

**Ausgabe 4 – 2017**

AZB 6277 Kleinwangen  
71. Jahrgang | Dezember 2017  
erscheint 4-mal jährlich  
nächste Ausgabe im März 2018

**GV am Mittwoch,  
24. Januar 2018, 20 Uhr,  
BBZN Hohenrain**

# Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

EINBLICK IN DAS LEBEN EINES EHEMALIGEN

## Landwirtschaft mit Kunst verbunden



*In der Hand hält der Künstler den Gipsabdruck einer Vereinsplakette, auf dem Tisch liegt die Silikon-Negativ-Form davon, die für weitere Abgüsse dient.*



*Ado Ottiger in seinem inspirierenden Atelier, einem umgebauten Schweinestall, bei der Arbeit an einem Wachsfigur-Modell (Vorlage für Bronzeguss).*

**Mit meiner Ausbildung zum Landwirt 1973/75 und der Meisterprüfung im Jahr 1981 an der Schule Hohenrain verbindet mich ein Band mit dem Ehemaligenverein. Interessante Kurse haben über die Zeit eine gute Verbindung mit meinen Berufskollegen geschaffen.**

Nun bin ich bereits seit zwei Jahren in Pension, den Hof haben wir an unseren jüngsten Sohn Elias weitergegeben und freuen uns weiterhin, auf dem Hof mitzuhelfen und zu sehen, dass neue Ideen Wirklichkeit werden. Die Landwirtschaft hat mir in all den Jahren als aktiver

Bauer viel gegeben: eine Familie, die in einer interessanten Umgebung grösser wurde, die Arbeit mit Tieren und Pflanzen, die ich sehr liebe, die Natur mit ihren vielfältigen Facetten zu jeder Jahreszeit.

Die Verbindung mit der Kunst ist ungemein erfüllend. Aus den Formen und Farben bei meiner Tätigkeit als Bauer zu schöpfen, hat mir die Gewissheit gegeben, dass Bauer- und Künstler-Sein ein Traumberuf ist.

### Auf Umwegen zum Traumberuf

In meinem ersten Beruf als Schriftsetzer lernte ich den Umgang mit Formen und Schriften, das

Gestalten mit Farben in Büchern, auf Plakaten und in Prospekten. Ich liebte diese Arbeit, vermischte aber vor allem bei schönem Wetter die Arbeit im Freien.

Mein Vater suchte einen Hofnachfolger und ich stieg ein. In Hohenrain holte ich mir fundierte Kenntnisse der modernen Landwirtschaft. Ich suchte ein zweites Standbein, das mir einen grösseren finanziellen Spielraum schaffen sollte.

Meine Erfahrungen als Bildhauer und plastischer Gestalter, die ich bei einem befreundeten Bildhauer gesammelt hatte, zeigten mir den Weg. Ich baute den alten Schweinestall

**Kunst auf dem Bauernhof: Besonders Tiere haben es dem passionierten Bildhauer angetan, aber auch moderne Figuren gehören zu seinem umfangreichen Repertoire. Wer schon einmal in einer Ausstellung oder in der Rothenburger Kirche war, weiss, dass Ado Ottiger nicht nur drei-, sondern auch zweidimensionale Kunst macht.**



## Geschätzte Ehemalige



*Die letzten Tage vom 2017 sind angebrochen. Nun wird die Inventur erstellt, die letzten Einzahlungen werden getätigt und vermutlich überlegt man sich, was die Preispolitik im 2018 dem Betrieb wohl bringen wird.*

Auf unserem Betrieb war heuer sehr viel los! Ein neuer Traktor musste ungeplant angeschafft werden, weil der alte einen Motorschaden hatte; das geplante Bauvorhaben kam in Verzug, weil es im Architekturbüro nicht vorwärtig; für unseren wachsenden Betrieb waren wir über ein halbes Jahr lang auf der Suche nach einer gelernten Arbeitskraft und zu guter Letzt wurde mein Mann nicht vor Unfällen verschont! Diese gingen zum Glück glimpflich aus, doch es regte zum Überlegen an.

So kommt mir spontan ein Gespräch mit unseren Maurern in den Sinn, die bei uns täglich zu Mittag assen. Es ging um das Thema Arbeitssicherheit. Die beiden hatten nämlich für das Arbeiten an der Decke SUVA-gemäss «Gstältlis» mit Reissleinensystem dabei, diese

sahen allerdings sehr neu und nahezu ungebraucht aus, was mich doch recht verwunderte. Also sprach ich sie beim Mittagessen darauf an. Und tatsächlich, für das Aufstellen der 550 Doka- und Schalungsträger in luftiger Höhe kamen diese offenbar nicht zum Einsatz! Und dabei waren es doch junge Familienväter – war das nicht verantwortungslos?

Sie haben mir dann erklärt, dass es zwar der SUVA-Norm entspreche, sich so zu sichern, es sei jedoch eine falsche Sicherheit! In luftiger Höhe sei man damit etwas trittsicherer und schenke sein Vertrauen dieser Reissleine. Wenn man aber im Vornherein merke, dass man sich da oben nicht wohlfühle, suche man lieber nach einem anderen Weg. Aus diesem Grund stellten sie die Träger und Balken mit einem Rollgerüst auf, das sogar ein Geländer hatte...

Der Gedanke zu falscher oder eben richtiger Sicherheit kann auch bei vielen Entscheidungen auf dem eigenen Betrieb spielen. So wünsche ich Euch für das 2018 wohl überlegte und «sichere» Entscheidungen – ganz ohne trügerische Reissleinen.

*Es Prosit auf das 2018!*

*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 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, Alte Landstrasse 68, 6285 Hitzkirch | Telefon 041 460 36 08  
tatjana.troxler@bluewin.ch

### Adressänderungen und Mutationen

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



*«Vor allem schätzte ich die Möglichkeit, auf dem Betrieb einer zweiten Tätigkeit nachzugehen. Mir war immer wichtig, dass die Familie wusste, wo und was ich arbeitete und dass ich erreichbar war.» (Bilder: B. Troxler)*



► zu einem Atelier um und fortan verliessen Fasnachtsplaketten und Auszeichnungen für verschiedenste Vereine und Gruppierungen – statt Ferkel – den umgebauten Stall. Zusammen mit der Familie versuchten wir den Landwirtschaftsbetrieb erfolgreich zu optimieren. Zeitgemässe Hofeinrichtungen wurden geschaffen, die die Arbeit erleichterten, mehr Platz schufen und den Tieren im Stall mehr Freiheit gewährten. So blieb neben der Arbeit in Stall und Feld genügend Zeit für mein Atelier. Die ersten Arbeiten aus dem Atelier wurden in Bronze gegossen und aus dem Holz unserer Kirschbäume entstanden Holzobjekte. Eine erste Ausstellung auf dem Hof wurde zum Erfolg und brachte Gäste und Besucher. Mit einem neuen Hofladen konnten wir unsere Produkte aus dem Landwirtschaftsbetrieb zusammen mit den Kunstwerken unseren Kunden anbieten.

## Den Traum leben

Heute ist das Atelier ein fester Bestandteil meines Lebens; ein grosser Bekanntenkreis gibt mir Einblick in andere Ansichten und Meinungen. Immer wieder darf ich Wünsche verwirklichen, Plastiken modellieren und gestaltend Freude bereiten.

Aber ich liebe es auch, Kirschen und Äpfel zu pflücken, Kühe zu melken, Heugras zu schneiden und einzuführen oder bei einem Glas Most oder Wein mit Freunden unter dem grossen Nussbaum zu sitzen und über gestern oder morgen Geschichten zu erzählen...

Als pensionierter Landwirt habe ich das Privileg, den Arbeitsplatz nicht verlassen zu müssen und mitzuhelfen, wenns mich braucht, und trotzdem Zeit zu finden für persönliche Freiheiten.

*Ado Ottiger* ■

## Steckbrief

**Name:** Ado Ottiger

**Adresse:** Eschenbachstrasse 67, 6023 Rothenburg

**Geburtsdatum:** 3. August 1950

**Familie:** Frau Antoinette, Tochter Esther, Söhne Lukas und Elias

**Berufe:** Schriftsetzer, Landwirt, Bildhauer

**Heutiger Beruf:** Landwirt und Bildhauer

**Hobbys:** Lesen, wandern, kochen, mit Freunden zusammen sein

**Motto:** Es chond scho guet.



# Infos zum Holzerkurs

*Fast jeder Landwirtschaftsbetrieb im Kanton Luzern besitzt eine oder mehrere Waldparzellen. Früher war der Holzvorrat im Wald eine wichtige «finanzielle Reserve» des Betriebes. Musste auf dem Betrieb investiert werden oder war ein finanzieller Engpass vorhanden, konnte mit einem Holzschlag die Situation entspannt werden. Heute ist die Wirtschaftlichkeit der Holzernte zwar bei gut erschlossenen Waldparzellen noch vorhanden, sobald aber Seilwinden oder Seilbahnen für die Holzernte eingesetzt werden müssen, wird der Gewinn durch die höheren Maschinen- und Arbeitskosten aufgebraucht. Wenn der Landwirt den Holzschlag selber ausführen kann, ist die Wirtschaftlichkeit deutlich besser.*

## Ausbildung hilft Unfälle verhindern

Das Arbeiten im Wald ist sehr anspruchsvoll und gefährlich. Intakte Schutzausrüstungen, eine gute Ausbildung und viel Erfahrung sind notwendig, um die Holzerarbeiten unfallfrei zu absolvieren.

Waldwirtschaft Schweiz (WVS), diverse regionale Vermarktungsorganisationen und Landwirtschaftliche Ausbildungszentren bieten Holzerkurse an, bei denen unter Leitung von ausgewiesenen Forst-Instruktoren ein 5-tägiger Grundkurs besucht werden kann. Diese Kurse sind unter dem Namen «Mobi-Kurse» bekannt.

Die BBZN Schüpfheim und Hohenrain bieten diese Kurse seit Jahren den Landwirtschaftslernenden im 3. Lehrjahr als Wahlfach an. Die Leitung der Kurse übernehmen die beiden Organisationen «Entlebucher Waldholz GmbH» und die «Napfholz GmbH». Diese sind vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) für die Durchführung von Holzerkursen zertifiziert. Auch der Luzerner Waldwirtschaftsverband bietet Holzerkurse an. Für Landwirte, die regelmässig im Wald arbeiten oder Holzerarbeiten für Dritte übernehmen, ist der Grundkurs obligatorisch.

Auch praktizierende Landwirte haben die Möglichkeit, sich für den Grundkurs, oder in einem zweiten Schritt für Weiterbildungskurse anzumelden.

## Wichtige Grundlagen vermitteln

Im Herbst oder im Spätwinter (Oktober oder Februar/März) wird der Grundkurs als Wahlfach angeboten. Dabei lernen die jungen Landwirtinnen und Landwirte Bäume unter einfachen Verhältnissen selbständig zu fällen und zu entasten. Weitere Grundregeln der Holzhauerei wie zum Beispiel Trennschnitte und der Einsatz eines Seilzuges werden instruiert und geübt.

Genügend Zeit wird dem richtigen Einsatz und dem Unterhalt der Motorsäge und weiterem Handwerkzeug gewidmet. Bei den Kursen wird mit den betriebseigenen Sägen und Werkzeugen gearbeitet. Somit können diese Maschinen und Werkzeuge kontrolliert und auf einen sicheren Stand gebracht werden. Manchmal ist auch die Entsorgung einer Säge oder eines Werkzeuges der richtige und sicherste Weg!

Die Sicherheitsausrüstungen der Teilnehmer werden überprüft und bei Bedarf ergänzt. Auch Notfallkonzepte werden mit den Teilnehmern besprochen. Wegabspernungen sollen Wanderer warnen und vom Betreten der Gefahrenzone abhalten. Sicherheitsabstände zwischen den Waldarbeitern, gegenseitige Warnungen und auch die Planung von Massnahmen bei einem Unfall werden ausführlich besprochen.



## Für mehr Informationen

Kontaktpersonen an den Bildungszentren:

**Hohenrain:** Franz Wüest 041 228 30 76

**Schüpfheim:** Anton Moser 041 485 88 23

Waldwirtschaftsverband Schweiz

www.wvs.ch

Entlebucher Waldholz GmbH

www.entlebucherwaldholz.ch

ausserdem

www.luzernerwald.ch

www.holzerkurse.ch



## Kursteilnehmer sind begeistert

Die Rückmeldungen nach den Kursen sind sehr positiv. Sowohl «Anfänger» in Bezug auf Holzerarbeiten, als auch junge Landwirte, die bereits Erfahrungen mitbringen, bestätigen, dass sie sehr viel lernen konnten und in Zukunft sicherer im Wald arbeiten können.

Einige machen sich bereits Gedanken, weitergehende Kurse (Holzhauerei für Fortgeschrittene, Holzrücken usw.) zu besuchen. Diese Kurse sind vor allem für Landwirte, die viel Waldarbeiten verrichten, sinnvoll. Sie werden bei Bedarf und bei genügend Anmeldungen ebenfalls von den oben aufgeführten Institutionen angeboten und durchgeführt. Sie stehen auch Landwirten zur Verfügung, welche in früheren Jahren den Grundkurs besucht haben.

Anton Moser, BBZN Schüpfheim



Links: Wartungsarbeiten an der Motorsäge. Mitte: Richtiges Fällen. Rechts: Besprechen eines «Spezialfalles». Oben: Entasten. (Bilder Anton Moser)





Ruedi Tschachtli (rechts) im Einsatz als Experte an der Berufsprüfung.



«Sehr gerne gehe ich mit meiner Frau Brigitte tanzen. Mittlerweile haben wir ungefähr fünfzehn verschiedene Paartänze im Repertoire.»

PORTRÄT RUEDI TSCHACHTLI, PROREKTOR BBZN SCHÜPFHEIM

# Auch von Eseln kann man viel lernen!

*Esel gelten zu Unrecht oft als störrische, dumme Tiere. Oft werde ich gefragt, warum ich ausgerechnet Esel halte. Von unseren drei Eseln – Elias, Melody und Lilly – kann man viele Dinge lernen, die mir persönlich auch wichtig sind: Bei Neuem sollte man genau hinschauen statt ignorieren oder wegsehen; nicht bei jedem «Seich» muss man mitmachen; Genügsamkeit und Durchhaltevermögen sind wichtig; man muss auch mal «ausrufen» können, wenn es sein muss. Die Liste könnte weitergeführt werden...*

An meiner beruflichen Situation schätze ich unter anderem die enorme Vielfalt. Die praktische Landwirtschaft, die ich – ein gebürtiger Berner aus Ins im Seeland – auf Betrieben im Oberaargau, Emmental und im Kanton Waadt als Mitarbeiter kennen- und schätzen gelernt habe, kommt zwar heute zu kurz. Ich bin auch nicht mehr so viel auf Betrieben und auf dem Feld anzutreffen wie in meinen vorherigen Tätigkeiten als Berater am Schwand in Münsingen oder ab 1990 als Leiter des langjährigen Anbausystem-Vergleichsversuchs auf dem damaligen Schulgutsbetrieb der Landwirtschaftlichen Schule Willisau auf dem Burgrain in Alberswil. Mit der Zeit verlagerte sich mein Berufsfeld zunehmend in den Unterricht und in die Beratung, zunächst in Willisau und später nach Schüpfheim.

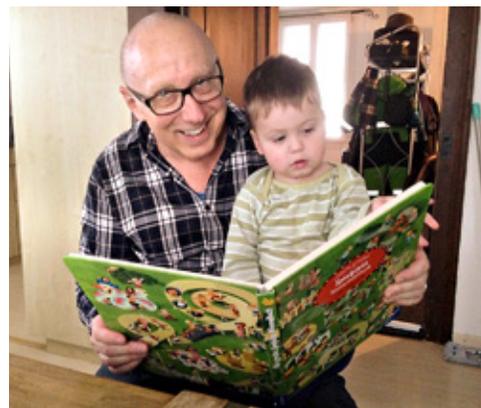
*Bei den Eseln, die niemals als Einzeltiere gehalten werden sollten, gab es dieses Jahr Nachwuchs.*



## Motivierte MitarbeiterInnen als Schlüssel zum Erfolg

Grosse Freude macht mir das gute Unternehmensklima am BBZN und meine tollen und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Seit meinem Stellenantritt als Prorektor am BBZN im 2011 hat sich unser Team verjüngt. Der Frauenanteil ist deutlich gewachsen. Die Angebote am BBZN Schüpfheim wurden in den letzten Jahren durch die neuen Lehrgänge Nachholbildung und Berufsmaturität stark bereichert. Bei der Bäuerinnenausbildung können wir wieder einen Vollzeitlehrgang anbieten. Die klassischen Beratungsmethoden werden durch neue ergänzt, zum Beispiel durch verschiedene Projekte und Arbeitskreise. Neben den eigentlichen Führungs- und Verwaltungsaufgaben in Bildung und Beratung

*«Suchen im Wimmelbuch – gemeinsam mit meinen Enkelkindern finden wir die Sachen.»*



unterrichte ich selber in diversen Lehrgängen. Als Präsident der Kommission unseres Lehrmittelverlags Edition-LMZ engagiere ich mich für aktuelle, gute Lehrmittel.

## Was mich beschäftigt

Kernanliegen meiner beruflichen Tätigkeit ist es, mit meinem Team die Landwirte und Bäuerinnen fundiert aus- und weiterzubilden und kompetent zu beraten. An Herausforderungen mangelt es nicht. Der Landwirt ist heute als Unternehmer stark gefordert. Betriebe, die wachsen wollen und in Infrastruktur investieren binden sich meist langfristig und sind kaum mehr flexibel. Viele Betriebe und Familien laufen arbeitsmässig am Limit und können trotzdem kein angemessenes Einkommen erwirtschaften. Die Möglichkeiten, in Nischen zu produzieren, sind nicht immer einfach zu finden und zu realisieren. Verschiedene Abhängigkeiten und administrative Hürden engen den betrieblichen Spielraum ein. Diese Herausforderungen gilt es zu meistern. Denn ich bin fest überzeugt: Die Schweizer Landwirtschaft hat Zukunft. Gute Beispiele von erfolgreichen

*Session – von gälisch «seisiún» – nennt man in der irischen Musiktradition das gemeinsame Musizieren.*



Betrieben stimmen mich zuversichtlich und motivieren immer wieder, mich mit ganzer Kraft zu engagieren.

## Nach der Arbeit ist noch nicht Schluss

Grosse Freude machen mir meine drei Grosskinder, die mich und meine Frau Brigitte auf Trab halten. Als junger Grossvater habe ich noch genug Power, mit meinen beiden Enkeln und meiner Enkelin allerhand zu unternehmen. Vor einigen Jahren hat es mir «den Ärmel hereingenommen» bezüglich der traditionellen Volksmusik, wie sie in Irland überall in den Pubs gespielt wird. Ich geniesse es, mit Freunden zusammensitzend und an Sessions zu spielen. Seit letztem Jahr bin ich auch wieder



Die Diplomfeier ist jeweils unser «Heuet» als Höhepunkt im Schuljahr.

öfters mit der Angelrute unterwegs. Der Sem-pachersee ist mein bevorzugtes Angelrevier, wo ich am Wochenende oft schon bei Tagesanbruch den Felchen und Egli nachstelle.

## Wer nicht mit der Zeit geht, muss mit der Zeit gehen

Während meiner beruflichen Tätigkeit hat sich der Bezug der Landwirte zur Informatik massiv verändert. Als frischgebackener Lehrer am Schwand in Münsingen unterrichtete ich unter anderem Informatik. Die jungen Bauern erklärten mit: «Wüsst dier, das isch nüüt für üüs. Mir Buure hei haut breiti Fingere, da preicht me geng grad zwe oder drei Taschte ufs Mall!» Wenn ich mich heute in der Pause umschaue, ist es meist stiller als früher, da die Schülerinnen und Schüler am Smartphone rumdrücken. Die Landwirte erfassen ihre Daten am Computer. Wer etwas nachschlagen will, der googelt heute ganz selbstverständlich den gesuchten Begriff. Auf den meisten Betrieben sind computergesteuerte Anlagen und Geräte nicht mehr wegzudenken. Unsere Lernenden verwenden im Unterricht ihr eigenes Notebook. Der Technologiewandel ist in vollem Gang. Sehr eindrücklich, an Maschinenvorfürungen mitzuerleben, wie ein riesiger Schlepper völlig ohne Chauffeur ein Feld perfekt ackert oder wie ein ferngesteuer-



## Steckbrief

**Name:** Ruedi Tschachtli  
**Adresse:** Innerdorf 15, 6022 Grosswangen  
**Geburtstag:** 7. Juli 1962  
**Familie:** Frau Brigitte, 4 erwachsene Kinder (Matthias, Rahel, Simon und Viola)  
**Ausbildung:** Dipl. Ing.-Agr. ETH, Fachrichtung Pflanzenbau  
**Funktion am BBZN:** Prorektor am Standort Schüpfheim  
**Hobbys:** Familie, Musik, Tanzen, Fischen, Natur  
**Motto:** Auch von Eseln kann man manchmal etwas lernen.

ter Mäher am Steilhang selbständig arbeitet! Neue Entwicklungen finde ich spannend. Die Zukunft wird zeigen, welche Innovationen die Landwirtschaft ganzheitlich gesehen effektiv auch weiterbringen.

Ruedi Tschachtli

## ZEIT FÜR NEUES

### Vortrag Lis Lustenberger vom 8. November 2017

*Zur Tradition des Jahresprogramms gehört schon seit vielen Jahren immer im Herbst der Vortrag von Lis Lustenberger – heuer vielleicht zum letzten Mal im Restaurant Ilge, Ettiswil.*

Leider war der Anlass im Vergleich zu früher nicht gut besucht. Ob es am Thema lag oder ob sich das Modell einfach ausgeschöpft hat, darüber wird der Vorstand noch diskutieren. Eventuell werden wir im 2018 etwas Neues veranstalten, da sich – so unser Eindruck – irgendwie Ermüdungserscheinungen breit machen...

Das Thema lautete «Umgang mit schwierigen Situationen». Die Referentin machte bald klar, dass natürlich sehr verschiedene Lebenssituationen in diese Thematik einfließen. Unter anderem sprach sie über Depressionen, schwierige Kinder, Konflikte mit anderen Mitmenschen, anspruchsvolle Vorgesetzte aber auch über die Angst vor unheilbaren Krankheiten oder den Verlust eines geliebten Menschen. Depressionen seien oft Hauptgrund für Niedergeschlagenheit und Antriebslosigkeit; die

Suche nach dem Positiven im Alltag könne ein möglicher Weg aus der Depression sein.

Schwierige Menschen fordern uns heraus. Lerne man, mit einem davon richtig umzugehen, schule dies einen im Umgang mit allen «schwierigen» Menschen, so die Ausführungen von Frau Lustenberger.

Die Angst vor unheilbarer Krankheit lasse sich bändigen, wenn man lerne, zur inneren Ruhe zu kommen. Wer im seelischen Gleichgewicht sei, brauche keine Angst zu haben: Werden, Sein, Verblühen, Sterben – loslassen bedeute anzunehmen, was ist.

Renate Rösli



## BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

### verbibäbelet



«Bäbele» alleine beschreibt Kinder, welche mit einer Puppe spielen. Bei älteren Kindern wird es benutzt, wenn sie sich kindisch und einfältig benehmen. Im Idiotikon heisst es dazu «...verbibäbelet sagt man zu Kindern, die man zu weichlich hält, so dass sie weder eine rauhe Luft ertragen noch eine harte Speise verdauen können». Die Vorsilbe bi- verstärkt das Ganze. Mit der Ergänzung ver- wird das «verbibäbelet» als Synonym für «verwöhnt» verwendet. Insbesondere ist mit «verbibäbelet» gemeint, wenn Eltern ihre Kinder mit übertriebener Schonung und Ängstlichkeit behandeln, sie regelrecht verhätscheln und sich allzu viele Umstände machen um sie.

Quellen: [www.dialektwoerter.ch](http://www.dialektwoerter.ch) | [www.idiotikon.ch](http://www.idiotikon.ch) | diverse

# Erfolgreich mit Milch aus Gras

**Der «Systemvergleich Milchproduktion Hohenrain II» wurde an der Milchtagung vom 6. September 2017 präsentiert. In allen drei Systemen gab es Betriebe, welche jede Arbeitsstunde mit mehr als 28 Franken entschädigen konnten.**

Pro System wurden rund 12 Pilotbetriebe untersucht. Zeitgleich wurden alle drei Systeme parallel auf dem Gutsbetrieb Hohenrain betrieben. Die Gruppe Vollweide bekam praktisch nur Futter aus der Weide. Die beiden Gruppen EGKF und EGKF+ grasten ein und unterschieden sich darin, dass die EGKF+ mehr Kraftfutter fütterte.

Der mittlere Milchpreis pro Gruppe lag höher als bei den Referenzbetrieben Agridea/BBZN, da öfters mit Bio- und Käseermilch

eine bessere Wertschöpfung erzielt wurde. Die Arbeitsverwertung zeigt auf, wie viel die Betriebsleiterfamilie pro Stunde verdient, wenn sie alle Arbeit selber verrichten würde. Bei diesem Kriterium erreichte das System Vollweide sowohl beim Gutsbetrieb als auch bei den Pilotbetrieben die besten Werte. Trotz halb so grossem Milchverkauf pro Hektare lag dieses System auch beim Arbeitseinkommen pro Hektare Futterfläche vorne. Die Differenz unter den Systemen ist dabei aber viel kleiner, als gegenüber den Referenzbetrieben.

Ein Vergleich mit der zentralen Auswertung von Buchhaltungsdaten der Agroscope zeigt, dass die Kosten der Pilotbetriebe viel tiefer sind. Trotzdem benötigen die extrem wettbewerbsfähigen 13 Vollweidebetriebe



Für einmal waren auf den Weiden des BBZN Hohenrain mehr Bauern als Kühe unterwegs.

im Mittel 59 Rappen Milchpreis, um sich die eigene Arbeit mit Fr. 28.–/h entschädigen zu können. Die Systeme wurden neben der Betriebswirtschaft auch in vielen anderen Bereichen analysiert. Unter [www.Milchprojekt.ch](http://www.Milchprojekt.ch) finden Sie dazu mehr Infos.

Thomas Haas BBZN Hohenrain

## Auszug aus den Ergebnissen «Erfolgreich mit Milch aus Gras»

System		Vollweide		EGKF		EGKF+		Referenz
Kraftfuttermenge		< 300 kg		< 500 kg		um 1'000 kg		
Daten aus den Buchhaltungen 2014–2016		Gutsbetrieb	Pilot	Gutsbetrieb	Pilot	Gutsbetrieb	Pilot	Talbetriebe
	Anzahl	1	13	1	11	1	13	102
Kühe	Anzahl	25	41	21	36	24	50	37
Verkaufte Milchmenge	kg/Jahr	125'009	203'128	131'921	224'911	173'213	389'276	273'039
Hauptfutterfläche (HFF)	ha	12	28	12	21	12	25	22
Milchleistung/Kuh	kg/Jahr	5'289	5'622	6'435	6'773	7'492	8'141	7'615
Arbeitsproduktivität «Milch/Stunde»	kg/Akh	67	64	64	61	74	93	70
Milchpreis	Rp./kg	62	68	61	68	60	67	64
Arbeitseinkommen pro ha HFF	Fr./ha HFF	4'350	4'119	3'798	3'909	4'260	3'854	3'180
Arbeitsverwertung Betrieb	Fr./Akh	26	33	21	21	21	22	17

# Besuch beim Glaceproduzenten

**Das Stallkafi war am 30. August 2017 bei Familie Felber in Baldegg zu Gast. Das Wetter war wunderbar für den Besuch der Seetalglace.**



Als erstes führte uns Josef Felber durch den Stall mit 18 Milchkühen. Er klärte uns gleich auf, dass er nur einen kleinen Teil der Milch für die Glaceproduktion verwendet. Bei den Sorbets braucht es überhaupt keine Milch. In der Hochsaison kann es aber schon passieren, dass der Lastwagen der ZMP nur noch wenig abholen kann. Für die Fruchtglacen werden frische Früchte, wenn möglich vom eigenen Landwirt-

schaftsbetrieb verwendet. Produziert werden Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Äpfel und Birnen. Der Raum für die Glaceproduktion ist erstaunlich klein. Die Arbeit bzw. der Aufwand ist aber beträchtlich, da die Glace nicht nur produziert, sondern auch vermarktet werden muss. Durch die ganze Familie, einen Lehrling, Teilzeitangestellte und flexible Erntehelfer kann aber doch alles gut gemeistert werden.

Nach der Führung genoss man im modernen Eventlokal Rauchwürste. Zum geselligen Austausch gab es anschliessend natürlich ein Kafi – und den Genuss der Seetalglace.

Thomas Haas



## Topinambur, Lauch und Haselnüsse



### Zutaten für 4 Portionen

#### Suppe

- 400 g Topinambur
- ½ Zitrone, Saft
- 1 Zwiebel, gehackt
- 150 g Lauch, gebleicht, in feine Ringe geschnitten
- je ½ EL Butter und Haselnussöl
- 100 g Kartoffeln, in Stücke geschnitten
- 3 dl Milch
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Croûtons

- Backpapier für das Blech
- 40 g Butter, weich
- 1 EL Haselnussöl
- 150 g Parisette, in Scheiben geschnitten
- 1 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- 2–3 EL gemahlene Haselnüsse, geröstet

#### Zubereitung

- Für die Suppe Topinambur evtl. schälen, in Scheiben schneiden, sofort in Zitronenwasser legen.
- Zwiebeln und Lauch im Butter-Öl-Gemisch andämpfen. Kartoffeln und abgetropfte Topinambur zugeben, mitdämpfen, mit Milch und Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 30 min weichköcheln.
- Alles pürieren, durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgeben, Rahm beifügen und abschmecken.
- Für die Croûtons Butter und Öl verrühren, Parisettescheiben damit bestreichen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
- Im oberen Teil des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 3–4 min toasten.
- Suppe in vorgewärmte Suppentassen verteilen, Rahm und Haselnüsse darüber geben, Croûtons dazu servieren.

Quelle: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)  
Rezept empfohlen von Franziska



### EHEMALIGENTREFFEN

## 50 Jahre Bäuerinnenschule Willisau

*Am 6. September 2017, einem wunderschönen Herbsttag, feierten wir unser 50-Jahr-Jubiläum der Bäuerinnenschule Willisau.*

22 Ehemalige des Sommerkurses 1967 trafen sich bei der Agrovision im Burgrain. Viele interessante und lustige Erinnerungen wurden wieder wach gerufen. Die damals gelernte Lebensfreude und Naturverbundenheit hat uns geholfen, die Aufgaben in unserem Leben zu meistern. Bei frohem Beisammensein genossen wir das feine Mittagessen. Die Überraschung war gross, als unerwartet der Trachtenchor Luthern aufmarschierte und uns ein

paar Lieder zum Besten gab. Wir bedankten uns mit einem kräftigen Applaus. Am Nachmittag führte uns Herr Ruckstuhl durch den interessanten Bio-Vollweidebetrieb Burgrain. Er gab uns Einblick in den sehr gut geführten Hof. Auch gestellte Fragen beantwortete er uns professionell. Schon bald kam die Zeit zum Abschied nehmen. Wir durften bei regem Gedankenaustausch unsere Kameradschaft wieder erneut vertiefen. Den Tag schlossen wir bei einer kurzen Besinnung in der Blasiuskapelle ab. Vielen Dank der Organisationsgruppe Grosswangen: «Es war super!».

Lisbeth Felber-Moser

### SÜSSLICHES WURZELGEMÜSE

## Topinambur

*Bei Schweizerverhältnissen gedeiht die mehrjährige, krautige Topinambur gut und wird bis zu 3 Meter hoch. Sie kommt erst zum Erblühen, wenn eine bestimmte Tageslänge unterschritten wird.*

Ab August kommen die gelben Blüten zum Vorschein, welche etwas an eine Sonnenblume erinnern. Der wertvolle Schatz der Topinambur ist aber im Boden verborgen. Die vitaminreichen Knollen kann man im Winter bis ins späte Frühjahr hinein ernten. Im Detailhandel sind sie schwierig zu finden. Nur vereinzelte Läden führen die Knolle im Sortiment, denn in der Schweiz wird die Topinambur nur von wenigen Bioproduzenten angebaut. Im eigenen Garten gilt es zu beachten, dass diese Pflanze sehr konkurrenzstark ist und Nach-



Topinambur zählt botanisch zur Familie der Korbblütler und zur selben Gattung wie die Sonnenblume. (Bild: pixabay©John-Silver)

barpflanzen beschattet und so verdrängen kann. Topinambur selbst ist betreffend Standort anspruchslos, bei stehender Nässe jedoch gedeiht sie nur kümmerlich. Die Pflanze verbreitet sich sehr stark über die Ableger. Wenn keine Ausbreitung gewünscht wird, empfiehlt es sich, mit einer Wurzelsperre zu arbeiten. Nur selten wird die Topinambur von Krankheiten und Schädlingen befallen. Diese sind im Normalfall nicht ertragsmindernd. Die grössere



### Ehemaligenverein GV

Mittwoch, 24. Januar 2018 | 20.00 Uhr  
BBZN Hohenrain  
Protokoll GV 2017 und Einladung GV 2018 dieser Ausgabe beigelegt (siehe Mitte).

### Alles tipptopp im Büro? **Tipp!**

Donnerstag, 1. Februar 2018 | 20 Uhr  
BBZN Hohenrain

Eine Veranstaltung zum Thema  
«Aufzeichnungspflichten –  
gut organisiert  
und im Alltag integriert»



**Referenten:**

**Urs Wegmann**, Vortrag zu Büroorganisation  
**Roland Wismer**, Praktische Anwendung  
im Alltag der heutigen Aufzeichnungspflichten  
Anschließend offene Gesprächsrunde.  
Es ist keine Anmeldung nötig, wir freuen uns  
auf viele Besucher und Besucherinnen!

### Regionale Weiterbildung

Dienstag, 20. Februar 2018 | 20–22 Uhr  
BBZN in Schüpfheim  
In Zusammenarbeit mit dem Landwirtschafts-  
forum der Unesco Biosphäre Entlebuch:  
«Zukunft der Schweizer Landwirtschaft»



Für die Schweizer Landwirtschaft kann sich in  
naher Zukunft einiges ändern. So könnten  
Pflanzenschutzmittel durch hängige Volksinitia-  
tiven faktisch verboten werden und die Agrar-  
märkte sich durch neue Freihandelsabkommen  
öffnen. An diesem Weiterbildungsabend erhalten  
wir eine Aussensicht auf unsere Landwirtschaft  
und mögliche Konsequenzen der möglichen  
Entwicklungen.

**Referenten:**

**Fritz Glauser** (SBV) und **Hennig Luther** (Suisag)  
keine Anmeldung nötig, Eintritt frei



Der Ehemaligeverein  
wünscht allen Lese-  
rinnen und Lesern  
viel Glück im 2018!

### Zivilstandsnachrichten

#### Geburten

- 9. September 2017: **Jan**  
Sohn Gisela und Stefan Brun-Zihlmann  
Zeugmoos, 6163 Ebnet

Gefahr sind Wühlmäuse und Maulwürfe, wel-  
che die schmackhaften Knollen gerne mögen.  
Der Trieb ist einjährig und stirbt im Herbst ab.

Die Haltbarkeit der Topinamburen nach der  
Ernte ist kurz, da die Knollen nach der Ernte  
viel Wasser verlieren. Einige Tage lassen sich  
die frisch geernteten Knollen aber problemlos  
im Kühlschrank oder im kühlen Keller lagern.  
Dabei empfiehlt es sich, sie ungewaschen auf-  
zubewahren und erst kurz vor Gebrauch die  
Erde abzuwaschen. Topinambur kann blan-  
chiert auch eingefroren werden.

Einige werden sich fragen, wieso Topinam-  
bur bei uns nicht mehr verbreitet ist. Ursprüng-  
lich stammt sie aus Nord- und Südamerika. See-  
fahrer brachten die Pflanze im 17. Jahrhundert  
nach Europa; sie wurde später von der Kartof-  
fel verdrängt. Geschmacklich erinnert die Topi-  
namburknolle an Kartoffeln. Ihr Geschmack  
ist aber süsslicher und zudem nussartig. Essen  
kann man das Gemüse roh oder gekocht. Aus  
der Topinambur gibt es schmackhafte Suppen  
(siehe Rezept auf S.7), Gemüsegratins und



Das Wurzelgemüse Topinambur sieht aus wie Ingwer,  
schmeckt wie eine nussige Artischocke und handhabt  
sich wie eine Kartoffel. (Bild: wikimedia©Kinori)

Salate, man kann sie aber auch sehr gut an-  
braten oder frittieren. Die Topinambur muss  
nicht zwingend geschält werden, je nach Emp-  
findlichkeit kann die Verwendung mit Schale  
allerdings zu Blähungen führen. Besonders  
wertvoll ist Topinambur für Diabetiker, da ihr  
Speicherstoff Inulin und nicht Stärke enthält.  
Somit eignet sich diese Knolle hervorragend für  
eine kohlenhydratarme Ernährung.

Franziska Brun

### AUFWÄNDIGE BIENZUCHT

## Hobby Imkern

«Der Imker beschäftigt sich mit der  
Haltung, Vermehrung und Züchtung von  
Honigbienen sowie mit der Produktion  
von Honig und weiterer Bienenprodukte.  
Wirtschaftlich relevanter ist heute die  
Bestäubungsleistung der Honigbienen  
in der Landwirtschaft als Nebenprodukt  
der Imkerei.» So definiert Wikipedia  
den Begriff «Imker». Genauer erklärt es  
uns aber Balz Aregger: Er ist ein junger  
Hobby-Imker aus Hergiswil.

Viele Leute haben Angst vor Bienenstichen,  
Balz Aregger fasziniert jedoch die Honigbiene,  
dieses fleissige Insekt. Schon als kleiner Junge  
war er beim Imkern dabei, da schon sein Vater  
Bienen züchtete. Als Abschlussarbeit bastel-  
te er einen Ablegerkasten, um neue Völker zu  
bilden, und startete so in seine Imkerkarriere.

### Das Imkerjahr gemäss Balz Aregger

Im Januar wird die Oxalsäurebehandlung ge-  
macht. Da das Bienenvolk im Winter keine Brut  
hat, wird die Varroamilbenbehandlung gezielt  
durchgeführt. Es gibt verschiedene Varianten,  
eine davon ist das Verdampfen, für Balz die  
effizienteste Methode. Im Winter wird das  
Volk eingengt, d. h. die Futterwaben, die im  
Herbst aufgefüttert wurden, werden dem Volk  
entnommen. Anschliessend wird das Volk mit  
einem Schaumstoff gedämmt, um es an der



Varroamilbenbehandlung: Zu beachten ist, dass die  
Ameisensäure kühl in das Volk gelangt. So wird im  
Sommer bei grosser Hitze der Kahlschlag verhindert.  
Zudem verdampft die Säure am Anfang noch nicht  
so stark, wenn sie kühl dazugegeben wird. Auch auf  
persönlichen Schutz muss geachtet werden. Hand-  
schuhe und Schutzbrille schützen den Imker vor  
Verbrennungen auf der Haut. (Bild: fotolia©Jag\_cz)

Wärme zu halten. Jetzt gilt es, das Volk mög-  
lichst streng zu beaufsichtigen, um gezielt  
Futterwaben zu geben, d. h. um es zu «pushen».  
Denn im Frühjahr, wenn der Blütenhonig ein-  
setzt, muss das Volk stark sein! Dann wird der  
Honigraum aufgesetzt.

Ende Mai, anfangs Juni wird der Blütenhonig  
geschleudert. Wenn es ein gutes Honigjahr wird,  
hat es viele Blattläuse und somit wird nach dem  
Blüten-, der Blatt- und Waldhonig einsetzen. Es  
ist sinnvoll, eine Woche vor Ende Juli den letzten  
Honig zu schleudern (abräumen), somit kann  
man frühzeitig das Volk behandeln. Das Volk  
ist noch stark genug, um die Varroamilbe zu be-  
kämpfen. Das ist eine Langzeitbehandlung und  
wird deshalb nach drei Wochen wiederholt, um  
die jungen Bienen, die in der Brut sind und spä-  
ter schlüpfen, zu schützen. Um mögliche Krank-  
heiten zu vermeiden, muss man die Völker das  
ganze Jahr gut unter Kontrolle haben!

Balz Aregger