Ausgabe 4 – 2016

AZB 6277 Kleinwangen
70. Jahrgang | Dezember 2016
erscheint 4-mal jährlich
nächste Ausgabe im März 2017

GV am Mittwoch, 18. Januar 2017, 20 Uhr, BBZN Schüpfheim

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

GELUNGENE ZUSAMMENARBEIT VON LUZERN MUHT! UND BEEF.CH

Imagepflege vom Feinsten in Altstadt

Zum ersten Mal waren am Samstag, 3. September 2016 Luzern muht! und die beef.ch gemeinsam in Luzern zu Gast. Der vielfältige Anlass wurde von rund 15 000 Besucherinnen und Besuchern frequentiert.

Ziel war, der städtischen Bevölkerung einen Einblick in die heutige Landwirtschaft zu geben und Brücken zwischen Stadt und Land zu schlagen. Unter dem Motto «Familienpower» standen besonders die Bauernfamilien im Mittelpunkt. Familien, die selber Obstbau betreiben, Milchschafe, Milchkühe oder Mutterkühe halten, waren vor Ort anwesend und gaben über ihre Arbeit Auskunft. Dazu kamen Tierausstellungen, Show- und Wettmelken, Rodeo Bullriding, Lama-Trekking, ein Traktorenparcours, ein Strohkletterberg, Müesli mixen und Marktstände mit regionalen Spezialitäten. Beim Melken auf dem Kornmarkt legte anlässlich der Eröffungsfeier übrigens auch Regierungsratspräsident Marcel Schwerzmann selber Hand an.

Selbstverständlich konnten Produkte wie Äpfel, Milch und Fleisch vor Ort probiert werden. Ein Schwerpunkt in der Gastronomie lag – wie schon der Name beef.ch sagt – vom Burger im Festzelt bis zum 24 Stunden gegarten Steak Vollenweider auf dem Bahnhofplatz.

Ein rundum gelungener Anlass

«Luzern muht!» fand dieses Jahr bereits zum fünften Mal statt. Im Dienste der Branche haben wir mit positiver Image-Werbung ins Schwarze getroffen. Als OK-Präsident danke ich meinen OK-Mitgliedern und allen Helfern ganz herzlich für ihren top motivierten Einsatz.

Die Bildimpressionen auf den Seiten 1–3 stammen von folgenden Quellen: Mutterkuh Schweiz, Vinzenz Meyer, Eveline Haas und Tatjana Troxler

Dank eurem Engagement haben wir mit «Luzern muht!» einen nachhaltigen und wertvollen Eindruck hinterlassen.

Thomas Renggli

GRUSSWORT DER PRÄSIDENTIN

Geschätzte Ehemalige

> ***Das Jahr 2016 neigt sich dem Ende entgegen und bestimmt habt ihr an den Weihnachtstagen auch Geschenke gemacht oder erhalten.***

Jedes Jahr mache ich mit meinen Kindern ein «Momentgschänkli» für Paten, nette Lehrer oder Lehrerinnen und auch für Verpächter. Mein Mann geht dann jedes Jahr um die Festtage herum bei den Besitzern unserer Pachtflächen auf einen Kaffeeschwatz vorbei und überreicht ihnen dieses «Momentgschänkli». Honig, Nussöl, Likör, spezielle Konfi, farbige Meringues und vieles mehr wurde in den letzten Jahren als Geschenk übergeben. In diesem Jahr waren es Holzscheite mit eingelochten Rechaudkerzen.

«Momentgeschänkli» sind so toll und heissen so, weil man sie weder für lange Zeit aufstellen noch speziell dazu Sorge tragen müsste. Sie sind, wie es der Name sagt, einfach für den Moment gedacht und somit gleich zum Verbrauch bestimmt. Für heuer heisst das also, noch in diesem Jahr die Kerzen anzünden, sich daran erfreuen und danach das Holzscheit in die Feuerung werfen... und genutzt ist es!

Übrigens, da kam mir doch dieses Jahr sogar die Direktzahlung wie ein «Momentgschänkli» vor: Auf dem Konto hoch erfreut zu sehen, mit den Einzahlungen gleich genutzt – und weg war es!

Trotz allem, «Momentgschänkli» sind Ausdruck für Dank und entgegengebrachte Wertschätzung für Geleistetes. Egal, wie schnell es weg ist, es bleibt in Erinnerung.

Ich wünsche Euch für das 2017 viele gute Momente in Haus und Hof.

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin

Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722
Abmelden: «stop EV» an 722
Veranstaltungen nie mehr verpassen!

Impressum

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

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

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt
Tatjana Troxler, Industriestrasse 15,
6285 Hitzkrich | Telefon 041 460 36 08
tatjana.troxler@bluewin.ch

Adressänderungen und Mutationen
Michael Kurmann, Oberillau 1, 6277 Kleinwangen,
kur.mann@bluewin.ch | 041 917 30 04

Bild links: In Schutzbekleidung vor einem Höhlengang mit reifem Emmentaler Käse.
Bild rechts: In geselliger Runde beim Fondue.

KLASSENZUSAMMENKUNFT DER ABSOLVENTEN 1965 – 1966

Treffen zum 50-Jahres-Jubiläum

Vor 50 Jahren, im uns in bester Erinnerung gebliebenem «Seuchenwinter», standen wir im 2. Kurs an der Landw. Schule Willisau. Mit fast 3 Monaten «Ausgangssperre» erlebten wir eine nicht vorhergesehene, aber intensive gemeinsame Zeit. Genug von Rückblick.

Der Klassenvorstand hat diesmal zum besonderen Anlass zu unserer 7. Zusammenkunft eingeladen. Eine grosse Zahl von 40 Ehemaligen folgte der Einladung und traf sich am 1. Dezember beim Käse-Höhlenlager in Kaltbach. Dem Willkommensapero folgte eine Tonbildschau über die Produktion verschiedener Käsesorten. Nach drei Monaten Lagerung in den Käsereien kommen die Käse von bester Qualität nach Kaltbach zur «Höhlenreifung». In den Höhlen mit einer Länge von total 2 300 Metern lagern zur Zeit 10 000 Emmentaler-, dazu viele Gruyer-, Raclette- und verschiedene kleinere Käsesorten. Die Höhlen mit konstanter Temperatur von 12 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 94 Prozent bieten bestes Klima für die notwendigen Bakterienstämme zur Reifung der verschiedenen Käsesorten. Die schweren Käselaiber lagern hier mindestens neun Monate zur Reifung. In dieser Zeit werden sie intensiv gepflegt, geschmiert und gewendet. Diese kräftezehrenden Arbeiten erledigen meist Roboter in automatischen Schichtarbeiten durch die endlos langen Höhlengänge. Nach der sehr interessanten Führung genossen wir im Höhlenrestaurant ein würziges Kaltbacher-Fondue. Dabei und beim folgenden Dessert im St. Anton in Egolzwil nutzten wir die Zeit zum Plaudern und Gedankenaustausch. 40 Ehemalige wissen aus 50 Jahren Berufszeit viel Interessantes zu berichten. Herzlichen Dank an die Organisatoren.

Josef Suter

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

tschudere

Das Wort «tschudere» stammt ursprünglich vom Begriff «schudere» ab, welches bei Vögeln das Hochrichten von Federn bezeichnet. Dies wird auch als ein Anzeichen von Krankheit angesehen. Der Begriff hatte ausserdem auch die Bedeutung von «an den Haaren reissen» sowie «das Haar verwirren». Im übertragenen Sinn wird es für «vom Frost geschüttelt» verwendet.

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

Gelungene Jubiläumsveranstaltung

Zum Jubiläum organisierte das BBZN Schüpfheim am 10. und 11. September zwei Tage der offenen Türen und einen Unterhaltungsabend auf dem Chlosterbüel in Schüpfheim. Im Innenhof und in den Klassenzimmern konnten die Besucher viel Wissenswertes zu den Ausbildungsgängen des BBZN, sowie zu Themen aus der Land- und Hauswirtschaft auf verschiedene Art und Weisen erfahren. Auch die Wald-wirtschaft Region Entlebuch und die Biosphäre Entlebuch stellten sich den zahlreichen Besucher vor.

Ausstellung des Ehemaligenvereins mit der «Milchkuh».

Der Ehemaligenverein machte mit interessanten Informationen und einem Melkwettbewerb auf sich aufmerksam. Dieser Wettkampf war eines der Highlights für Kinder und Jugendliche.

In verschiedenen Ateliers konnten schöne Futterhäuschen für Vögel oder kleine Bienenhotels hergestellt werden, oder man konnte Steine schleifen. Das Formen und Backen von Brötchen aus Hefeteig begeisterte die Kinder. Diese konnten sich auch im Streichelzoo - organisiert von den Kleintierfreunden - in einer Hüpfburg oder beim Fahren mit Trettraktoren stundenlang verweilen, während die Eltern sich in der Ausstellung informierten und in der Festwirtschaft sich mit Bekannten oder Berufskollegen unterhielten.

Die Führungen der geladenen Gäste am Samstagnachmittag waren sehr gut besucht. In den Rundgang integriert war auch eine Vorführung der Produktion von Holzschnitzeln, wie sie für die Heizungsanlage verwendet werden. Die CKW betreibt diese Heizung mit der inzwischen über 20 Schul-, Büro- und Wohngebäude beheizt werden.

Leider nahmen nur wenige Gäste am Unterhaltungsabend vom Samstag teil. Dennoch war es für die Anwesenden ein schönes Fest mit guter Unterhaltung durch die 3-fach Hirsche und dem Jodelduett Conny und Susi Lustenberger.

Der Brunch vom Sonntagmorgen mit einer grossen Auswahl an regionalen Produkten hingegen war ausgebucht. Das schöne Wetter lud dazu ein, am Nachmittag noch in der Festwirtschat zu verweilen.

Ein gelungenes Jubiläumsfest bei dem sowohl Gäste als auch Veranstalter mit zufriedenen Gesichtern nach Hause gingen.

Anton Moser, BBZN Schüpfheim

3-fach Hirschen am Unterhaltungsabend

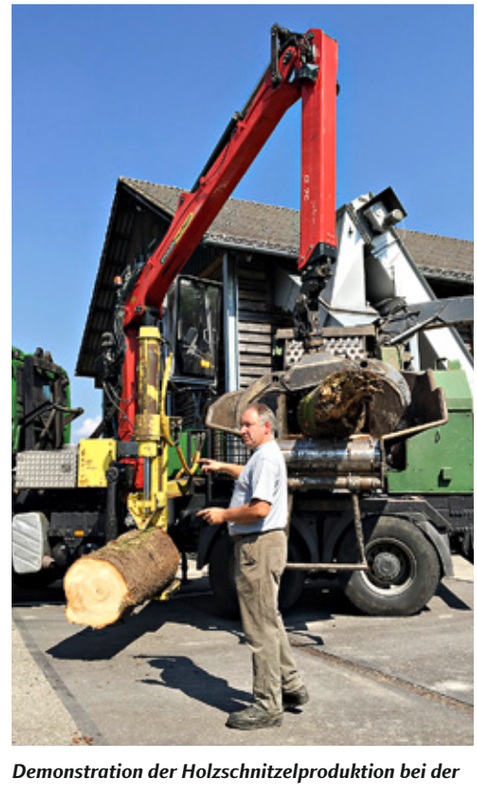
Die Resultate vom Melkwettbewerb

Beim Melkwettbewerb des Ehemaligenvereins wurden folgende Gewinner erkoren:

Erwachsene: 1. **Daniel Zemp,** aus Schüpfheim, 2. **Luca Bachmann,** aus Ruswil, 3. **Reto Aregger,** aus Entlebuch (Rengg)
Kinder: 1. **Michael Vomäschaus** aus Strengelbach, 2. **Sandro Wicki** aus Schüpfheim, 3. **Joel Stalder** aus Schüpfheim.

Die Erwachsenen haben als Preis einen Landigutschein erhalten, die Kinder einen Kinogutschein und etwas Süsses.
Herzlichen Glückwunsch den Gewinnern!

Mädchen eifrig am Melken. (Bild: Martina Fallegger)



Demonstration der Holzschnitzelproduktion bei der Heizungsanlage, links Atelier Vogelhaus-Bau.

EIN SCHWEIZWEIT EINZIGARTIGER BRAUCH

Die Gansabhauet in Sursee

An einem Draht hängt die Gans, der Kandidat, mit Maske und Mantel bekleidet, betritt zu Trommelwirbel die Bühne und versucht, die Gans in einem Schlag mit dem Säbel zu enthaupten.

Dieses Spiel namens Gansabhauet findet jedes Jahr am Martinstag, dem 11. November, statt. Dabei wird in der Altstadt von Sursee vor dem Rathaus eine Bühne errichtet. An einem Draht hängt eine tote Gans und um die Bühne versammeln sich bis zu viertausend Personen. Alle warten sie auf den Teilnehmer. Dieser wird mit einem roten Umhang eingekleidet. Danach muss die Person ein Glas Wein auf Ex trinken. Weiter werden ihr die Augen verbunden und eine aus Holz gefertigte Sonnenmaske über den Kopf gezogen. Zuletzt wird der Spieler einige Mal um seine eigenen Achse gedreht, damit er die Orientierung verliert. Nun führt man den Kandidaten, von Trommeln begleitet, auf die Bühne. Alle schauen gespannt auf den Mann im roten Mantel. Dieser sucht die hängende Gans. Hat er sie gefunden, ertönen die Trommeln. Nun ertastet der Schläger den Hals der Gans und sucht die ideale Schlagstelle. Nachher schlägt er einmal mit dem stumpfen Säbel kraftvoll auf die Gans ein. Die Zuschauer applaudieren dem Schläger. Ist die Gans gefallen, nimmt der Schläger die Maske ab und streckt stolz die Gans in die Höhe. Die Gans ist sein Gewinnerpreis. Fällt die Gans nicht, kommt der nächste Schläger an die Reihe. Jeder, der schlagen will, muss sich anmelden und es wird ausgelost, wer wann an die Reihe kommt. Meistens fällt die Gans beim dritten oder vierten Schlag und es wird insgesamt um 2 Gänse gespielt. Neben der Hauptattraktion auf der Bühne hat es noch viele Marktstände, an denen Verpflegung oder andere Sachen gekauft werden können.

Für die Kinder ist der Grimmassenstand oder das Stangenklettern am interessantesten. Beim Grimmassenstand müssen die Kinder eine Grimmasse schneiden und sie bekommen dafür ein Stück Käse. Dieses Spiel wird umgangssprachlich als «Chäszänne» bezeichnet. Weiter gibt es die Herausforderung namens «Stangechlädere». Dabei hängen oben an einem Baum Geschenke. Die Kinder versuchen, den Stamm hoch zu klettern und ein Päckli zu ergreifen. Diese dürfen sie als Belohnung behalten. Nach dem Akt der Gansabhauet spielen die Leute auf der Bühne das Spiel Sackhüpfen. Dazu wird am Draht Cervelats befestigt und die Kandidaten hüpfen mit dem Sack der Wurst entgegen. Den Schluss der Gansabhauet bildet ein Räbenliechtli-Umzug durch das Städtli. Die Restaurants in Sursee haben für diesen Tag extra Menüs mit Gans auf der Speisekarte. Das älteste, je gefundene Dokument über diese Tradition der Gansabhauet stammt von 1858 und wurde in einer Kapelle in Sursee gefunden. Darin wird erwähnt, dass die Gansabhaut im Jahre 1822 das letzte Mal stattgefunden habe. Von wem genau diese Dokumente stammen ist bis heute noch nicht bekannt. Es ist jedoch wahrscheinlich, dass dieses Brauchtum schon viele Jahre zuvor und nicht nur unmittelbar um 1822 ausgeübt wurde.

Kein Zufall

Dass die Gansabhauet gerade am Martinstag, also am 11. November, ausgeübt wird, ist sehr verdächtig. An diesem Tag gaben früher die Bauern den Zehnt an die Klöster ab. Die drei Klöster St. Urban, Einsiedeln und Muri hatten jeweils einen Sitz in Sursee. So kamen an diesem Tag sehr viele Naturalien wie Getreide, Vieh oder eben Gänse zusammen. Es wird vermutet, dass die Surseer Ratsleute wegen dem grossen Völkeraufmarsch eine Gans für einen Wettkampf springen liessen.

Die zweite Theorie über den Ursprung der Gansabhauet befindet sich in den Jahren um 300 in der Sage über den Sankt Martin. St. Martin war ein Soldat. Es war an einem extrem kalten Wintertag und alle Soldaten gingen unberührt an einem nackten Bettler vorbei. Nur Martin sah den Bettler und hatte Mitleid. Obwohl Martin wusste, dass er danach kalt haben würde, nahm er sein Schwert und teilte seinen roten Mantel in zwei Stücke. Das eine gab er dem Armen und das andere zog er selber wieder an.

Einige Jahre später waren die Wahlen für den Bischof von Tours. Martin galt als Favorit, er wollte dieses Amt jedoch nicht ausführen. Er lief davon und versteckte sich in einem Gänsestall. Die Menschenmenge wählte trotzdem Martin zum Bischof. Doch er war nirgends zu finden. Als sie am Gänsestall vorbei kamen, in dem Martin sich versteckt hatte, schrien die Gänse laut auf und verrieten ihn. Und so wurde Martin zum Bischof von Tours ernannt. Weil die Gans ihn verraten hat, schnitt er ihr den Kopf mit dem Säbel ab. So könnte die Gansabhaut auch entstanden sein.

Marco Imfeld

Vortrag Lis Lustenberger vom 14. November 2016

Bereits zur Tradition wurde der Vortrag von Lis Lustenberger. Alle Jahre wieder findet dieser jeweils zu unterschiedlichen Themen im Restaurant Pinte in Grosswangen statt. Heuer referierte Lis zum Thema «Jeder kann denken, was er will». Das Interesse war wieder gross und der Vortrag gut besucht. Die Referentin verstand es, die Anwesenden mit ihren interessanten Auslegungen und Ansichten zu fesseln. Alle Zuhörer konnten sich zum Thema direkt einbringen, indem sie Fragen stellen oder über einzelne Aussagen oder Ansichten diskutieren konnten. Dieser interaktive Vortrag wurde dadurch sehr abwechslungsreich und spannend.

Wir danken vielmals für das rege Interesse und Lis Lustenberger für das tolle Referat. Als treue Referentin wird sie auch nächstes Jahr wieder einen spannenden Vortrag halten. Zu welchem Thema, ist allerdings noch nicht bekannt. Aber falls jemand eine gute Idee zu einem spannenden Thema hat, sind wir natürlich froh um Rückmeldungen und Inputs!

Renate Röösli

PORTRÄT THOMAS HAAS, VORSTANDSMITGLIED EV UND LEHRPERSON

Gedankenspiele des Beraters

Seit 2010 bin ich am BBZN tätig. Ich begleite Bauernfamilien bei grossen Entscheidungen. Das «Reinschauen» in eine ganze Familie mit Landwirtschaftsbetrieb ist für mich eine sehr spannende Aufgabe.

Ich bin auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit einer Schwester und einem Bruder aufgewachsen. Zu Hause wurde oft über die Zukunft des eigenen Betriebes und der ganzen Landwirtschaft und Gesellschaft diskutiert. Mein Bruder und ich entschieden uns beide für die landwirtschaftliche Ausbildung. Da mir das Lernen einfach viel, vertiefte ich mein Wissen an der damaligen Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft. Der elterliche Betrieb wurde inzwischen durch meinen Bruder übernommen. Er hat es so gut eingerichtet, dass ich nur selten zum Einspringen benötigt werde.

Am BBZN schätze ich den Kontakt zu den Bauernfamilien und zu den Auszubildenden und den Austausch unter den Arbeitskollegen. Wichtig sind mir auch die Unabhängigkeit und die Flexibilität bei der Arbeitszeit.

Zuhören als Beruf

Der Beruf «Landwirtschaftlicher Berater» löst bei Personen ausserhalb der Landwirtschaft oft fragende Blicke aus. Beim Erklären wird mir jeweils selber auch besser bewusst, was dieser Beruf alles beinhaltet. Das deutsche Wort Rat bezeichnet gemäss Wikipedia ursprünglich die Mittel, die zum Lebensunterhalt notwendig sind (vgl. Hausrat oder Vorrat). Raten bedeutete ursprünglich, sich geistig etwas zurechtlegen, überlegen, sich etwas aussinnen, Vorsorge treffen, vorschlagen, empfehlen. Ein Ratschlag ist üblicherweise keine direkte Lösung eines Problems, sondern zeigt den ersten Schritt in Richtung eines gewünschten Ergebnisses auf. Dazu gibt er Hinweise auf mögliche Lösungen oder fasst die Lage aus einer anderen Perspektive zusammen. Diese Umschreibungen passen ganz gut zu meinem Beruf.

Spazieren, Feuer machen, bräteln und picknicken – niemand zu klein, um dabeizusein!

Varianten aufzeigen

Manchmal herrscht die Vorstellung, ich könne beim ersten Gespräch aufzeigen, was zu tun ist und die ganze Beratung wäre danach abgeschlossen. Als Berater kann und will ich nicht Entscheide für einen Kunden fällen. Jede Familie hat ihre eigenen Werte und Grundsätze und muss ihren Weg selber finden. Was ich kann, ist die Ausgangslage zu analysieren und die verschiedenen Möglichkeiten und die Vor- und Nachteile davon aufzuzeigen. Ausschlaggebend für den richtigen Weg sind häufig nicht die betriebswirtschaftlichen Aspekte, sondern andere Werte, über welche häufig nicht als erstes gesprochen wird.

In jedem Kind steckt ein kleiner Landwirt.

Die Welt in 100 Jahren

In der Politik können oft nur die kurzfristigen Probleme gelöst werden. In der Beratung besprechen wir oft längere Zeiträume, da Planungen für das ganze Leben gemacht werden. Spannend ist aber auch, was erst unsere Nachfahren erleben werden. Deshalb stelle ich mir manchmal vor, wie die Welt in 100 Jahren aussehen könnte:

- *Die weltweiten Flächen für die Landwirtschaft sind knapp (Erosion, Versalzung, Wassermangel)*
- *Der durchschnittliche Mensch braucht nur noch 20 Jahre lang zu arbeiten (Arbeitseffizienz, Technik)*
- *Die Lebenserwartung liegt bei 100 Jahren (Gesundheitsbewusstsein, Medizin).*

Trifft dies so ein, stellen sich drei grosse Fragen:

Mächtig stolz auf den jüngsten Spross: Tochter Romina, geboren am 22. Oktober 2016.

Die «Haase-Musig» am Geburtstagsständli für meinen Grossvater. Sie besteht ausschliesslich aus Cousinen, Cousins und ihren Eltern.

Steckbrief

Name: Thomas Haas
Adresse: Innerschibler, 6204 Sempach
Geburtsdatum: 15. März 1980
Familie: Frau Karin, Töchter Leana, Noelia, Simona und Romina
Ausbildung: Landwirt, Berufsmatura, Ingenieur Agronom FH
Lehrer am BBZN: (25 %-Pensum) Buchhaltung und Vertiefungsarbeit beim 3. Lehrjahr, Steuern und Versicherungen bei der Betriebsleiterschule, verschiedene Tätigkeiten in der Erwachsenenbildung
Beratung am BBZN: (75 %-Pensum) Finanzierung, Pachtrecht, Personalrecht, Raumplanung, Vollkosten, Hofübergaben etc. Leitung Arbeitskreis Weidebeef u. Begleitung innovativer u. regionaler Projekte
Hobbys: Unternehmungen als Familie, Feldmusik Hellbühl, Spazieren, Ski, Motorrad
Motto: Denke nicht so oft an das, was dir fehlt, sondern an das, was du hast.

Luzern muht! mit Tochter Simona.

Die Kinder geniessen das «Wohnen auf dem Bauernhof».

- *Reicht die Nahrungsmittelproduktion für die zukünftige Bevölkerung?*
- *Was machen die Menschen mit der freien Zeit?*
- *Welche Vorsorge kann mit 20 Jahren Einzahlung 80 Jahre Verbrauch finanzieren?*

Lösungswege diskutieren

Über solche Fragestellungen philosophiere ich gerne. Es ist auch einfacher, sich über Lösungen in 100 Jahren zu unterhalten, als was morgen zu tun ist. Noch einfacher ist es, die Vergangenheit zu kritisieren, was ich aber unfair finde. Wahrscheinlich wird ein möglichst freier Handel die Probleme der Welt nicht lösen. Ebenso werden die Probleme nicht abnehmen, wenn jeder Staat seinen Markt völlig abschottet. Trotz grosser Herausforderungen sehe ich insbesondere für die Schweizer Landwirtschaft positiv in die Zukunft. Die meisten Böden werden nachhaltig bewirtschaftet, damit die Produktion auch in 100 Jahren noch bestehen wird. Bei der Arbeitseffizienz werden wir nie zur Weltspitze gehören. Vielleicht sind wir aber in 100 Jahren sogar froh, wenn die Bauernfamilien «ineffiziente» Arbeiten als Freizeitangebot verkaufen.

Realistisch bleiben

In Beratungsgesprächen geht es um aktuelle Problemlösungen. Es nützt nichts von einer besseren Welt zu träumen, in welcher der eigene Betrieb zukünftig hineinpassen wird, ohne dass Veränderungen nötig sind. Deshalb bleiben immer die Massnahmen im Fokus, welche die Familie direkt verändern kann. Dabei bin ich auch meinem Beruf nützlich. Die Landwirtschaftliche Beratung wird nur weiter bestehen, wenn die Bauernfamilien auch in Zukunft ein ausreichendes Einkommen und eine hohe Lebensqualität haben.

Thomas Haas

NEU

Stallkafi

Der Vorstand des Ehemaligenvereins hat sich eine neue Form des Austausches ausgedacht, bei der vor allem der ungezwungene, gesellige Austausch unter den Bauernsleuten ermöglicht werden soll.

Das erste Treffen dieser Art findet statt am **27. Januar 2017 in Schüpfheim**, und zwar – wie es der Name verspricht – im Stall der Familie Studer. Genauere Infos dazu siehe Seite 8 beim Veranstaltungskalender.

Gut zu wissen

Nach einem ersten Stallrundgang findet jeweils ein kurzes Referat statt (ca. 20 Min.) Es folgt der gemütliche Teil mit Raum für Gespräche und Austausch.

Als Imbiss werden Brot und Wienerli offeriert. Der Anlass ist kostenlos, eine Anmeldung ist nicht nötig.

Die Organisatoren freuen sich auf Euer zahlreiches Erscheinen!

ZENTRALSCHWEIZER JUNGLANDWIRTEFORUM

Die Junglandwirte-Events etablieren sich

Rund 150 junge Landwirtinnen und Landwirte folgten am 30. November der Einladung zum dritten Zentralschweizer Junglandwirteforum nach Cham.

Am Anlass diskutierten die Junglandwirte zusammen mit den beiden Referenten Markus Zemp und René Schwager (Bild) über die Perspektiven der Schweizer Milch- und Fleischproduktion. Die nationale Junglandwirtekommission des Schweizerischen Bauernverbandes organisiert den 4. Junglandwirtekongress vom **21. Januar 2017** zum Thema «Betriebsstrategien – Wege zum Erfolg». Der Anlass findet am **Inforama Rütti in Zollikofen** statt. Junge Landwirtinnen und Landwirte werden sich an dem Anlass mit den verschiedenen Betriebsstrategien von Unternehmern und Landwirten auseinandersetzen und daraus erkennen, was sie auf ihren eignen Betrieb übertragen und umsetzen können. Wie bereits von den Junglandwirte-Veranstaltungen gewohnt, bietet auch der Kongress wieder eine gute Plattform, um sich mit Berufskollegen auszutauschen und sein eigenes Netzwerk zu vergrössern!

Christian Galliker, Vizepräsident JULA

VERANSTALTUNGSKALENDER

Januar – April 2017

GV 2017 Ehemaligenverein

Mittwoch, 18. Januar 2017 | 20.00 Uhr

BBZN Schüpfheim

Protokoll GV 2016 und Einladung GV 2017 dieser Ausgabe beigelegt (siehe Mitte).

Stallkafi

NEU

Freitag, 27. Januar 2017 | 19.30 Uhr

Familie Studer, Chnubel 2, 6170 Schüpfheim

Ab 19.30 Uhr Stallrundgang,
danach kurzes Referat der Firma KRONI zum Thema «Die stoffwechselstabile Milchkuh» Anschliessend Zeit für Diskussionen inkl. kleinem Imbiss. Keine Anmeldung nötig, wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen!

Gartenstolz und Küchengenie

Kompetent in Küche, Haushalt und Garten – modulare Ausbildung Bäuerin FA
Herzlich willkommen zum Informatiosabend:

Montag, 20. März 2017
19.30 – 21.30 Uhr

BBZ Natur und Ernährung, Centralstrasse 21, 6210 Sursee oder

Freitag, 24. März 2017
19.30 – 21.30 Uhr

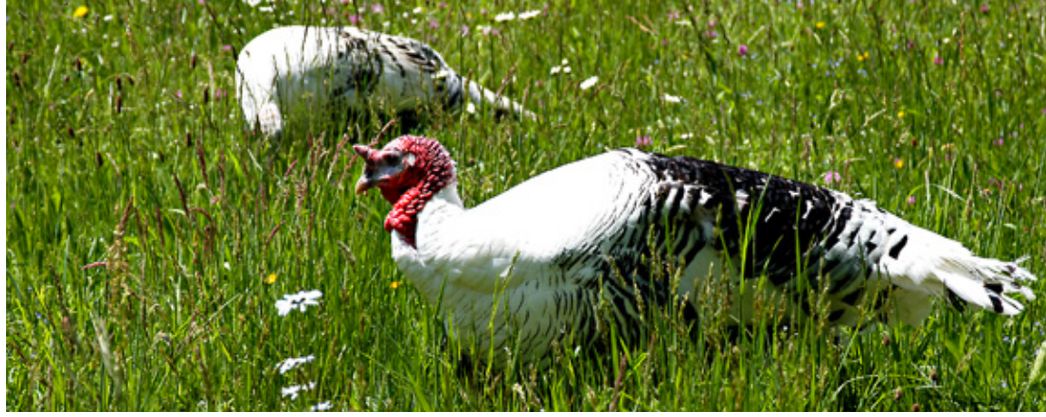
BBZ Natur und Ernährung, Chlosterbüel 28, 6170 Schüpfheim

Keine Anmeldung nötig.
Informationen und detaillierte Unterlagen finden Sie unter www.bbzn.lu.ch/bfa

Der Ehemaligeverein wünscht allen Leserinnen und Lesern viel Glück im 2017!

Zum Schmunzeln

Der Bauer wacht nächtelang im Stall,
die Kuh jedoch will und will nicht kalben.
Schliesslich ruft er den Tierarzt.
Dieser sagt: «Sie sollten sich nicht hier im Stall aufhalten. Wenn die Kuh Sie so sieht, denkt sie, sie hätte schon gekalbt!»



Gemäss einer Aussage der Berliner Zeitung vom April 2014 seien im Vorjahr in den USA fast drei Milliarden Kilo Trutenfleisch verkauft worden. Der stolze Vogel sei zu einer Speise für die Massen geworden. (Bild: Tatjana Troxler)

EIN BESONDERES GEFLÜGEL

Truthahn

In der Schweiz ist das Trutenfleisch unbestritten beliebt und erlebt seit längerem einen Aufwärtstrend. Woher kommt dieses Geflügel, was sind seine Eigenschaften und wieviel vom konsumierten Fleisch wird in der Schweiz produziert?

Das Truthuhn (Meleagris gallopavo) ist eine Art der Truthühner und stammt aus Nordamerika. Bereits von indianischen Völkern domestiziert, wurde dieses Huhn anfangs des 16. Jahrhundert von den Amerikanern entdeckt und nach Europa eingeführt. Auch als Puten benannt, sie die Truthühner die grösste Art der Hühnervögel. Nicht weniger als einen Meter gross und 10 kg schwer wird ein ausgewachsener Truthahn. Hennen werden nur ca. 90 cm gross und haben ein Gewicht von 4 kg. Trotz dieser erstaunlichen Werte sind sie mehr oder weniger flugfähig, bei Gefahr fliehen sie jedoch zu Fuss.

Das dunkelbraune und schwarze Gefieder hat beim Hahn einen metallischen Schimmer. Hals und Kehle sind unbefiedert und blassrot. Der Hahn hat im weiteren einen roten Hautlappen, der zwischen den Augen entspringt und quer über den Schnabel hängt. In der Wildnis leben sie vermehrt an Waldrändern und in grossen Lichtungen. Hauptnahrungsquelle für sie ist pflanzliches Futter, gerne fressen sie aber auch Insekten.

Um ihre Ruhezeiten sicher zu überleben, suchen sie dichtes Unterholz und Bäume auf. Ausserhalb ihrer Brutzeit leben die Puten in strikt getrennten Hahnen- oder Hennengruppen mit Nachwuchs, nicht etwa in einem Familienbund. Die Rangordnung in den sechs bis zwanzig Tieren grossen Herden wird durch gelegentliche Kämpfe aufrechterhalten. Ihr Höchstalter haben sie mit zehn bis zwölf Jahren erreicht.

Vorwiegend ein Importprodukt

Heute gibt es eine Vielzahl an Farbschlägen und Gewichtsklassen in der Schweiz. Mengenmässig die grösste Anzahl gehaltener Puten sind aber die auf Fleisch gezüchteten Hybriden. Sie werden mehr als doppelt so schwer wie ihre Vorfahren und sind nicht mehr in der Lage zu fliegen. Ausgebrütet werden die Schweizer Mast Puten bei der Firma Trupo AG in Mörschwil. Dies ist aktuell die einzige Truten-Brüterei in der Schweiz.

Als eintägige Küken kommen sie mit 60 – 80 g Lebendgewicht (LG) auf einen Aufzuchtbetrieb. Hier werden sie mit sehr hohen Ansprüchen und nach den Richtlinien des Tierhaltungskonzepts RAUS (regelmässiger Auslauf im Freien) während sechs Wochen aufgezogen. Danach werden sie als ca. 1,7 kg schwere Tiere an die Mastbetriebe weiterverkauft. Mit 18 (Henne bis 12 kg LG) respektive 24 Wochen (Hähne bis 22 kg LG) werden sie geschlachtet. Aktuell mästen knapp 40 Produzenten für die Frifag und über 100 kleinere Produzenten machen Direktvermarktung. Insgesamt ergibt dies einen Selbstversorgungsgrad von nur gerade 10 Prozent, die restlichen 90 Prozent werden aus Ungarn, Frankreich und Brasilien importiert.

Marcel Wigger

REZEPTE HERUNTERLADEN

Rahmragout von der Trute mit Ingwer

Dieses und noch mehr leckere Rezepte findet man unter **www.frifag.ch**
Siehe dort unter > Genuss > Rezepte> Gerichte *(Bild: frifag)*