



Ausgabe 3 – 2020

AZB 6210 Sursee

Retouren an: M. Imfeld, Waldhof

74. Jahrgang | September 2020

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

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

WO EINST MÖNCHE IHRE REBEN PFLANZTEN

Weingut Klosterhof

Das Benediktinerkloster in Muri, gegründet 1027, besass viele Güter in Aesch, welche an Bauern verpachtet waren. Die Zehnten und Zinsen mussten grösstenteils in Naturalien, z.B. Getreide, Wein, Obst oder Schlachttiere, entrichtet werden. Dies bedingte in Aesch eine Annahmestelle sowie Lagerräume. Und so richtete das Kloster Muri hier den grössten und schönsten Hof für sich als Meier- bzw. Klosterhof ein.

Ein grosser Teil des Klosterhofes war mit Reben bepflanzt, daher brauchte er ein eigenes Gebäude, um die Trauben zu verarbeiten. 1604 wurde auf Geheiss des Abtes mit dem Bau der Weintrotte begonnen, welche heute noch in ihrer ganzen Schönheit erhalten ist. Darin hatten auch zwei mächtige, eichene Trottbäume gestanden, die mein Urgrossvater nach dem Erwerb des Klosterhofes 1905 nach Luzern verkaufte. Das Wohnhaus kam 1634 dazu. Auf einem ungewöhnlich hohen, den ehemaligen klösterlichen Weinkeller verratenden Mauerwerk, entstand ein typisches Luzerner Bauernhaus mit Klebdächern und den seitlichen unter dem Vordach platzierten Lauben. Von der Abgabe des Zehnten zeugen heute noch die im Estrich erhaltene Getreidekammer und die an

den Wänden mit Kreide aufgezeichneten Mengenmasse der gebrachten Waren. Anno 1656 wurde auf dem Klosterhof das Recht erworben, eine Eigengewächs-Wirtschaft betreiben zu dürfen, von denen es in Aesch in den besten Zeiten vierzehn gab. In der Sonntagstube, die mit Nussbaumtäfer und Einlegearbeiten in den Wänden sowie einem prächtigen Parkettboden ausgestattet ist, wurden Gäste mit Wein, Most, Wurst und Brot und allem, was man sonst noch angebaut und gemästet hatte, bewirtet und verwöhnt! Zu dieser Zeit waren die westlich und südlich ausgerichteten Hänge des Lindenberges weitgehend mit Reben bepflanzt und diese Gegend sah damals aus wie heute etwa die sonnigen Hänge am Neuenburger- und Bielersee.

Aktuelle Betriebsleiterfamilie Huwiler, 4. und 5. Generation, v.l.n.r.: Noel, Winzer EFZ, startet im Winter die BLS am BBZN in Hohenrain; Priscilla, Bachelor Sozialpädagogik, startet im Winter Vollzeitausbildung Bäuerin am Strickhof; Verena, Krankenschwester u.Hausfrau; Kurt, Landwirt EFZ mit Zusatzkursen Weinbau in Wädenswil. Der Familienbetrieb beschäftigt 3 Festangestellte sowie diverse Helfer für Saisonarbeiten im Rebbau.



Für Infos zum Weingut: www.weingut-klosterhof.ch

Soweit der Rückblick in die Geschichte des Klosterhofes – aber wie ging es weiter? Mit der allgemeinen Klosteraufhebung im Kanton Aargau im Jahr 1841 muss der Klosterhof in den darauffolgenden Jahren vermutlich nach Aesch ins Luzernische veräussert worden sein.

Niedergang des Rebbaus

1905 konnte wie erwähnt mein Urgrossvater den Hof aus der Ersparniskasse der Stadt Luzern käuflich erwerben. Im alten Kaufbrief sind die Weinreben noch erwähnt, welche am Abhang des Rebackers standen. Kurz darauf wurde der Hof auf Obstbau und Milchwirtschaft umgestellt. Die alten Reben soll mein Urgrossvater ausgerissen haben, weil die Reblaus im Seetal, und auch darüber hinaus, den Weinbau in die Knie gezwungen hatte. Billige Importweine aus dem Süden und weitere Krankheiten der Reben führten ab 1882 dazu, dass man im Luzerner Seetal die Weinproduktion vielerorts aufgab. Erst 1952 begann der Kanton Luzern den Rebbau auf der Heidegg wieder zu fördern.

100 Jahre später

Mein Vater stellte 1968 in dritter Generation den Betrieb von Milchwirtschaft komplett auf Zuchtschweine um, und zwar als einer der Ersten in der Region. Die Betriebsflächen wurden ackerbaulich genutzt und er betrieb nebenbei weiter Hochstamm-Obstbau. Ich übernahm den Betrieb 1993 und führte ihn unverändert weiter bis ins Jahr 2000. Dann wurde die Tier-

Geschätzte Ehemalige

In diesem aussergewöhnlichen «Corona-Jahr» haben trotz spezieller Umstände viele junge Berufsleute ihre Lehrzeit Ende Juli erfolgreich beendet.

Die einen freuten sich sicherlich, vorgängig keine Theorie- oder Praxisprüfungen absolvieren zu müssen, andere ärgerten sich, dass sie nicht zeigen durften, was sie in den vergangenen Lehrjahren alles gelernt hatten. Eines aber war bei vielen spürbar: die Enttäuschung darüber, dass im Kanton Luzern wegen Covid-19 keine Diplom- bzw. Abschlussfeiern stattfinden konnten.

So war auch uns vom Vorstand EV nicht möglich, die begehrten Goodwillpreise, d.h. die Ambanduhren für besondere Leistungen, in den verschiedenen Klassen zu überreichen. Gerne werden wir dies nachholen, und zwar an der GV 2021. Die Preisempfän-



gerinnen und -empfänger werden von uns beizeiten persönlich, schriftlich eingeladen wie auch wiederum alle Vereinsmitglieder, die in diesem Jahr erfolgreich eine Weiterbildung absolviert haben.

Zu guter Letzt wünsche ich allen neu gestarteten Lernenden viel Kopf, Hand und Herz für Ihre Lehrzeit in der Landwirtschaft.

Herzliche Gratulation allen erfolgreichen Lehrabgänger/innen 2020!

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin



Impressum

Herausgeber

Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen der Landwirtschaft- und Bäuerinnenschule des Kantons Luzern sowie an der Landwirtschaft und deren Aus- und Weiterbildung 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, (tt)

schutzverordnung einmal mehr angepasst und ich sah mich mit hohen Kosten in die Stallungen konfrontiert. Da unser Betrieb im Dorf liegt und die Akzeptanz des Stallgeruchs bei den Zuzügern immer kleiner wurde (Hohenrain lässt grüssen), suchte ich nach einer Alternative. So kam die alte Weinbau-Geschichte des Klosterhofs wieder in den Fokus. Der Gedanke, diese wieder zu aktivieren, begeisterte mich mehr und mehr. Motiviert von dieser Idee, begann ich erneut Abklärungen betreffend Bewilligung zu machen und die realen Chancen eines neu angelegten Rebberges auf dem Klosterhof abzuwägen. Sehr erfreut durfte ich feststellen,

dass wir bei der Fachstelle für Obst- und Weinbau in Sursee mit offenen Armen empfangen wurden. Der Weinbaukataster war 1999 an die Kantone übertragen worden, welche von da an in Eigenverantwortung die besten Reblagen zur Bepflanzung prüfen konnten. Beat Felder, Leiter der Fachstelle, eröffnete mir, dass ihm die Reblage des Klosterhofes schon lange ins Auge gestochen sei und er sich gewünscht habe, dass hier ein Rebberg entsteht...

Neues wird umgesetzt

Es folgten weitere Abklärungen zu Themen wie Rebsorten, Terrassenbepflanzung oder Direktzug, Unterstützungsmaterial, Mechanisierung, Arbeitsaufwand, Marketing usw. Nach solider Planung konnten wir im Mai 2002 nach der Rodung einiger Bäume und entsprechenden Geländeanpassungen rund 6000 Rebsetzlinge im Direktzug in den geschichtsträchtigen Hang pflanzen. So wurde auf unserem Hof die alte Tradition des Rebbaus, welche urkundlich bis ins 13. Jahrhundert nachzuweisen ist, wieder aufgenommen.

2007 wurde die Rebfläche nach grossen Erdverschiebungen und Geländeanpassungen bis ganz nach vorne erweitert und so der alte Südhang vollends mit Reben besetzt. 2018 wurde der etwas höher liegende Westhang ebenfalls mit Reben bepflanzt. Dort wachsen unsere Weisswein-Spezialitäten Sauvignon Blanc, Pinot Gris und bald auch Rheinriesling.

In den ersten acht Jahren wurden unsere Trauben durch die professionelle Hand von Peter Schuler im Weingut Heidegg vinifiziert.

Unser altes Presshaus «Trotte», welches über 100 Jahre zweckentfremdet worden war, liessen wir 2010 so modernisieren, dass in den alten Gemäuern ein neuer Keller entstehen konnte. Inzwischen keltern wir unsere Weine selber – in der ältesten Trotte der Zentralschweiz. Die Kelterung und Abfüllung der Weine bleibt dadurch in unserer eigenen Wertschöpfungskette hängen und mit dem ideal eingerichteten Gärkeller können wir seit 2018 auch Lohnkelterungen für andere Traubenproduzenten anbieten.

Zukunftspläne

Wir planen die Hofübergabe an die fünfte Generation in naher Zukunft. Durch bauliche Anpassungen (Wohnungsbau in die alte Viehscheune mit gleichzeitiger Integration eines B&B) möchten wir unserer Tochter Priscilla und ihrem Mann Noel einen willkommenen Nebenerwerb ermöglichen. Mit dem Bau der Gästezimmer können dann auch Gäste übernachten, die bei uns einen Anlass feiern, und damit schliessen wir in der Gästebewirtung erfolgreich eine bestehende Lücke. Seit 2018 werden rebbauliche Lohnarbeiten für andere Weinbaubetriebe durchgeführt, auch dieses Standbein wollen wir weiter ausbauen, was eine bessere Auslastung unserer Maschinen und Schmalspurtraktoren gewährleistet. Und dann ist noch der Bau eines Verkaufsraumes geplant, in dem wir unsere Produkte einladend präsentieren und verkaufen können.

Kurt Huwiler, 4. Generation Klosterhof

Betriebsspiegel

(seit 2014 viehlos)

LN: 16, 7 ha

Ackerbau: 9,1 ha

Streuobstwiese QII: 1,2 ha

Extensive Wiesen: 0,3 ha

Rebfläche und Sorten

(aktueller Stand)

Pinot noir: 60 a

Pinot gris: 60 a

Diolinoir: 20 a

Sauvignon blanc: 130 a

Gamaret: 58 a

Cabernet Dorsa: 7 a

Hitzkircher: 3 a; eine alte Rebsorte aus dem Seetal



Bildimpressionen von Thomas Haas, BBZN

RÜCKBLICK FLURBEGEHUNG VOM 10. JUNI 2020

Von Gerstenarten und Trockenheit

Die Begrüssung der alljährlichen Sommerflurbegehung vom BBZN Hohenrain hielt Lucius Kaufmann, Präsident Bäuerinnen und Bauernverein Oberseetal (BBV). Anschliessend wurden die knapp 80 Besucher in drei Gruppen aufgeteilt.

Heinrich Hebeisen präsentierte den interessierten Besuchern seinen aktuellen Gersten-Sorten-Vergleich, im Intensiven- und Extensiven-Verfahren. In einem dritten Verfahren wurde die Gerste mit TMCE behandelt. Das Produkt TMCE besteht auf mineralischer Basis, wird in Frankreich hergestellt und soll das Bodenleben, die Mykorrhiza-Pilze und die Pflanzen stärken und somit helfen, den Hilfsmiteleininsatz zu reduzieren.

Die Gerstenbestände zeigten sich eher etwas dünn, jedoch mit schönen langen Ähren

und somit vielen Körnern pro Ähre, was trotzdem für einen guten Ertrag sprechen dürfte. Wegen der Trockenheit führte der Wachstumsregulator im intensiven Verfahren zur Bildung von Nachschossern.

Die neuen Hybridsorten «SY Baracooda» und «SY Galileo» präsentierten sich vielversprechend und lösen Sorten wie «Wootan» ab. Aber auch die Liniensorten «KWS Higgins» und «Orbit» sind vielversprechend. Man darf auf die Auswertung des Versuches gespannt sein.

Dominik Amrein präsentierte verschiedene Kunstwiesenmischungen, welche sich nun im zweiten Hauptnutzungsjahr befinden. Da die Versuchsparzelle nur geschnitten wird, war deutlich zu sehen, dass typische Weidemischungen wie z.B. 440, Mühe haben, sich richtig zu etablieren. Weiter wurde auch die Trockenheit thematisiert. Die Trockenheit

gut vertragen Rotklee, Luzerne, Knaulgras und Rohrschwengel.

Felix Etterlin ist Lehrer und Berater am BBZN Hohenrain und zuständig für Bodenschutz und bodenkundliche Gutachten. An seinem Posten wurde die Spatenprobe thematisiert. Wichtige Fragen rund um den Bodenzustand können mittels Spatenprobe geklärt werden. Hat es Regenwürmer? Hat es noch nicht zersetzte Ernterückstände? Hat es eine Pflugsohle? Wie ist die Krümelstruktur? Wie riecht der Boden?...

Beim anschliessenden Imbiss verdankte Markus Höltschi alle Beteiligten und verwies auf die tolle Zusammenarbeit zwischen BBV, Ehemaligenverein und BBZN.

Hanspeter Grüter



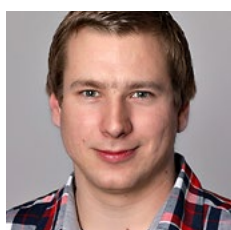


Kühe beim Gras Fressen

PORTRÄT ANDI HARTMANN, VORSTANDSMITGLIED EV SEIT 2020

Ein wertvolles Netzwerk pflegen

Mit dem Abschluss meiner Berufslehre im Jahr 2013 wurde ich in den Ehemaligenverein aufgenommen. Seither besuchte ich diverse Anlässe. Vor allem die jährliche Flurbegehung in Hohenrain besuchte ich regelmässig. Letztes Jahr half ich mit bei der Organisation von Luzern-muht!



Letzten Herbst motivierte mich Damian Helfenstein, auf die GV 2020 dem Vorstand des Ehemaligenvereins beizutreten. Der Verein bietet mir eine gute Gelegen-

heit, mich mit Berufskollegen zu vernetzen und auszutauschen. An unserem Anlass Luzern muht! können wir der Bevölkerung die

landwirtschaftliche Tierhaltung näherbringen, was mir sinnvoll und wichtig erscheint.

Hof mit diversen Parzellen

Unser Hof mit Milchwirtschaft und Mastschweinen liegt mitten im Dorf Altwis auf 490 m ü. M. Der Betrieb wird mit Milchwirtschaft, Schweinemast und Ackerbau bewirtschaftet. Die Parzellen liegen verstreut in Altwis und den Nachbardörfern. Der Betrieb wird momentan noch von meinem Vater Alfred bewirtschaftet und in rund zwei Jahren von meinem jüngsten Bruder Pirmin übernommen.

Der ältere Milchviehstall wurde in den letzten Jahren mehrmals umgebaut, vergrössert und modernisiert. Im Jahr 2001 wurde als erster Schritt der bestehende Anbindestall zu einem Laufstall für 15 Milchkühe umgebaut. Dieses Jahr wurden noch einige Liegeboxen und Fressplätze neu realisiert, so dass jetzt alle Kühe im Laufstall Platz haben und die Anforderungen für das BTS und den «grünen Teppich» erreicht werden. Jetzt hat meine Familie einen schönen Milchviehstall, mit Platz für 34 Milchkühe, der arbeitswirtschaftlich besser ist und die Produktionsgrundlage für die nächsten Jahre sichert. Auch das Tierwohl konnten wir spürbar verbessern. Auf den Ackerflächen werden Kunstwiesen, Silomais und Urdinkel angebaut. Zum Betrieb gehören noch 2,7 ha Wald, der für Brennholz und den Verkauf von Nutzholz genutzt wird.

Interessante Schweinezucht

Für mich war schon früh klar, dass ich Landwirt lernen werde. Ich verbrachte die Zeit lieber

zu Hause auf dem Hof als in der Schule. Auch jetzt helfe ich in meiner Freizeit und während der Ferien gerne und oft auf dem elterlichen Betrieb. Das gibt mir einen guten Ausgleich und Erholung zum Berufsalltag. Meine drei Lehrjahre habe ich im Kanton Luzern auf verschiedenen, interessanten Milchwirtschafts- und Schweinezuchtbetrieben gemacht. Während der Lehrzeit habe ich mein Interesse an der Schweinezucht entdeckt, ein Betriebszweig, den ich von zu Hause noch nicht kannte.



Anbau Laufstall 2020

Steckbrief mit Betriebsspiegel

Name: Andi Hartmann

Adresse: Oberdorf 9, 6286 Altwis

Geburtsdatum: 27. Dezember 1993

Familie: Eltern Ursula und Alfred, sowie ein älterer und zwei jüngere Brüder, Hubert, Ueli und Pirmin

Ausbildung: Landwirt EFZ und Agronom FH

Hobbys: Feuerwehr, Biken, Skifahren, Mithilfe auf dem elterlichen Betrieb

Motto: In der Ruhe liegt die Kraft.

Flächen: 16 ha LN, 2,7 ha Wald

Tierhaltung: 30 Milchkühe, 60 Mastschweine, Rinder im Aufzuchtvertrag

Ackerbau: 2 ha Silomais, 2 ha Dinkel

Arbeitskräfte: Vater Alfred, Bruder Pirmin (Teilzeit)

Vermarktung: Milch ZMP, Schweine Agrifera, Tränker direkt an Mäster



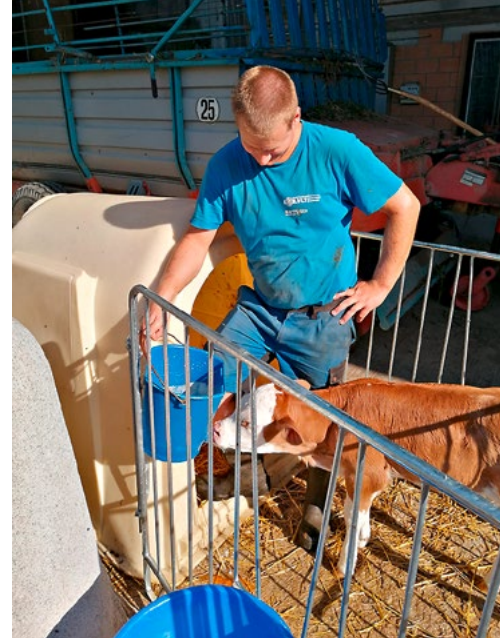
Mais hacken im Frühling 2020

Da wir in der Familie drei junge Landwirte sind und vor sieben Jahren noch nicht geregelt war, wer den elterlichen Hof übernehmen wird, entschied ich mich damals, eine Weiterbildung zu machen. Direkt nach der Lehre besuchte ich

die naturwissenschaftliche Berufsmatura am BBZN in Schüpfheim. Dies war ein sehr intensives und theoriereiches Jahr, in dem mir nicht alle Schulfächer gleich gut lagen. Danach ging es für 14 Monate nach Payerne ins Militär zu den Stingern (Flugabwehr). In dieser Zeit konnte ich mein Schulfranzösisch ein wenig aufbessern. Bevor ich das Studium an der HAFL in Zollikofen begann, arbeite ich noch fast ein Jahr als Betriebshelfer und Stallbaumonteur. In dieser Zeit hat mir besonders gefallen, dass ich Einblick in viele verschiedene Betriebe hatte.

Das 3-jährige Agronomiestudium an der HAFL in Zollikofen habe ich im vergangenen Jahr mit der Vertiefung Nutztierwissenschaften abgeschlossen. An der HAFL lernt man nicht nur viel und erhält Einblick in verschiedene Unternehmen und Betriebe – was ich heute am meisten schätze ist, dass man in der Landwirtschaftsbranche in sehr vielen Institutionen und Unternehmen Personen aus dem Studium kennt.

Nach dem Agronomiestudium wollte ich meine Interessen für die Schweinehaltung und die Fütterung kombinieren. Im vergangenen Jahr habe ich im Beratungsdienst der Vital AG in Oberentfelden gearbeitet. Jetzt arbeite ich neu als Verkaufsberater bei der Amrein Futtermühle in Sempach-Station.



Andi beim Kälber Tränken

Träumen erlaubt

Wie meine Zukunft aussieht, steht noch relativ offen. Ich hoffe, ein abwechslungsreiches Arbeitsleben führen zu können und die Mithilfe auf dem Familienbetrieb wird sicher weiterhin mein liebstes Hobby sein. Möglicherweise bietet sich einmal die Chance, einen Betrieb zu übernehmen. Für die nächsten Jahre wird das wohl ein Traum bleiben.

Andi Hartmann

BEAT FELDER, ZUSTÄNDIG FÜR REBBAU, VERARBEITUNG UND INNOVATIONEN AM BBZN HOHENRAIN

Agroforst – System mit Zukunft

Der Bund beabsichtigt bei der AP22+ den Agroforst in die Produktionssystembeiträge aufzunehmen. Doch was ist Agroforst? Kurz gesagt handelt es sich um die Kombination von Bäumen mit Wiesen, Weide- oder Ackerland auf derselben Fläche. Diese Form der Landnutzung ist sowohl ökologisch als auch ökonomisch vielversprechend und bietet Lösungen für viele dringende Probleme der modernen Landwirtschaft in der Schweiz und insbesondere im Kanton Luzern.

Das System ist alt und existiert schon seit Jahrhunderten in ganz Europa. Noch heute zeugen Überreste wie Streuobstwiesen, Kastanienselven oder Uferrandstreifen entlang von Gewässern davon.

Moderner Agroforst

Im Zuge der Rationalisierung und Mechanisierung verschwanden diese Formen der Landnutzungen zusehends. Die industrielle Landwirtschaft brachte mehr Effizienz und höhere Erträge. Die negativen Seiten dieser Effizienzsteigerung lassen sich nicht mehr verbergen. Biodiversität und Klimawandel stellen die Landwirte vor neue Herausforderungen. Nur ein funktionierendes Ökosystem kann die Produktivität langfristig erhalten. Ge-

fragt ist eine nachhaltige Landnutzung. Genau da setzt der moderne Agroforst an. Er wurde den heutigen Bedürfnissen angepasst. Ein Maschineneinsatz bis eine fast vollständige Mechanisierung sind möglich. So wird eine Spindelerziehung der Bäume und als Abstände zwischen den Reihen 20 bis 30 Meter empfohlen. Dies macht den modernen Agroforst ökologisch interessant und aus finanzieller Sicht konkurrenzfähig.

Weniger Erosion

Mit Agroforst kann der Boden vor verschiedensten Formen von Erosion effektiv geschützt werden. Dies ist für die Schweiz relevant, da über 40 % der Ackerfläche von Erosion betroffen ist. Zudem wird durch die Baumstreifen

die Windgeschwindigkeit gesenkt. So trocknet der Boden weniger schnell aus und feine Bodenpartikel werden weniger vom Wind weggetragen. Viele Böden in der Schweiz, besonders im landwirtschaftlich intensiv genutzten Mittelland, weisen eine kritische Nitrat- oder Phosphorbelastung und eine erhöhte Ammoniakkonzentration auf. Dies hat negative Auswirkungen auf die Gewässer. Der Agroforst kann hier einen wichtigen Beitrag



Agroforst mit Nussbäumen

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

birebitzli bireweich



Birnen und Äpfel treffen wir in der Mundart oft in Sprichwörtern und Redewendungen an. Dass Äpfel nicht gleich Birnen sind, sondern ein gewisser Wertunterschied gemacht wird, zeigt sich in der Redewendung «Er hat ein Birren verlangt, aber einen Apfel bekommen!» Birnen liefern nicht nur ein geschätztes Getränk, den sog. Biremoscht, sondern sie bildeten früher, namentlich gedörnt, auch ein wichtiges Nahrungsmittel besonders der Landbevölkerung. So gab es im Winter zum Zmorge oft Habermues mit teigen (= gedörnten) Birnen. In unserem Kanton kennen wir das feine Gebäck, die Lozärner Birewegge, die als regionale Spezialität gilt. Wenn die günstige Gelegenheit für ein Vorhaben noch nicht da ist, sagt man «d'Bire sind no nid ziitig!» «Er mues go Bire schüttle» meint, er muss sterben, was wiederum an das berühmte Värsl «Dr Joggeli» von Lisa Wenger erinnert: «Es schickt dr Buur dr Joggeli us, er söll go Birli schüttle. Joggeli wott nid Birli schüttle, d' Birli wänd nid falle...» Wussten Sie, dass in der ersten Ausgabe des Bilderbuch-Klassikers von 1908 am Ende ein den Metzger tötender Henker auftrat? Beim heute noch vernehmbaren Ausruf «Ich hau' der eis a d'Bire!» erhält die Frucht die Bedeutung für den Kopf so wie auch in der Aussage «Das isch so bireweich!», womit gemeint ist, etwas weich im Kopf, nicht ganz auf der Höhe, alles in allem: intellektuell stark verbesserungswürdig.

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere



Agroforst mit Weizen, Erdbeeren, Gründüngung und Buntbrache

leisten, um die Belastungen im Grundwasser und in Oberflächengewässern zu reduzieren. Durch die erosionshemmende Wirkung wird verhindert, dass die oben genannten Stoffe in die offenen Gewässer gelangen. Die tiefen Wurzeln der Bäume können mehr Nähr- und Schadstoffe aufnehmen.

Bessere Nährstoffversorgung

Agroforstwirtschaft hat auch einen positiven Effekt auf die Wasser- und Nährstoffversorgung, was für die immer häufiger auftretenden Trockenperioden relevant ist. Bäume beeinflussen das Mikroklima auf dem Feld. Durch die Verdunstung und den Schatten trocknen die Ackerkulturen weniger stark aus und dienen als Wind und Wetterschutz bei starken Niederschlägen. Durch das regelmässige Pflügen entlang der Baumstreifen werden die Bäume angeregt, tiefer zu wurzeln. So wird nicht nur eine Wurzelkonkurrenz mit den Ackerkulturen vermieden, sondern es können auch Wasser und wichtige Nährstoffe aus tieferen Bodenschichten erschlossen werden. Dies ermöglicht je nach Standort und Grösse der Bäume eine höhere Ertragssicherheit, weniger Ausfälle und Mehrertrag. Herabfallendes Laub und absterbende Wurzeln tragen zum Humusaufbau bei. Sie verbessern die Bodenqualität und Fruchtbarkeit. Bei einem Versuch von Agroscope in der Zentralschweiz konnte in einem Agroforstsystem, bestehend aus Apfelbäumen und Ackerkultur, in sieben Jahren eine Humusanreicherung von 18 % im Vergleich mit der kultivierten Fläche erreicht werden.

Mehr Biodiversität

Die moderne und industrialisierte Landwirtschaft räumte viele wertvolle Elemente aus der Kulturlandschaft. Mit den Baumstreifen der Agroforstwirtschaft bekommt die Landschaft mehr Struktur, wird vielfältiger und ist schöner anzusehen. Für den Erhalt und die Förderung der Biodiversität ist ein Agroforstsystem ideal. Die Baumstreifen sind vielfältige Lebensräume und bieten Platz für Vögel und Insekten, insbesondere auch Nützlinge. Zusätzlich können die Baumstreifen als Brücke zwischen verschiedenen Lebensräumen funktionieren. Um

einen möglichst grossen Effekt zu erreichen, sollten verschiedene Baumarten gepflanzt werden. Messungen haben ergeben, dass ein Obstbaum in 30 Jahren rund eine Tonne CO₂ binden kann. Der Agroforst kann daher entscheidend zum Klimawandel beitragen. Zudem wird geschätzt, dass die Treibhausgasemissionen in der europäischen Landwirtschaft um mehr als 40 % kompensiert werden könnten, wenn auf knapp 10 % der Landwirtschaftsfläche Agroforst betrieben wird.

Neue Betriebszweige

Eine Agroforstanlage bietet verschiedenste Verwendungs- und Verwertungsmöglichkeiten: Obstverarbeitung, regionale Spezialitäten oder Direktvermarktung. In der Produktion scheinen momentan mechanisch erntbare Mostäpfel, Brennpflaumen, Baumnüsse oder Brennbirnen interessant. Das Einkommen des Hofes kann zusätzlich auf verschiedene Bereiche abgestützt werden. Das finanzielle Risiko wird reduziert, nicht zuletzt auch im Hinblick auf Klimaveränderung. Als Beispiel kann man eine Agroforstanlage in der Zentralschweiz nennen, bei der Nussbäume mit Ackerbau kombiniert werden. Der Ackerbau liess die Bäume fast doppelt so schnell wachsen. Neben dem normalen jährlichen Ackerertrag konnten nach 10–15 Jahren grössere Mengen Nüsse mechanisch geerntet werden. Die Bäume werden in Form von Wertholz als langfristige Kapitalanlage dienen und können als Altersvorsorge genutzt werden.

Mehr Kosten

Im Gegensatz zu einer Weide, Gras- oder Ackerland sind die Kosten für den Aufbau einer Agroforstanlage höher. Neben den Pflanzkosten braucht es einen Pfahl, ein verzinktes Gitter um die Wurzel und einen Stammschutz. Der Boden muss bearbeitet werden und die Pflanzung ist arbeitsintensiv. Mehrarbeit verursacht auch der obligatorische Baumschnitt. In der Regel ist dieser aber nicht termingebunden und kann mechanisch unterstützt im langen Winter vorgenommen werden. In Agroforstanlagen kann es zu Konkurrenz um Licht, Wasser oder Nährstoffe kommen. Konkurrenz um Licht zwischen

Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!





Eine schlanke Spindelerziehung bringt Vorteile



Bodenbearbeitung fördert Anwachsen der Bäume

Bäumen und Ackerpflanzen besteht erst nach etwa 25 Standjahren und kann durch Aufasten reduziert werden. Lange Stämme sind als Wertholz interessanter. Nicht zu vernachlässigen ist die Bekämpfung der Mäuse. In den Baumreihen ist das Gras kurz zu halten. Bei den anrechenbaren Oekoausgleichsflächen (Brachen) muss der Mäusedruck tief gehalten werden.

Langfristige Rendite

Bis ein Baum wirtschaftlich relevanten Ertrag liefert, vergehen bis 15 Jahre. Während dieser Zeit ist es möglich, mit Direktzahlungen die laufenden Kosten zu decken. Pro Baum werden

in dieser Zeit (Vernetzung, LQV, Biodiversität QI und QII) 750–800 Franken generiert. Bei 500 Bäumen sind das 375'000 Franken. Die Agroförstsysteme bei uns haben im Unternutzen in dieser Aufbauphase volle Erträge generiert, sei es mit Mais, Weizen, Raps, Kunstwiese, Erdbeeren, Lagergemüse oder mit Spargeln. Beim Wertholz dauert es sogar 40–50 Jahre bis zur Ernte. Dies verlangt eine langfristige Bindung an die Fläche. Man kann es auch anderes ausdrücken, wer mit Agroförst wirtschaftet, bleibt der Region und der Landwirtschaft erhalten.

Beat Felder

GRÖSSTER HEIMISCHER SCHWANZLURCH

Der Feuersalamander

Der Feuersalamander ist eine in der Schweiz lebende Amphibienart. Sein Erkennungsmerkmal sind die auffallend orange-gelben Flecken, welche bei jedem Tier unterschiedlich gezeichnet sind.

Kühle und feuchte Laub- bzw. Mischwälder dienen dem Feuersalamander als Lebensraum. Insbesondere flache Steine und Totholz in der Nähe von Gewässern sind ideale Standorte, welche unter anderem zum Laichen benutzt werden können.

Im Gegensatz zu den anderen Lurchenarten erfolgt bei den Feuersalamandern die Paarung nicht im Wasser, sondern an Land. Falls notwendig, kann das Weibchen die vom Männchen aufgenommene Samenflüssigkeit mehrere Jahre in sich tragen. Auch ist eine Besonderheit, dass sich die Jungen bis zum Larvenstadium im Bauch der Weibchen ent-

wickeln. Somit legen diese nicht Eier ins Laichgewässer (z. B. Waldbäche), sondern Larven, welche bereits Vorder- und Hinterbeine haben.

Der Salamander ernährt sich hauptsächlich von Insekten und Lebewesen, welche kleiner und verschlingbar sind. Er ist in der Lage, ein für Tiere giftiges Sekret abzusondern, um sich vor Feinden zu schützen.

In der Schweiz sind zwei Unterarten des Feuersalamanders verbreitet. Im Kanton Tessin lebt der Gefleckte Feuersalamander. Im Mittelland und somit auch im Kanton Luzern ist der gebänderte Feuersalamander verbreitet. Nebst dem Feuersalamander ist im Kanton Luzern auch der Alpensalamander verbreitet. Im Gegensatz zum Feuersalamander hat der Alpensalamander keine Flecken. Dieser ist vollständig schwarz.

Helen Husmann



MIT NÜSSEN UND BIRNE

Bunter Herbstsalat mit Trauben



Rezept für 4 Personen,
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten

- 300 g bunte Blattsalate
- 200 g weisse und/ oder blaue Trauben
- 1 Stk. kleine Birne
- 2 EL Apfel- oder Sherryessig
- 1 TL Birnendicksaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Oliven- oder Baumnußöl
- 2 EL Baumnußkernhälften
- 40 g Parmesan oder Sprinz (am Stück)

Zubereitung

- Salatblätter gründlich waschen und trockenschleudern, in mundgerechte Stücke zupfen
- Trauben waschen, halbieren und evtl. entkernen, die Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Birnenviertel in dünne Schnitze schneiden
- für die Vinaigrette Essig mit Birnendicksaft und wenig Salz und Pfeffer verrühren, nach und nach das Öl darunter schlagen, anschliessend Vinaigrette nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Baumnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten
- Salatblätter mit der Vinaigrette gut vermischen und auf Teller anrichten, Trauben, Birnen und Baumnüsse darauf verteilen, am Schluss den Käse mit dem Sparschäler in feine Späne über den Salat hobeln

ausprobiert von
Renate Röösl-Hofstetter

Faszination Korbflechten

Wer hat schon selber einen Korb geflochten? Wohl nicht viele! Das ist sehr schade, denn ein selbst geflochtener Korb ist immer ein Blickfang und lässt sich vielfältig nutzen.

Geschichte der Korbflechterei

Das Korbflechten ist ein uraltes Handwerk, das seit Menschengedenken existiert. Es gibt so viele Gegenstände, die geflochten werden: neben Körben auch Matten, für die Fischer Reusen, Vogelkäfige, Transportkörbe, Korbflaschen, Zäune und vieles mehr. Ja, selbst Häuser: Früher wurden über die in den Boden gerammten Pfähle die Wände geflochten und mit Lehm und Stroh bestrichen. So kommt der Begriff Wand von winden, d. h. flechten.

Es fehlen Angaben über die Korbflechterei im Mittelalter, aber es gibt Hinweise, dass Handwerker Körbe brauchten. In Deutschland wurden zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert Korbmacherzünfte gegründet. Sie waren mit strengen Regeln behaftet. So fingen ärmere Leute an, selber einfachere Korbwaren herzustellen. Als dann 1845 die Zünfte aufgelöst

wurden und damit der Konzessionszwang beseitigt war, nahm die Korbflechterei einen ungeahnten Aufschwung. In der Zeit des Jugendstils (1890–1910) entstanden neue Formen und Muster und es wurden Stühle und Tische, Schränke und Kinderwagen geflochten. Der Drang nach höherer Stückzahl führte in der Industrialisierung dazu, dass Möbel und Gebrauchskorbwaren im Akkord hergestellt wurden. Als der Erste Weltkrieg ausbrach, fiel die Flechtindustrie zusammen, wurde aber umgehend in die Rüstungsindustrie eingegliedert: In neu errichteten Betrieben wurden Munitionskörbe hergestellt. Zwischen den Kriegen flaute das Geschäft stark ab und man stellte wieder vermehrt Möbel und Kinderwagen her.

Materialengpass im Krieg

Der Zweite Weltkrieg brachte für die Korbflechterei zwar wieder mehr Arbeit, doch 1942 war die Situation in der Schweiz schwierig und die Materialzufuhr war nicht mehr gewährleistet. Hierzulande waren vorwiegend grobe Weiden erhältlich. So wurden diese gespalten und vermehrt Körbe aus Weidenschienen geflochten. Es dauerte lange, bis wieder Material eingeführt werden konnte. Gleichzeitig nahm der Import von billigen Korbwaren zu. Als 1957 die Ära des Pappkartons begann, erlitt die Korbindustrie einen neuen Tiefpunkt.

Zwischen 1950 und 1977 wurden keine Lehrlinge mehr ausgebildet, dann aber reaktivierte man in der Schweiz die Ausbildung zum «Korbflechter». Der Beruf ist vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT anerkannt und seit 1993 besteht eine Berufsschule für Berufskundeunterricht. Die Lehre dauert seit dem 1987 überarbeiteten Reglement drei Jahre.

Anleitung und Tipps

Für das Körbflechten eignet sich Weide oder Peddigrohr. Peddigrohr stammt von der Kletterpalme «Calamus rotang», bei uns Rattan oder Binse genannt, und kommt vorwiegend aus Südostasien. Weiter benötigt man eine Bodenplatte aus Sperrholz. Diese kann rund, oval oder eckig sein. Für die aufrecht stehenden Stäbe muss im Boden alle 25 mm ein Loch gebohrt werden, und zwar mit einem Abstand von 1 cm vom Rand weg. Wichtig ist, dass es immer eine ungerade Anzahl an Löcher ist. All dieses Material ist im Bastelshop erhältlich. Weiter benötigt man eine Gartenschere, Stricknadel und ein Gefäss mit Wasser, weil – ganz wichtig – das Flechtmaterial immer feucht bleiben muss. Denn sobald es trocken wird, lässt es sich schlecht verarbeiten und kann brechen.



Hier entsteht eine «zweifarbige» Wiege.
(Bild: adobestock©EstherHildebrandt)

Als erstes werden die Teile in den Boden gestossen, um die herum geflochten wird. Das sind die Staken. Ausreichend durchfeuchtet, werden sie von unten durch die Löcher in der Bodenplatte gezogen und möglichst gerade gebogen. Unter der Platte sollten die Stücke ca. 6 cm heraus stehen. Diese Enden werden dann unter dem Holzboden verflochten. Hierfür nimmt man eine Stake, legt sie vor der nächsten und klemmt sie hinter der übernächsten ein. So wird mit jedem weiteren Stück verfahren. Die letzte Stake wird unter die erste umgebogene Stake untergeschoben, hier kann eine Stricknadel behilflich sein.

Handwerk Flechten

Jetzt geht es ans eigentliche Korbflechten. Man legt nun immer abwechselnd die Weiden oder das Peddigrohr von vorne und von hinten um die Staken. Nach jedem Umgang sollte man sein Flechtwerk herunterdrücken, damit ein festes Geflecht entsteht. Ist das ein Stück verflochten, sollte das Ende nach innen zeigen. Das nächste eingeweichte Stück kann genau von der Stelle her weiter geflochten werden, wo das andere aufgehört hat. Wenn der Korb die gewünschte Höhe hat, müssen die Staken beim fast fertigen Korb wieder eingeweicht werden. Dann legt man eine Stake vorne über die nächste Stake und klemmt sie bei der übernächsten Stake ein (wie beim Boden). Eventuell müssen die Staken auf die richtige Länge gekürzt werden, damit die Enden nicht zu weit nach innen stehen. Anleitungen findet man viele im Internet, beispielsweise auf Youtube.

Korbflechten ist ein schönes Hobby und eignet sich für alle Generationen – warum also nicht einmal selber versuchen? Ein selbstgeflochtener Korb ist auch ein wunderbares Geschenk! (Quellenhinweis: IGK Schweiz, Interessengemeinschaft Korbflechterei – korbflechten.ch)

Renate Rösli-Hofstetter

Oktober 2020

Aufgrund der Corona-Pandemie sind Änderungen vorbehalten. Aktuelle Infos werden unter www.ehemalige-lu.ch laufend kommuniziert.

Strohsterne basteln



Freitag, 9. und/oder 16. Oktober 2020, jeweils 13.30 bis ca. 16.30 Uhr
Edith Bürgler, Weggis LU

Es sind zwei einzelne Kurstage, aber für aufwändigere Sterne darf man gerne zweimal kommen.

Anmeldung:
per Telefon 041 480 00 61 oder per E-Mail an renate.hofstetter@bluewin.ch

Kosten: Fr. 30.–, zuzüglich Material
Detaillierte Informationen folgen bei Anmeldung.