mit sozialem Hintergrund – in dieser Zeit war ich auch im Beirat des heutigen Bioforums – arbeitete ich hauptberuflich im Bereich der Sozialen Landwirtschaft (Care Farming), zuletzt als Leiter Betreutes Wohnen in Familien der OGG Bern. Nebenberuflich war ich gleichzeitig als Mediator beim Netzwerk Hofkonflikt tätig.

Seit 12 Jahren bewirtschaften wir einen kleinen Biobetrieb in Trubschachen. Jetzt freue ich mich sehr, als Bioberater und Bio(landbau)lehrer von Luzern und Zug mitzuhelfen, die Kompetenzen der (jungen) Biobauern zu erweitern.



November 2019

Novembervortrag

Tipp!

Mittwoch, 13. November 2019 | 19.30 Uhr
Restaurant Ilge, Ettiswil

Thema:
Bauernfamilien als Pflegefamilien?

Haben Sie auch schon mal mit dem Gedanken gespielt, fremde Kinder in ihre Familie aufzunehmen? Was bedeutet dies für eine Bauernfamilie? Welches sind die Chancen und wo können Schwierigkeiten auftauchen? Wie geht man vor, wenn man Pflegekinder aufnehmen möchte?

Aktive Pflegefamilien und Sozialarbeiter erzählen aus ihren langjährigen Erfahrungen. Die einzelnen Personen sind noch nicht definitiv festgelegt und werden beizeiten in der Bauernzeitung publiziert.

Kosten: Der Eintritt ist frei.



Der Ehemaligenverein freut sich auf zahlreiche Teilnehmende!

RÜCKBLICK FLURBEGEHUNG IN FISCHBACH

Moderner Pflanzenschutz

Am Mittwochabend des 22. Mai 2019 organisierten der Ehemaligenverein und die Bauern- und Bäuerinnenvereine Altbüron-Grossdietwil-Fischbach, Luzerner Hinterland und Luthern zusammen mit der LANDI Luzern-West eine Flurbegehung.

Rund 250 interessierte Personen lockte der Anlass an, welcher auf dem Betrieb von Alois und Armin Bürli in Fischbach stattfand.

Hubert Trüssel, Berater Pflanzenbau der LANDI Luzern-West, sprach bei seinem Posten über die Wichtigkeit der Bienen und aller Insekten. Er stellte eine aktuelle Studie aus Luxemburg vor, welche aufzeigt, dass nicht nur die Landwirtschaft allein, sondern auch die Industrie, das Freizeitverhalten, der Öffentliche Verkehr sowie die Zersiedelung zum Rückgang der Insekten führen.

Tony Schmid von der Firma GVS-Agrar präsentierte ein neues Maishackgerät für den Dreipunktbau, das optional mit Kamera- lenkung oder GPS-Lenkung ausgerüstet werden kann. Weiter wurde ein Hackstriegel der Firma Treffler gezeigt. Wichtig für einen erfolgreichen Striegel- und Hackgeräteinsatz sind



Immer wieder spannende Weiterbildungen an den bewährten Flurbegehungen.

die Witterung und die nötige Schlagkraft. Im letzten Posten demonstrierten Alois und Armin Bürli ihre neue Anbaufeldspritze, welche GPS gesteuert funktioniert und mit der Bürli's auch Lohn für Dritte spritzen.

Zum Abschluss offerierten die Organisatoren im geräumigen Wagenschopf der Gastgeber Wurst, Brot und Getränke. Toni Bächler, Präsident des Bauern- und Bäuerinnenvereins Altbüron-Grossdietwil-Fischbach, verdankte an dieser Stelle die Gastgeber und alle Referenten.

Hanspeter Grüter

RÜCKBLICK FLURBEGEHUNG HOHENRAIN

Maisanbauverfahren im Vergleich

Am 12. Juni 2019 luden das BBZN Hohenrain und der EV zusammen mit den Bäuerinnen- und Bauernvereinen Oberseetal und Unteres Seetal zur jährlichen Sommerflurbegehung ein. Gut 60 Interessierte folgten der Einladung.

Heinrich Hebeisen präsentierte die Resultate des letztjährigen Anbauverfahren-Versuches im Mais. Es stellte sich heraus, dass neue Anbaumethoden wie z. B. Streifenfrässaat oder die Strip-Till-Saat sowohl ertragsmässig als auch finanziell mit der konventionellen Methode gut mithalten oder sogar bessere Resultate

erzielen können. Im Bereich der Herbizidreduktion im Maisanbau wurden zwei neuere Verfahren vorgestellt. Mit ganzflächigem Abhobeln der obersten Schicht vor der Saat kann auf ein Totalherbizid verzichtet werden. Weiter wurde ein Hackgerät mit Bandspritzung gezeigt.

Den Kunstwiesenanbauversuch stellte Herbert Schmid vor. Aufgrund der extremen Trockenheit im letzten Jahr wurde eine Naturwiese mit verschiedenen Anbaumethoden frisch angelegt. Eingesetzt wurden Pflug, Grubber und Bodenfräse zur Grundbodenbearbeitung, die anschliessende Ansaat erfolgte mit Kreisel- egge-Säkombination. Es wurde mit sämtlichen

Verfahren erfolgreich eine Kunstwiese angelegt.

«Im Weidemanagement gibts bei vielen Betrieben noch Verbesserungspotential!» Mit diesen Worten eröffnete Remo Petermann seinen Posten. Gemeint ist vor allem, dass die Weiden oft zu spät bestossen werden, was zur Folge hat, dass die Futterqualität im Alter abnimmt und die Futtermittelverluste höher sind.

Markus Höltschi verdankte am Ende der Veranstaltung die Referenten und Organisatoren und der Ehemaligenverein offerierte zum Abschluss einen kleinen Imbiss.

Hanspeter Grüter

