



Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

INTERESSANT – LEHRREICH – VIELSEITIG

Betriebshelfer sind gefragte Leute!

So wie jeder Landwirtschaftsbetrieb seine eigene Struktur aufweist, so ist jeder Einsatz des Betriebshelfers anders, einzigartig und individuell. Gesucht sind deshalb Fachkräfte mit landwirtschaftlicher Ausbildung, welche die Abwechslung dieser individuellen Einsätze schätzen und je nach Betrieb verschiedenartige Arbeiten mehrheitlich selbständig erledigen.

Grössere und spezialisierte Betriebe in der Luzerner Landwirtschaft brauchen zur Entlastung bei Bauprojekten, Ferien, Krankheit, Unfall, Militär etc. eine Anlaufstelle, wo sie jederzeit unkompliziert einen geeigneten Betriebshelfer anfordern können. Die agriWork GmbH (im Besitze des Luzerner Verbandes für Landtechnik LVL und von verschiedenen Maschinenringen) hat sich diesem Problem vor mehreren Jahren angenommen. Sie ist ständig auf der Suche nach tatkräftigen und interessierten Fachkräften. Eine nicht ganz einfache Aufgabe, denn je nach Jahreszeit ist die Nachfrage oftmals grösser als die zur Verfügung stehenden Betriebshelfer.

Erfahrung fürs Leben

Ein Einsatz als Betriebshelfer ist eine spannende und lehrreiche Erfahrung fürs Leben, nicht nur im beruflichen, sondern auch im persönlichen Bereich. Innert kurzer Zeit erhält der Betriebshelfer Einblicke in einen Betrieb, welche oftmals von aussen nicht wahrgenom-

men werden können. Gerade junge Landwirte, welche zu einem späteren Zeitpunkt einen eigenen Betrieb führen wollen, sammeln so wertvolle Erfahrungen für die eigene Zukunft.

Gefordert wird grosse Flexibilität

Nur morgens oder abends, nur zwei Tage, nur am Wochenende: Diese Kurzeinsätze sind für junge, arbeitswillige Landwirte nicht immer zufriedenstellend. Die meisten Betriebshelfer ziehen es vor, den ganzen Tag zu arbeiten, damit Sie in dieser Zeit auch auf einen vernünftigen Tagesverdienst kommen. Aus diesem Grund haben schon einige Betriebshelfer nach kurzer Zeit wieder eine Festanstellung gesucht. Gerade für diese Tatsache wünschen wir uns von Seiten der Landwirte, die einen Betriebshelfer bestellen, mehr Verständnis und Solidarität.

Verschiedene Projekte sind in Diskussion. Auch in anderen Kantonen kämpfen die Betriebshelferdienste mit den gleichen Problemen. Die Maschinen- und Betriebshelfer-



dienste verschiedener Kantone haben beim schweizerischen Bauernverband eine Petition eingereicht. Darin wird darauf hingewiesen, dass das Problem, genügend arbeitswillige Fachkräfte in der Landwirtschaft zu finden, immer grösser wird. Der SBV will sich dafür einsetzen, dass bei unfall- und krankheitsbedingten Einsätzen keine Mehrwertsteuer mehr abgerechnet werden muss. Des Weiteren möchten die Betriebshelferorganisationen den Betriebshelferjob interessanter gestalten. Bereits während der landwirtschaftlichen Ausbildung soll deshalb auf die Attraktivität dieses Jobs aufmerksam gemacht werden.

Arbeitseinsätze mit Maschinen sowie mit Tieren sind anspruchsvoll und vielseitig.



- Es werden neue Projekte ausgearbeitet, z.B. dass der Betriebsleiter nur noch tageweise in den Einsatz kommt und in jedem Fall, egal ob 5 oder 10 Stunden Arbeitszeit, die Tagespauschale verrechnet wird. Für den kurzen, stundenweisen Einsatz sollen sogenannte «Springer» als Notfall eingestellt werden können.

Interessierte bitte melden

Die agriWork GmbH sucht ständig einsatzbereite Berufsleute, welche sich für den Betriebsleiterjob interessieren. Auch die ältere Generation ist willkommen, z.B. Bauern 50+, welche ihre Betriebe bereits übergeben haben und einen Zuerwerb suchen. Die agriWork GmbH vermittelt zudem Dauerstellen im Gewerbe oder in der Landwirtschaft. Melden Sie sich! **Mehr Infos unter: www.agriwork.ch**

Josef Erni, agriWork

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Hegel



In gewissen Regionen wird unter einem Hegel ein Klapp- oder Taschenmesser verstanden, in vielen Kantonen jedoch ein großes, schlechtes Messer für Knaben. Ein Autor schrieb dazu: «De Hegel isch es eifachs, simples chlis Messerli met eme dräite, agfärbte hölzige Hefti, mit eme Pffli vorne ond nebezueche nes Rengli zum Abinde, das erschte Messerli wo-me de Buebe, wenn sie aföh Hose träge, zum Present git.»

Davon abgeleitet gibt es eine unterschiedliche Bedeutungen in verschiedenen Regionen. Unter anderem versteht man unter der Bezeichnung «Hegel» einen «Grobian» oder einen «bösen Jungen.»

Quellen: www.dialektwoerter.ch | www.idiotikon.ch
Bild: fotolia.com

VORTRAG LIZ LUSTENBERGER

Erfolg macht Spass

Am 17. November 2014 besuchten rund 80 Denksportler den alljährlichen Vortrag von Liz Lustenberger zum Thema «Erfolg macht Spass».

Nachfolgend eine kleine Zusammenfassung, frei formuliert nach den Worten der Referentin: Erfolg ist das, was erfolgt und basiert auf unseren Gedanken. Damit etwas erfolgen kann, braucht es Impulse und diese kommen von unseren Gedanken. Folglich heisst Erfolg haben Gedanken zum Ziel auszurichten. Das bedingt ein kontrolliertes Denken, man muss wissen, was man will! Alles, was man sich (in konkreten Bildern) vorstellen kann, kann grundsätzlich auch erreicht werden.

Jeder Mensch sollte sich einmal fragen, was er persönlich unter dem Begriff «Erfolg» versteht. Viele messen ihren Erfolg beispielsweise an ihrem Kontostand... Anbei ein kleines Erfolgsrezept: 1. Geben Sie, so oft sie können, ohne eine Bedingung anzuknüpfen! 2. Schenken Sie Ihre Zeit! 3. Helfen Sie bedingungslos!

«Spass haben» heisst Lebensfreude haben, glücklich sein. Und hier noch ein «Betty-Lusti-Rezept» für ein eindrückliches, erfolgreiches



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.

Präsident Ehemaligenverein

Vinzenz Meyer-Flühler, Hinter Wellsberg, 6130 Willisau | Telefon 041 970 17 09

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatjana Troxler, Industriestrasse 15, 6285 Hitzkirch | Telefon 041 460 36 08
tatjana.troxler@bluewin.ch

Adressänderungen und Mutationen

Michael Kurmann, Oberillau, 6277 Kleinwangen, kumi@postmail.ch | 041 917 30 04

Leben: Sagen Sie einfach Danke! Erfolgreiche Menschen sind Denksportler. Das bedingt Disziplin, denn es dürfen keine negativen Gedanken zugelassen werden. Wer für seine Träume und Ziele (auch gedanklich) kämpft, wird gewinnen!

Cécile Hodel

FORTSETZUNGSKURS HOMÖOPATHIE

Grundwissen vertieft

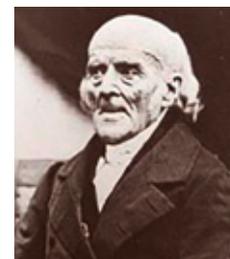
Der Fortsetzungskurs Homöopathie konnte diesen Herbst mit rund 20 Interessierten durchgeführt werden. Kursort war das Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung in Sursee.

Kursleiterin war Frau Judith Kaufmann, dipl. Homöopathin, welche bereits den EV-Grundkurs im Vorjahr geleitet hatte. Das vermittelte Wissen erfolgte aufbauend dazu. Zum Einstieg wurden die Grundsätze der Homöopathie repetiert, welche von Samuel Hahnemann – Begründer der Homöopathie – 1790 als alternative Heilungsmethode entdeckt worden waren. Sein Grundsatz: «Ähnliches mit Ähnlichem heilen.»

Schwerpunkt des Kurses war das Vertiefen von Wissen über verschiedene Pflanzen mit ihren Leitsymptomen sowie deren Verschlimmerung und Besserung im Krankheitsfall. Konkrete Mittel bei Erkältung und Grippe wurden einzeln besprochen. Fieber, Durchfall und Erbrechen, Verstauchung, Verbrennung und vieles mehr kann mit «homöopathischen Kügelis»

behandelt werden. Das «Wundermittel» Arnica durfte natürlich nicht fehlen! Frau Kaufmann zeigte den breiten Einsatz der einzelnen homöopathischen Mittel auf, zudem konnten Fragen gestellt, besprochen und beantwortet werden. Am Ende des dreiteiligen Abendkurses nahmen die Teilnehmenden nicht nur mündlich Gelerntes mit nach Hause, auch schriftliche Unterlagen wurden abgegeben, wo das eine oder andere später wieder nachgelesen werden kann.

Gaby Stalder



Samuel Hahnemann in Paris, 1841 (wikipedia)

Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



Professioneller Austausch bringt's!

Mit einer Idee, junge Landwirte zu vernetzen, startete der Arbeitskreis Junglandwirte vor eineinhalb Jahren. Stefan Doppmann, ein Teilnehmer des Arbeitskreises, berichtet aus seinen ersten Erfahrungen.

Warum hast du dich entschlossen, im Arbeitskreis Junglandwirte mitzumachen?

Mir ist der Austausch unter jungen Landwirten wichtig und wertvoll. Der Arbeitskreis hilft mir unter anderem, in unserem Unternehmen die Betriebsblindheit zu verhindern und den Betriebszweig Milchwirtschaft zu optimieren. Deshalb war mir sofort klar, dass ich im Arbeitskreis mitmachen werde. Der Einblick in andere Betriebe und Betriebszweige ist spannend und erweitert den Horizont.

Welche Themenschwerpunkte setzt der Arbeitskreis?

Die meisten Jungbauern stehen kurz vor der Hofübergabe oder führen bereits einen Betrieb. Daher liegt es auf der Hand, dass aktuelle Themen zur Hofübergabe und die Führung eines Betriebes diskutiert werden, wie zum Beispiel «Zusammenleben mehrerer Generationen auf einem Landwirtschaftsbetrieb.» Produktionstechnische Fragen sowie betriebswirtschaftliche Aspekte und deren praktische Umsetzung stehen im Vordergrund. Ganz wichtig ist dabei, dass der Betrieb als Ganzes angeschaut wird.

Seit einigen Monaten bist du auch Vorsitzender der neu gegründeten Junglandwirtekommission, die sich dem Luzerner Bauernverband angegliedert hat. Welche Funktionen hat diese Kommission? Was sind die Ziele?

Die Kommission verbindet die Junglandwirte mit dem LBV. Wir nehmen Einfluss inner- und ausserhalb des Verbandes. Die Junglandwirtekommission setzt sich zum Ziel, den Junglandwirten eine breite Austauschplattform anzubieten und ihre Anliegen und Bedürfnisse gegen aussen zu vertreten. Sie ist auch vernetzt mit der nationalen Junglandwirtekommission, die sich dem Schweizerischen Bauernverband angliedert.

Stefan, herzlichen Dank für das Interview und deinen Einsatz für die Junglandwirte!

Flurin Frigg, BBZN Schüpfheim

Nach der erfolgreichen Durchführung des Junglandwirtekongresses in den Jahren 2011 und 2013 und verschiedenen regionalen Foren findet am **Sa, 31. Januar 2015** erneut ein **nationaler Junglandwirte-kongress** statt. Organisiert wird er von der schweizerischen Junglandwirtekommission, **Tagungsort** ist das **Inforama Rüti in Zollikofen**.

Der Arbeitskreis Junglandwirte ist offen für interessierte neue Teilnehmer. Die Gruppe trifft sich vier bis sechs Mal pro Jahr, hauptsächlich auf den Teilnehmerbetrieben.

Weiter Auskünfte erteilt Ihnen gerne:
Flurin Frigg, Telefon: 041 485 88 46

www.junglandwirte.ch



Der Austausch, die Meinungsbildung und die Vernetzung unter den Berufskollegen sind Motivation fürs Mitmachen im Arbeitskreis Junglandwirte. Ihre Vertretung in den nationalen Gremien hilft, dass ihre spezifischen Anliegen auch wahrgenommen werden.

GRUSSWORT PRÄSIDENT

Geschätzte Ehemalige

**Alles geht einmal zu Ende.
So auch mein Mitwirken im Vorstand
des Ehemaligenvereins.**



Als ich mich nach der Abschlussfeier 2002 als frisch gebackener Landwirt am damaligen LBBZ Hohenrain von der Lehrerschaft verabschiedete, meinte einer der Lehrer: «Was adieu – von dir erwarten wir dann schon noch einiges..!» Diese Worte nicht ganz vergessen, stürzte ich mich aber erst mal voller Elan ins Berufsleben und machte dazu ein paar Weiterbildungen.

Als im 2005 die Anfrage für die Mitarbeit im Ehemaligenvorstand auf das nächste Jahr hin kam, musste ich etwas über mich selber schmunzeln. Wie schnell holt es doch einen wieder ein...! Ein Jahr als Beisitz und doch schon 8 Jahre als Präsident waren eine

sehr wertvolle Erfahrung. Viele sehr gute Kontakte, unzählige Referate und Vorträge, Flurbeguhungen und ebenso viele spannende Diskussionen rund ums Thema Landwirtschaft waren für mich, auch im Hinblick auf die eigene Hofübernahme, Gold wert. Die reibungslose Fusion der beiden Ehemaligenvereine Schüpfheim-Willisau und Hohenrain-Sursee sowie die verschiedenen gelungenen Aktionen von «Luzern muht!» während meiner Amtszeit, gaben immer viel Würze ins Geschehen des Ehemaligenvereins und lassen mich mit Genugtuung auf das Erreichte zurückblicken.

Nun ist es aber an der Zeit, neuen Ideen Platz zu machen, damit der Ehemaligenverein auch in Zukunft eine interessante Quelle des Austausches und der nicht ganz alltäglichen Vorträge und Aktivitäten bleibt.

Ich danke dem Vorstand und allen, die sich in irgendeiner Weise für den Ehemaligenverein eingesetzt haben für die tolle Zeit!

*Viele Grüsse,
Vinzenz Meyer-Flühler,
Präsident*

Immer am Ball bleiben

Nach sechsjähriger Tätigkeit an der Volksschule und Erfahrungen in vielen verschiedenen Kursen für Erwachsene, habe ich eine neue Herausforderung gesucht, worin ich die Inhalte der Ausbildung Bäuerin und die Arbeit mit Erwachsenen vermehrt umsetzen konnte.

Februar 2009 war der Beginn meiner Zeit am BBZ Natur und Ernährung. Von Yvonne Koller Renggli und Yvonne Zemp übernahm ich je ein Pensum in den Bereichen der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Beratung und Unterricht im Modul Familie und Haushalt. Dieses Modul wurde in zwei neue Module aufgeteilt: «Haushaltführung» und «Familie und Gesellschaft».

Seit Beginn meiner Tätigkeit schätze ich das familiäre und wertschätzende Klima im Team des BBZN. Ich bin an allen drei Standorten, Schüpfheim, Sursee und Hohenrain je nach Thema tätig.

Keine populäre Sportart

Korbball gehört seit 13 Jahren zu meinem Hobby. Eine Sportart, welche weniger Bekanntheit erlangte bisher als Fussball oder Basketball. Vielleicht auch deswegen, weil es selten an der Volksschule gespielt wird und es im Vergleich zu anderen Sportarten weniger Vereine gibt, die diese Sportart anbieten. Im Damenturnverein Rickenbach LU spielen wir in der 1. Liga, in der Sommer- wie an der Wintermeisterschaft. Dazwischen spielen wir an einzelnen Turnieren. Ich finde die Mitgliedschaft in einem

Korbballturnier vom 9.11.2014 in Sursee: Die Frauenschaft erreicht den 3. Rang! Mehr Infos zu Korbball unter www.turnverband.ch (siehe Sportangebot).



Verein eine tolle Angelegenheit. Auf der einen Seite das regelmässige Training, welches die Ausdauer und Spass im Team mitbringt, aber auch den Austausch und das Netzwerk, welches wir seit 13 Jahren untereinander pflegen, ist eine tolle Sache.

Kleine Einführung

Korbball wird im Sommer auf dem Rasen mit sechs Spielerinnen pro Mannschaft gespielt, im Winter in der Halle. Laut Regeln dauert ein Meisterschaftsspiel 2 x 15 Minuten mit zwei Minuten Pause. Durch rasches und genaues Zuspieren des Balles versucht eine Mannschaft, den Ball vor den Korb des Gegners zu bringen und den Angriff durch einen Wurf in den Korb abzuschliessen. Der Gegner hat die Aufgabe, den Angriff abzuwehren. Sobald die Gegenpartei in den Besitz des Balles gelangt, geht sie ihrerseits zum Angriff über und versucht, einen Korb zu erzielen. Die Mannschaft, welche am Ende der Spielzeit die meisten Körbe erzielt hat, ist Sieger. Haben beide Mannschaften gleich viele Körbe erzielt, endet das Spiel unentschieden. Die Spielregeln verlangen von den Spielerinnen technische Fertigkeiten in der Ballbehandlung. Die wechselnden Angriffe erfordern von allen Beteiligten ein hohes Mass an Schnelligkeit und Ausdauer. Ein erfolgreiches Korbballspiel bedingt ein ausgesprochenes Mannschaftsspiel.

Der Ball ähnelt einem Fussball. Der Umfang des Balles beträgt 68 bis 72 cm und das Gewicht liegt zwischen 500 und 550 Gramm. Der Korb befindet sich in einer Höhe von drei Metern und hat einen Durchmesser von 45 cm. Es befindet sich – im Gegensatz zu Basketball – keine Wand hinter dem Korb und auch in spieltechnischer Hinsicht gibt es weitere Unterschiede zur Sportart Basketball. In der Schweiz hat es vier nationale Ligen: Die Nationalliga A und B für Herren sowie die Nationalliga A und B für Frauen. In den Nationalligen A und B der Frauen sowie Nationalliga B der Herren spielen zehn Mannschaften.

Momentan sind wir an den Vorbereitungen für die 46. Innerschweizer Korbballmeisterschaft. Diese startete am 22. November in den Hallen des Alpenquai Schulhauses in Luzern. Dort werden wir im Verlauf des Winters bis Anfang März 2015 in der 1. Liga gegen 9 Frauschaften antreten. Es wird je ein Vor- und Rückrundenspiel geben. Wir hoffen natürlich auf eine erfolgreiche Wintermeisterschaft!



Unterrichtsvorbereitung für das Thema «Deklaration» im Modul Milchverarbeitung

Steckbrief

Name: Arnold Trix
Adresse: Kreuzstrasse 2, 5645 Fenkrieden
Geburtsdatum: 10. März 1981
Familie: Partner Godi Villiger
Ausbildung: Fachlehrperson Hauswirtschaft, Sport und Erwachsenenbildung; Bäuerin FA
Aufgabengebiete: Leitung der Ausbildung Bäuerin im Kanton Luzern; Beraterin bäuerliche Hauswirtschaft und verschiedene Projekte; Unterricht in Modulen der Ausbildung Bäuerin: Haushaltführung, einzelne Sequenzen in den Modulen Direktvermarktung und Milchverarbeitung
Hobbys: neue Rezepte beim Backen und Kochen ausprobieren; Korbball spielen
Leitspruch: Das Glück deines Lebens hängt ab von der Beschaffenheit deiner Gedanken. *Mark Aurel (121-180)*

Bedürfnisse und Trends erkennen

Noch ein paar Worte zu meiner beruflichen Situation: Das Netzwerk, das ich in den letzten fünf Jahren als Lehrperson und Beraterin aufbauen durfte, hilft mir in meiner Tätigkeit sehr. Nur wenn wir die Bedürfnisse der Bauernfamilien erkennen und darauf eingehen, können wir sie in der Beratung und Weiterbildung optimal unterstützen. Für mich ist kein Arbeitstag gleich wie der andere. Diese spannende Herausforderung, bei allen Themen die Trends erkennen zu wollen, sie zu beurteilen und ihre Relevanz zu bestimmen, macht meine Arbeit interessant und abwechslungsreich.

Trix Arnold, BBZN

VON GABY STALDER GETESTET

Neujahrs-Zopf Surprise

Apérogebäck (ergibt ca. 20 Stück)



TEIG

750 g Zopf- oder Weissmehl; 2½ TL Salz; ¾ Würfel Hefe (ca. 30 g), zerbröckelt; 1 TL Zucker; 90 g Butter, in Stücken, weich; ca. 5 dl Milch, lauwarm

FÜLLUNG

180 g Crème fraîche; 2 Prisen Salz; wenig Muskat; 100 g milder Gruyère, grob gerieben; 150 g Bündnerfleisch in Tranchen (Tipp von Gaby: Landrauchschinken); 75 g geröstete, gesalzene Pistazien, geschält, grob gehackt (ergibt ca. 35 g)

Zubereitung

- **Teig:** Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- **Füllung:** Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 40 × 50 cm) auswallen, quer halbieren. Crème fraîche würzen. Teigstücke damit bestreichen, Käse darüberstreuen. Bündnerfleisch darauf verteilen, mit Pistazien bestreuen.
- **Formen:** Teigstücke von der Längsseite her aufrollen. Die beiden Rollen mit der «Naht» nach oben miteinander verdrehen und Enden mit wenig Wasser bestreichen, gut zusammendrücken. Zopf diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Ei bestreichen.
- **Backen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm oder kalt servieren.

Quelle: Coopzeitung; Rezeptvideo unter: www.coopzeitung.ch/neujahrszopf

HEILENDER DUFT IN DER HAUSAPOTHEKE

Ätherische Öle



Der Duft der ätherischen Öle sorgt nicht nur für eine fein riechende Raumluft, sondern bietet schnelle Hilfe bei Erkältungen, Verletzungen, Insektenstichen, Muskelverspannungen und vielem mehr.



Wichtig für die Anwendung der ätherischen Öle ist die Qualität. Bitte achten Sie darauf, dass Sie wirklich 100 Prozent rein ätherische Öle verwenden und sich an die empfohlenen Anwendungsbeispiele halten.

◆ **Lavendel fein:** Lavendelöl kann sowohl anregen wie auch entspannen, erfrischen oder beruhigen. Das Öl hat eine unglaublich ausgleichende Kraft, die körperlich wie auch seelisch hilft, wieder ins Gleichgewicht zu kommen. Es ist für mich das ätherische Öl schlechthin und gehört in jede Hausapotheke. Ob eines meiner Kinder sich den Kopf anstösst oder hinfällt: 1–2 Tr. Lavendelöl darauf träufeln und die Beule oder der blaue Fleck haben keine Chance! Auch super als Erste-Hilfe-Öl bei Sportverletzungen; bei juckenden oder schmerzenden Insektenstichen 1–2 Tr. einreiben, ausserdem hilft es bei Verbrennungen und offenen Wunden, da es desinfizierend, wundheilend, entzündungshemmend, schmerzlindernd und durchblutungsfördernd wirkt. Durch seine entspannende Wirkung unterstützt es auch das Einschlafen.

◆ **Teebaum:** Teebaumöl ist dem Lavendelöl sehr ähnlich und hilft zusätzlich bei Pilz- und Virenerkrankungen. Anwendungstipps: Bei Fieberblasen am Mund 1–2 Tr. auf die betroffene Stelle einreiben. Ausserdem tropfe ich vor dem Zähneputzen dieselbe Menge auf die Zahnpasta; das hilft bei entzündetem oder blutendem Zahnfleisch und gibt eine angenehme Frische im Mund. Mütter, mit Kindern in der Waldspielgruppe aufgepasst: Zecken lieben den Teebaumduft überhaupt nicht!

◆ **Cajeput:** Für die Erkältungszeit habe ich immer Cajeput in der Hausapotheke. Es wirkt schleimlösend und auch fiebersenkend und kann für Kinder wie auch für Erwachsene angewendet werden. Ein paar Tropfen auf das Kopfkissen oder auf ein Taschentuch sorgen für ein Durchatmen in der Nacht.

◆ **Engelwurz:** Bei starkem Schnupfen oder Heuschnupfen empfehle ich den Engelwurz, auch Angelikawurzel genannt. Hier ein Rezept für das Angelikawurzelnasenöl: 2 Tr. Majoran, 2 Tr. Thymian linalool, 3 Tr. Angelikawurzel in

10 ml Mandelöl geben. Anwendung: aussen auf die Nasenflügel einreiben.

◆ **Pfefferminze:** Sie sorgt für Frische und ist ein ausgezeichnetes Mittel bei Verdauungsbeschwerden (Durchfall / Erbrechen). Pfefferminze entspannt und beruhigt die Muskulatur des Magen-Darm-Trakts. Ebenfalls eine tolle Wirkung hat sie bei Kopfschmerzen und Migräne. Für eine Kopfmassage bei Kopfschmerzen braucht es 5 Tr. Pfefferminzöl, 1 Eiswürfel, 1 Handtuch oder ein Kaltluftföhn. Anwendung: Das Öl auf die Finger verteilen und die Kopfhaut von der Stirn zum Nacken hin mehrmals austreichen. Mit dem Eiswürfel die Nackenpartie einstreichen, anschliessend mit einem Handtuch oder mit einem Kaltluftföhn frische Luft zuwedeln. Nicht vor dem Schlafengehen anwenden, da dies anregend ist und schlafstörend wirken kann. Achtung, dieses Öl darf bei Kindern unter 6 Jahren nicht angewendet werden!

◆ **Zitrone:** Das ist ebenfalls ein tolles Öl gegen Erkältung. Es wirkt fiebersenkend, keimtötend, desinfizierend, entzündungshemmend, konzentrationsfördernd, stimmungsaufhellend, aktivierend und schützt vor Infektionen. In niedriger Dosierung fördert es zudem geistige Klarheit, Frische, Fröhlichkeit, Kreativität und sorgt für ausgeglichene Stimmung. Für die Haarpflege ist es ein gutes Mittel, um blonde Haare heller zu machen. Einfach 2–4 Tr. Zitrone ins Haarshampoo geben.

Vielseitige Anwendungen

Je 2–3 Tr. von Lavendel und Zitrone auf einen Duftstein fördert die Konzentration in der Schule oder auch zu Hause beim Hausaufgaben machen. Cajeput, Lavendel, Pfefferminze und Zitrone wirken alle fiebersenkend und eignen sich ideal für Wickelanwendungen. Aber Achtung, keine Wadenwickel bei kalten Füßen! Da wird der Brustwickel empfohlen, weil dieser das Fieber schonender senkt. Für beide Wickelarten generell 3–5 Tr. eines Öles auf 1 Liter Wasser geben. Die Wassertemperatur sollte dabei 2–3 Grad unter der aktuellen Körpertemperatur liegen.

Wenn Sie gerne noch mehr über ätherische Öle und deren Wirkung erfahren möchten, stöbern Sie doch auf meiner Website unter www.ein-dufter-laden.ch – oder besuchen Sie einer meiner Kurse, ich würde mich freuen!

Eine duftende Gesundheit
wünscht Ihnen Sabrina Estermann

Ehemalige wellnessen in Engelberg

Vor 30 Jahren zogen 24 junge Frauen in die Bäuerinnenschule nach Willisau. Mit Sack und Pack wurden die Schülerinnen von Herrn Direktor Fessler freundlich auf der Gulp empfangen.

Als ausgebildete Bäuerinnen mit einem wertvollen Wissen über die Führung eines landwirtschaftlichen Haushaltes verliessen die Frauen im Frühling 1985 die Schule wieder.

Darauf folgten Schlag auf Schlag 20 Hochzeiten, an denen die spalterstehenden Ehemaligen nicht fehlen durften. Um den Kontakt untereinander aufrecht zu erhalten, trafen sich die Bäuerinnen jedes Jahr zu einem Nachtessen. Auch an jedem runden Geburtstag muss die Jubilarin mit einer Schar Bäuerinnen rechnen.

Den Höhepunkt unserer Treffen bildeten nun die zwei Tage «Wellness in Engelberg». Zum 30-jährigen Jubiläum organisierte

Lydia zwei wunderbare Tage zum Ausspannen und Geniessen. Am ersten Tag nahmen die 18 Frauen das Felsen-Erlebnisbad und die Sauna-Landschaft des Hotels Eienwäldli in Beschlag. Draussen hingen dunkle Nebelschwaden über Engelberg und so genossen die Badenden die warmen Wasser mit Freuden. Während des Abendessens wurden Fotoalben herumgereicht, um die Zeit auf der Gulp wieder in Erinnerung zu rufen.

Am zweiten Tag zeigten sich die Berge im schönsten Sonnenschein. So zog es einige Frauen schon nach dem reichhaltigen Zmorgenbuffet hinauf aufs Ristis. Die anderen verweilten noch einmal in der Wellnessanlage des Hotels. Bei herrlich wärmenden Sonnenstrahlen genossen dann am Nachmittag alle die herrliche Bergwelt bei einem Kaffee, später bei einem Jass oder



Bäuerinnen der Bäuerinnenschule Willisau, Winterkurs 1984/85

einem ausgiebigen Schwatz. Das gemeinsame Nachtessen im Restaurant Giessenhof in Dalenwil bildete einen schönen Abschluss dieser Jubiläumsreise.

Lucia Schwegler, Hochdorf

SEIT 2010 NEUES GESETZ IN KRAFT

Aus- und Weiterbildung für Hundehalter

«Bäri» geniesst auf dem Hof in der Regel einen hohen Stellenwert. Nicht nur als Wächter und Beschützer, sondern auch als Gesellschafter mit hoher sozialer Intelligenz – und manchmal auch als Arbeiter.

Ein Hund ist auf den meisten Bauernhöfen kaum wegzudenken. Als guter Wächter vertreibt er Füchse, fremde Katzen und Hunde oder kündigt durch lautes Gebell allfällige Be-



sucher an. Manche Bauern halten sich einen Hund auch als Viehtreiber oder lassen ihren vierbeinigen Freund die Milchkanne ziehen.

Die Bezeichnung «landwirtschaftlicher Hofhund» geniessen Tiere, deren Halter eine landwirtschaftliche Liegenschaft von mindestens einer Hektare selber bewirtschaften. Die bäuerliche Hundesteuer beträgt im Kanton Luzern in diesem Fall 40 Franken pro Jahr – statt den sonst üblichen 120 Franken. Liegenschaftsbesitzer, die ihr Land verpachtet haben, zahlen die private Hundesteuer, also 120 Franken pro Jahr.

Seit September 2010 schreibt das Tierschutzgesetz vor, dass Ersthundehalter vor dem Kauf eines Tieres einen 4-stündigen Theoriekurs besuchen müssen, den sogenannten Sachkundenachweis (SKN). Dort erlernen sie das ABC einer optimalen Hundehaltung. Wer

Monti, der Berner Sennenhund, hat ein ausgesprochen loyales, treues, intelligentes und anhängliches Temperament. Sein markantes, prachtvolles Haarkleid wird von Frauchen täglich gepflegt.

schon vorher einen Hund hatte, wird dennoch in die Pflicht genommen: Innerhalb eines Jahres nach Erwerb eines neuen Hundes muss der SKN-Praxiskurs absolviert werden. Dieser ist für Ersthundehalter ebenfalls innerhalb eines Jahres nach dem Hundekauf obligatorisch. Die SKN-Kurse kosten in der Regel jeweils 140 Franken. Wer sich weigert, diese gesetzlich vorgeschriebenen Kurse zu besuchen, wird gebüsst und muss im Schadenfall mit Konsequenzen rechnen (Rekurs der Haftpflichtversicherung, Busse bis hin zum Entzug des Hundes). Aber es gibt eigentlich keinen Grund, diese Kurse zu verweigern. Gutes Hintergrundwissen vermittelt mehr Freude am Vierbeiner und viele Erziehungsfehler können im Voraus vermieden werden. Hundehalter lernen, die Signale ihres Hundes zu verstehen, dessen Verhaltensstörungen und auch eigenes Fehlverhalten frühzeitig zu erkennen und zu korrigieren. Wohl erzogene Hunde machen doppelt Freude!

Cécile Hodel

Lichterschwemme in Ermensee

In Dörfern alte Bräuche aufrecht erhalten ist eine wertvolle Aufgabe. Die Anlässe verbinden jung und alt, bringen der Dorfbevölkerung Möglichkeiten, sich auszutauschen und führen Heimwehbewohner wenigstens einmal im Jahr nach Hause.

Jedes Jahr am 6. März, dem Fest des Glaubensboten Fridolin, geschieht in Ermensee etwas Sonderbares. Sobald es dunkel wird, kommen die Schulkinder mitten ins Dorf an den Aabach, um ein wunderbares Lichtspiel zu beginnen. Sie tragen auf Brettern verschiedenartige hölzerne Gestänge, auf denen viele Kerzen gesteckt sind. Wenn die Lichter brennen, werden sie von einem Brückensteg her aufs Wasser gesetzt. Dann schwimmen sie wie funkeln-de Bäumchen still den Aabach hinunter. Die Lichter werden weiter unten aufgefangen und am Ufer nach oben getragen. So wiederholt sich das Spiel etliche Male. Niemand weiss genau, seit wann die Kinder in Ermensee diesen Brauch am St. Fridolinsabend vollziehen.

Winter besänftigen

Fridolin war einer der früheren Wandermönche. Er sah seine Lebensaufgabe in der Verbreitung des Christentums. Die Legende weiss,

dass St. Fridolin auf seiner Reise flussaufwärts nach Ermensee gekommen ist. Zur Erinnerung an den heiligen Fridolin hat man das Lichterschwimmen auf dem Aabach begonnen. Der Sinn des Brauches liegt im Besänftigen von Bach und Winter. Daraus soll ein früher Frühling mit schönen, warmen Tagen folgen.

Gäste willkommen

Heute ist das Lichterschwimmen zu einem wahren Dorffest geworden. Jung und Alt versammeln sich am Aabach entlang sowie auf dem ehemaligen Postplatz. Am Ende der Lichterschwemme werden brennende Strohhallen den Aabach hinunter geschwemmt, welche den Anlass abrunden. Das Rahmenprogramm wird durch verschiedene Vereine gestaltet. Musikalische Klänge werden von der Musikgesellschaft Brassband Ermensee vermittelt. Gesanglich umrahmt das Jodlerchörli Hitzkirchertal den Abend. Für das kulinarische Wohl-

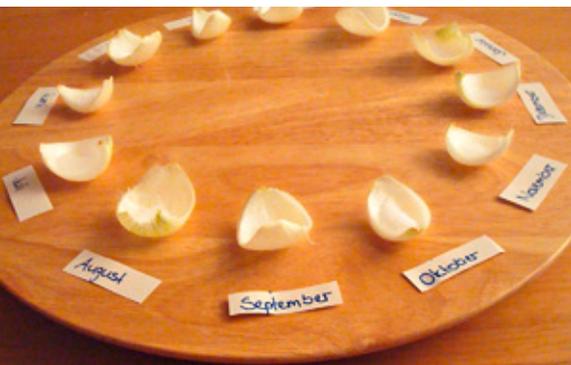


sein sorgt der SVKT Ermensee. In Vergangenheit haben schon einige Gemeinden aus dem Seetal am Abend des 6. März das Gastrecht in Ermensee genossen. Ob mit oder ohne geladene Gastgemeinde, die Ermenseer freuen sich über jeglichen Besuch am Fridolinsabend.

Reto Spörri, Gemeindepräsident

WETTERVORHERSAGE FÜRS GANZE JAHR

Ist die Zwiebel besser als der Frosch?



Das Zwiebel-Orakel gehört zu den ehemals weit verbreiteten Bräuchen rund um die Raunächte, die nach altem Volksglauben auch Losnächte waren, in denen sich Glück, Unglück oder eben auch das Wetter vorhersagen liessen.

Der Jahreswechsel ist die Zeit vieler volkstümlichen Bräuche. Die zwölf Tage zwischen Weihnachten und Dreikönigstag werden als Rauh- oder Zwölfnächte bezeichnet. Wir berichteten vor einem Jahr davon: Während die ersten sechs Nächte zum Rückschauhalten genutzt werden, sind die Nächte ab Silvester dazu gedacht, voraus zu blicken.

Von besonderem Interesse ist nicht zuletzt für die Landwirtschaft die Wetterentwicklung für das anbrechende Jahr. Die wissenschaftliche Wettervorhersage der Fernsehanstalten reicht ein paar Tage, bestenfalls vielleicht eine bis zwei Wochen voraus. Auch die Wetterfrösche aus dem Muotatal versuchen die Naturereignisse zu interpretieren – mit wechselndem Erfolg. Was vielleicht nur noch wenige wissen: die frühere ländliche Bevölkerung versuchte, das Wetter mittels eines Zwiebelorakels zu

erkunden. Nachfolgend die Beschreibung, wie das geht – mündlich überliefert von Frau Maria Estermann-Budmiger:

An Silvestermittag füllt man zwölf Zwiebelschalen – für jeden Monat eine – jeweils mit einem Teelöffel Salz. Jeder Zwiebelschale wird mit Hilfe eines Zettels ein Monat zugewiesen. Jetzt wartet man bis Neujahrsabend 20 Uhr auf eventuelle Veränderungen. Ist das Salz in einer Schale feucht und nass, so ist ein regnerischer Monat zu erwarten. Bleibt die Schale trocken, so ist der Sommermonat trocken und heiss, die Wintertage sind trocken und kalt. Klumpt das Salz, so sind heftige Gewitter zu erwarten.

Ob die Trefferquote andere Wetterprophezen übertreffen, ist nicht bekannt, aber ein Versuch ist es wert, dieses Brauchtum wieder einmal anzuwenden.

Beda Estermann



Februar 2015 – März 2015

GV 2015 Ehemaligenverein

Mittwoch, 21. Januar 2015 | 20.00 Uhr
BBZN Schüpfheim

Protokoll GV 2014 und Einladung GV 2015 dieser Ausgabe beigelegt (siehe Mitte).

Vortrag «Kusignale»

Mittwoch, 25. Februar 2015 | 20.00 Uhr
BBZN Hohenrain, im Saal

Referent: Christian Manser

Tipp!



Kühe lügen nie. Was verraten uns die Signale der Kühe? Christian Manser ist Kusignaltrainer. In seinem Vortrag zeigt er einige Kusignale und gibt einfache Tipps, wie Haltung, Betreuung und Fütterung zum Wohl von Mensch und Tier kostengünstig verbessert werden können.

Unkostenbeitrag: Fr. 10.– (ohne Anmeldung)

Glasfusing – Werken mit Glas

3. | 12. | 18. März 2015 | 19.30 – 22.30 Uhr
Glasatelier Veronika Fleischli, 6275 Ballwil
(3 x derselbe Kurs), Teilnehmerzahl beschränkt

Glasfusing bedeutet «Verschmelzung von Glas». Am Kurs lernen Sie dieses alte Handwerk kennen und stellen Ihre eigene Kunstobjekte her.

Kurskosten: Fr. 10.–, zuzüglich individuelle Materialkosten (je nach Produktwahl)

Anmeldung und detaillierte Infos via E-Mail: anno.spieess@bluewin.ch (Angela Spiess)

ABGESCHLOSSENE AUSBILDUNG

Ehrungen

Bäuerin mit Fachausweis April 14

Arnold Sandra, Geuensee; Bucher-Burri Cornelia, Ruswil; Enderlin Elisabeth, Hohenrain; Greter Priska, Weggis

Bäuerin mit Fachausweis Nov. 14

Brun-Baumgartner Beatrice, Finsterwald; Kaeser Sandra, Horw

Berufsprüfung 2014

Gilli Valentin, Richenthal; Kilchmann Beat, Luzern; Kohler Marcel; Daiwil; Siegenthaler Mariann, Grossdietwil

Meisterprüfung 2014

Achermann Lukas, Willisau; Bächtold Andreas, Menzberg; Bättig Martin, Schlierbach; Bichsel Christian, Romoos; Blum Urs, Pfaffnau; Bucher Kilian, Malters;

Bühlmann Lukas, Buttisholz; Bütler Stefan, Hämikon; Felder Bruno, Escholzmatt; Häfiger Roman, Grosswangen; Kneubühler Rolf, Ballwil; Kohler Marcel, Daiwil; Lischer Severin, Marbach; Meyer Martin, Adligenswil; Müller Hans, Schwarzenberg; Naef Mathias, Menz-nau; Odermatt Silvan, Alpnach Dorf; Schwizer Dominik, Pfaffnau; Stuber Andreas, Rothenburg; Tschupp Andres, Dagmersellen; Vogel Toni, Menzberg; Widmer Martin, Urswil; Zraggen Andreas, Attinghausen

Agro-Techniker HF

Amrein Thomas, Gunzwil; Bühler Patrick, Gunzwil; Frey Josef, Muri; Lisebach Jörg, Beromünster; Rölli Christian, Rickenbach; Wolfsberg Ivo, Hohenrain; Müller Marco, Rickenbach

Agro-Kaufmann HF

Bühlmann Pius, Ballwil

Bachelor HAFL Zollikofen

Wigger Marcel, Willisau; Rogger Christoph, Buttisholz

DEN MARKT PRAKTISCH ERLEBEN

Waren präsentieren und verkaufen

An insgesamt vier Verkaufstagen haben die Lernenden des dritten Lehrjahres am BBZN Hohenrain in den Migros-Filialen in Hochdorf, Sursee und Emmen hofeigene Produkte verkauft.

Diese Verkaufstage bilden den Schlusspunkt eines umfangreichen Projektes im Rahmen der Ausbildung zum Landwirten EFZ. Das Projekt hat das Ziel, den Markt praktisch kennenzulernen, Produkte aus dem Sortiment der Direktvermarktung aktiv zu verkaufen und mit den Konsumenten ins Gespräch zu kommen. In den vergangenen Wochen standen zahlreiche Unterrichtslektionen zum Thema Marketing

auf dem Programm. Unter anderem wurden die Verteilzentrale der Migros in Dierikon und verschiedene Filialen besucht. Hier ging es darum, die verschiedenen Verarbeitungsschritte vom Rohprodukt bis zum verkaufs- und konsumfertigen Nahrungsmittel mitzuverfolgen. Damit nach der Vorbereitung der Verkaufstag erfolgreich gestaltet werden konnte, wurde dem Thema «Verkaufsgespräch» eine besondere Beachtung geschenkt.

Beda Estermann, Tobias Höltschi, BBZN

Verkaufsübung am Marktstand inklusive adventlicher Stimmung (Bild: Beda Estermann).



Der Ehemaligenverein wünscht allen Leserinnen und Lesern viel Glück im 2015!

Zivilstandsnachrichten



Geburten

- 18. Oktober 2014: **Alina**
Tochter von Andrea & Stephan Stocker-Wyss, Kirchweg, 6404 Greppen
- 9. November 2014: **Melanie**
Tochter Priska und Benedikt Studer-Wicki, Siggehuse 1, 6170 Schüpfheim