

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

GEISTLICHE ÜBUNGEN ZUR INNEREN EINKEHR

Exerzitien – Weg in die eigene Mitte

Exerzitien, was ist das? Vielleicht haben Sie dieses Wort noch nie gehört, oder doch, haben aber keine Ahnung, was es heisst oder bedeutet. Sicher gibt es auch viele Leser und Leserinnen unter Ihnen, die schon in Kontakt gekommen sind mit diesem besonderen Weg, den Glauben zu vertiefen.

Das Wort Exerzitien kommt vom lateinischen exercere – sich einüben. «Geistliche Übungen» nennt sie Ignatius von Loyola (1491–1556). Der Mystiker und Gründer des Jesuitenordens hat mit seinen geistlichen Übungen einen bis heute einmaligen Weg christlicher Spiritualität geschaffen. Er schreibt in seiner Sprache: «Denn so wie das Umhergehen, Wandern und Laufen leibliche Übungen sind, genauso nennt man <geistliche Übungen> jede Weise, die Seele darauf vorzubereiten und einzustellen, den göttlichen Willen in der Einstellung des eigenen Lebens zum Heil der Seele zu suchen und zu finden».

Für Ignatius dienen die Exerzitien dazu, das eigene Leben zu ordnen und neu auszurichten auf Gott hin. Die geistlichen Übungen sind aus seinem persönlichen Umkehr-Weg entstanden.

Exerzitien – wozu?

Jeder Mensch hat seine eigene und einmalige Lebensaufgabe. Sie besteht darin, dass er der Mensch wird, den er von Gott her gedacht und geträumt ist. Er soll die von Gott in ihm angelegten Gaben entfalten und der Mensch werden, der er vom Innersten her ist. Es ist nicht leicht, dieses Ziel zu erreichen. Immer wieder vergessen wir in den täglichen Herausforderungen, unserer Sehnsucht nach erfülltem Leben Raum zu geben. Ignatianische Exerzitien sind Zugänge und Annäherungen zu unserer eigenen Mitte, zum göttlichen Kern in uns. Wir kennen verschiedene Formen von Exerzitien: Kurz-, Meditations-, Einzel-, Grosse-, Kontemplative-, Wander-Exerzitien usw. In diesem Bericht gehe ich näher auf die sogenannten Exerzitien im Alltag ein.

Exerzitien im Alltag

Diese sind ein bewährter Weg, der uns dem oben erwähnten Ziel von Ignatius näherbringen kann. Sie helfen uns, die Tiefen in uns freizulegen, die im Alltagsgrau so oft verschüttet sind. Sie möchten aufrichten, wo wir unter vielen Verkrümmungen an Leib und Seele leiden. Die geistlichen Übungen helfen uns, mitten im Alltag, an dem Ort wo wir leben, mit uns und mit Gott in Berührung zu kommen. «Gott in allem zu suchen und zu finden», sagte Ignatius.



Die geistlichen Übungen wollen den gewohnten Lauf des Alltags unterbrechen und uns erspüren lassen, was uns trägt und unserem Leben Sinn gibt. Sie sind eine Chance, den eigenen Lebensweg klarer zu sehen, Entscheidungen zu treffen und im Engagement für andere fruchtbar zu werden.

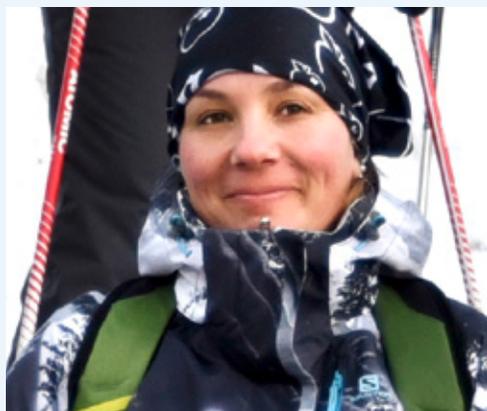
Exerzitien-Dynamik

Wir sehen, die Exerzitien führen in eine zweifache Bewegung hinein. Zum einen nach innen, in meine tiefste Mitte, wo ich mir selbst und Gott begegne. Zum anderen nach aussen, in meinen Alltag und zu den Mitmenschen. Die geistlichen Übungen sind methodisch aufgebaut. Am besten lässt sich das mit einem Rad darstellen (siehe Schema links). Die Mitte, die Radnabe, symbolisiert das sogenannte «Fundament». Es ist Ausgangspunkt und stetiger Bezugspunkt der Exerzitien. Es meint die Erfahrung des Angenommenseins, der Liebe und Zuwendung Gottes in meinem Leben, ohne dafür Leistungen erbringen zu müssen. In der ersten Woche (Umkehr-Phase) geht es um die Auseinandersetzung mit meinem eigenen Leben. Unter



Die Exerzitien gehen auf die «exercitia spiritualia», die geistlichen Übungen des Ignatius von Loyola (1491–1556) zurück, des Gründers des Jesuitenordens. Sie sind ein Weg der Übung, der Erfahrung und der Verwandlung.

Geschätzte Ehemalige



Nicht mehr lange, und das Jahr 2018 gehört der Vergangenheit an. Je älter ich werde, je mehr habe ich das Gefühl, die Zeit gehe viel schneller vorbei als früher.

Als Kind dauerte es so unglaublich lange, bis ich endlich in den Kindergarten durfte! Kaum in der Schule angekommen, schien mir diese Zeit allerdings... endlos. Die Tage wurden gezählt, bis ich 18 Jahre alt wurde und endlich den Führerschein machen durfte. Aber seit ich Familie und Hof habe vergeht für mich die Zeit

wie im Flug! Ich werte das grundsätzlich als gutes Zeichen. Es zeugt von bester Gesundheit, genügend Beschäftigung und von positivem Nach-vorne-Blicken.

Sicherlich gab es im Jahr 2018 auch Phasen, in denen ich das Gefühl hatte, die Zeit renne mir davon und ich würde meine vielen Vorhaben nicht alle rechtzeitig schaffen. Aber da habe ich mir rückblickend wohl selber die Zeit zu kurz gesteckt!

Manchmal habe ich den Eindruck, es gäbe – besonders in der Schweiz und insbesondere im Bereich der Landwirtschaft – immer mehr Menschen, die der Zeit hinterher rennen oder sie am liebsten gar vielfältigen wollten. Nicht selten endet so ein Verhalten in einem Burn-out: Die Leute brennen aus und dann steht die Zeit plötzlich still. Zu diesem wichtigen Thema lädt der EV ganz herzlich ein zum Vortragsabend (siehe Seite 8 im Veranstaltungskalender).

Für die kommenden Feiertage wünsche ich allen eine ruhige, erholsame, gelassene und friedliche Familienzeit, den Tieren eine Extraportion Futter und eurem ganzen Haus und Hof einen guten Start ins 2019.

Schöni Wienecht!

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.spieess@bluewin.ch

Adressänderungen und Mutationen

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

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

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



*Der Ehemaligeverein
wünscht allen Leserinnen und Lesern
viel Glück im 2019!*

dem Blick der Liebe Gottes kann ich zu meiner Realität stehen. Schwierige Erfahrungen, Unversöhntes, Schattenseiten, Grenzen, erlittenes Leid usw. anschauen und so Versöhnung und Heilung erfahren dürfen. In der zweiten Woche (Nachfolge) wird das Leben von Jesus betrachtet. Nachdem ich Heil und Versöhnung erfahren habe, möchte ich Ihm Antwort geben und in die Sendung, in die Nachfolge gehen. In der dritten Woche (Leiden) wird der leidende Christus betrachtet. Diese Phase wird in den Exerzitien im Alltag weniger thematisiert. Die vierte Woche (Auferstehung) führt uns in die Wandlung zu neuem Leben, in den Verwandlungsprozess, in neue Entwicklungsmöglichkeiten wie diese in den Auferstehungserzählungen aufscheinen.

Glaubensweg in der Praxis

Wie schon oben erwähnt sind Exerzitien ein Weg: **Ein Übungsweg** – Ich bemühe mich, Treue zu den Übungen zu praktizieren. Das bedeutet nicht, es immer zu schaffen, sondern immer wieder anzufangen, dranzubleiben und weiterzugehen. **Ein Erfahrungsweg** – Immer wieder achtsam wahrnehmen, was jetzt gerade da ist an Gefühlen und Gedanken, ohne zu werten. Meine eigene Lebensgeschichte zu erkennen,

Helles und Dunkles anzunehmen und in Gottes Hand zu legen. **Ein Wandlungsweg** – Gott wirken lassen, er kann wandeln, heilen, versöhnen. Ich vertraue mich Ihm an, lasse Ihn wirken.

Dazu wieder Ignatius: «Nur wenige Menschen ahnen, was Gott aus ihnen machen würde, wenn sie sich rückhaltlos seiner Führung anvertrauen!» Exerzitien im Alltag werden über einen längeren Zeitraum hinweg unter den gewohnten Lebensbedingungen durchgeführt. Das heisst, über fünf Wochen sich täglich Zeit zu nehmen für das persönliche Gebet und Meditation (20–30 Minuten), wöchentlich sich

als Gruppe zu treffen, um sich durch Austausch als Weggemeinschaft zu erfahren, gemeinsam still zu werden und die wöchentlichen Anregungen (Bibeltexte und Bilder) für die Gebetszeiten zu erhalten. In einem Einzelgespräch besteht die Möglichkeit, persönlichen Erfahrungen nachzuspüren, Schwierigkeiten und Fragen zu klären, den eigenen Weg besser erkennen und gehen zu können.

Meine persönlichen Erfahrungen

Vor zehn Jahren kam ich in Kontakt mit den Exerzitien im Alltag. Sie haben meinen Glaubensweg und meine Christus-Beziehung vertieft. Ich bin innerlich freier geworden und kann ruhiger und gelassener mit den Herausforderungen meines Alltags umgehen. Ich finde Gott vermehrt in der Natur, in den Mitmenschen und in den Begegnungen. Liebe, Vertrauen, Dankbarkeit und Hoffnung sind gewachsen. Durch diese Erfahrungen wurde ich motiviert, die Ausbildung zur Exerzitienleiterin zu machen. So erfüllt sich mein tiefer Wunsch, Menschen auf ihrem ganz persönlichen Weg in ihre eigene Mitte, in die göttliche Liebe und Freiheit, begleiten zu dürfen.



Hinweise

- Mehr Infos unter www.exerzitien.ch
- Exerzitien im Alltag im Raum Luzern
 - > Kloster Wesemlin, Fastenzeit 2019
 - > Pfarrei Sursee, Fastenzeit 2019,
 - Infoabend 19.02.2019, Kloster Sursee

Elisabeth Imfeld, Sursee ■

Weidegans

Gänse sind Herdentiere, gehören zur Familie der Entenvögel und sind auf der ganzen Welt verbreitet. In Mitteleuropa ist vor allem die Graugans heimisch.



Die Weide sollte den Gänsen unbedingt auch Schattenplätze bieten. (Bild fotolia©Countrypixel)

Gänse sind reine Vegetarier, also Pflanzenfresser. Männchen und Weibchen bleiben für ein Leben lang zusammen. Dies kann beim Halten der Gänse leider nicht berücksichtigt werden, wenn man beispielsweise einen Teil der Herde weggibt. Mit etwa sechs Monaten – je nach Rasse auch etwas früher – sind die gängigsten Mastrassen geschlechtsreif. Das Weibchen legt nur jeden zweiten Tag ein Ei.

Hinweise zur Gänsehaltung

Eine Gans kann bis zu 12 Jahre alt und älter werden. Gänse gehören zum Wassergeflügel. Für die Haltung bedeutet das, dass sie auf eine Schwimmgelegenheit angewiesen sind. Dies, um ihr Gefieder zu putzen sowie zur Stimulierung der Paarung.

Auch zum Wässern der Eier benötigen sie Wasser, welches sie im Teich holen, so muss die Schwimmgelegenheit das ganze Jahr zur Verfügung stehen. In der Landwirtschaft kann

die Gans als Masttier gehalten werden. Dabei gibt es verschiedene Mastmethoden, so etwa die Schnell-, Intensiv- oder die Weidemast. Letztere ist die am häufigsten in der Schweiz anzutreffende. Sie dauert vom Frühling bis November/Dezember und ist am wirtschaftlichsten. Bei dieser Mastmethode werden die Gänse fürs Festessen an Weihnachten hin gemästet und dann geschlachtet. Die Masttiere werden bis zu 8 kg schwer. Zurzeit sind 100 Gänse eine Grossvieheinheit.

Gänse benötigen Einstreue zum Liegen. Es ist von Vorteil, wenn der Stall raubtiersicher ist, vor allem nachts und besonders bei den Jungtieren. Bei den Masttieren beträgt die empfohlene Fläche drei, bei den Zuchtieren zwei Tiere pro Quadratmeter.

Die Weide der Gänse sollte eine gut nachwachsende Grasnarbe haben. In der Weidegänsehaltung ist dies besonders wichtig, denn über den Sommer sind die Tiere bei dieser Pro-

duktionsrichtung immer auf der Weide. Die empfohlene Weidefläche beträgt 10 m² pro Tier. Bei der Gänsehaltung gibt es nur wenige Probleme. Wenn zu viele Tiere im Stall sind, kann es zu Kannibalismus kommen. Weitere Herausforderungen können Salmonellen oder die Vogelgrippe sein.

Ideal für Direktvermarktung

Als Gänsehalter ist es ratsam, Mitglied beim Verein *Weidegans.ch* zu sein. Der Verein tut – laut Eigenwerbung – alles für die Gans, deren Halter und Konsumenten. Dabei stehe Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität im Zentrum. Bei Grossverteilern findet man dieses Label noch nicht, denn die Weidegänse werden meistens direktvermarktet. Bei den Grossisten findet man nur das konventionelle Gänsefleisch, welches aus dem Ausland kommt.

Marco Imfeld

REINSTER GAUMENSCHMAUS BEI SCHWIERIGKEITSGRAD «EINFACH»

Knusprige Festtagsgans mit Marroni

Zutaten für 6 Personen:

1 Stk. bratfertige Gans (ca. 4 kg)
5 dl Bouillon
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Thymian, getrocknet

Zutaten für die Füllung:

1 Prise Salz
450 g Marroni (aus der Dose)
3 Stk. Zwiebel
2 Stk. Äpfel (rot)
8 EL Brotwürfeli (1 × 1 × 1 cm)
1 TL Majoran (getrocknet)
1 Prise Thymian
1 Prise Pfeffer

Zutaten für den Bratenfond:

2,5 dl Rotwein
3 EL Rahm
1 EL Mehl zum Binden der Sauce
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Timing

40 min Zubereitungszeit und 240 min Kochzeit,
= ca. 280 min Gesamtzeit

Zubereitung

- Die Gans waschen, abtrocknen, loses Fett entfernen, von innen und aussen kräftig mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben.
- Den Backofen auf ca. 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Für die Füllung Marroni gut abtropfen lassen, Zwiebeln schälen, Äpfel waschen und entkernen. Die Innereien der Gans, Marroni, Zwiebeln und Äpfel würfelig schneiden und mit den Brotwürfeli vermischen.
- Die Zutaten mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen. Die fertige Füllung in die Gans geben und die Öffnung mit Holzspiesen bzw. Küchengarn verschliessen.
- Gans mit Brust nach unten auf dem Rost der Fettpfanne ca. 3,5–4 Std. bei 180° C braten. Nach ca. 2 h unterhalb der Keulen mit einer Gabel mehrmals einstechen



- damit das Fett besser ausbraten kann.
- Während des Bratens anfangs mit dem Bratensaft, später mit stark gesalzenem Wasser öfter bestreichen – besonders unterhalb der Flügel und der Keulen. Zuletzt ca. während 10–15 min Temperatur zum Bräunen auf 250° C stellen.
- Die fertige Gans warm stellen, den Bratenfond/Bratensatz mit heissem Wasser lösen, durch ein Sieb in eine Pfanne streichen.
- Den Bratenfond in der Pfanne aufkochen und mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Das Mehl im Rahm auflösen, unter die Sauce rühren und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gans auf einer Platte anrichten und servieren.

Rezept entdeckt von Marco Imfeld

Puure esch mini Liideschaft!

Ich startete am 1. September 1991 am BBZN – damals LMS – Hohenrain. Mein erster Aufgabenschwerpunkt war die Begleitung der Umsetzung des Tierschutzgesetzes. So besuchte ich innerhalb von wenigen Jahren über 400 Betriebe im Kanton Luzern und suchte mit den Landwirten betriebsspezifische Lösungen zur Behebung der Mängel. Daneben war ich in einem kleinen Pensum als Betriebswirtschafter in Bildung und Beratung an der LMS Hohenrain tätig. Seit 1995 widme ich mich zu 100 Prozent dem Fachbereich Betriebswirtschaft, Marketing und Unternehmensführung.

Als jüngstes von fünf Kindern bin ich auf einem Milchwirtschaftsbetrieb in Aesch aufgewachsen und bekam die Freude und Leidenschaft von den Eltern mit auf den Lebensweg. Die Art und Weise wie wir gelebt, gearbeitet und uns unterstützt haben, prägt mich bis heute. Als dann, so im Alter von 15 Jahren, die Berufswahl zur Diskussion stand, kam auch mein Berufsberater zum Schluss: «Landwirt ist der richtige Beruf für dich! Ich wüsste nicht, was dich sonst glücklich machen könnte!»

Die Nähe zur Branche kann ich bis heute am BBZN voll ausleben. Beim Unterrichten und im Kontakt mit den Bauernfamilien ist es mir wichtig, eine persönlich Ebene zu schaffen. Menschlichkeit und gegenseitiges Vertrauen bilden die Grundlage für den Lernerfolg und erfolgreiche Beratungen. Beim Unterrichten halte ich mich gerne an mein persönliches Motto «Freude, Struktur, Gelassenheit». Selbstverständlich gelingt nie alles. Das wissen die unzähligen Ehemaligen und Kursbesucher sowie Kursbesucherinnen bestimmt!

Reise nach Amerika 2015.

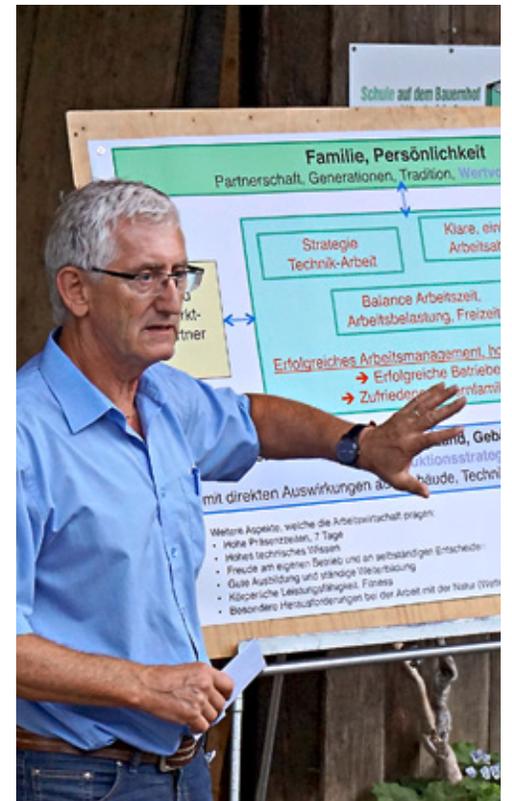


Dass ich dem BBZN Hohenrain über Jahre, unterdessen über zwei Jahrzehnte, treu geblieben bin, basiert auf einer hohen Arbeitszufriedenheit. Ich konnte seit meiner Anstellung in mehreren Fachbereichen tätig sein und seit 2005 als Teil des Führungsteams Verantwortung übernehmen. Durch die beiden Arbeitsbereiche Bildung und Beratung bleibt der Arbeitsalltag abwechslungsreich und anspruchsvoll. Gleichzeitig bietet das BBZN einen grossen Gestaltungsspielraum bei einer hohen Selbstverantwortung. Das passt zu mir, als freiheitsliebender Mensch!

Am Puls der Zeit

Gerne äussere ich mich in diesem Porträt auch zu aktuellen Themen. Das wären einerseits die zunehmende Digitalisierung und Technisierung mit den entsprechenden Herausforderungen und der anstehende 50. Geburtstag des BBZN Hohenrain.

Wer mit offenen Augen und Ohren die Entwicklungen in den verschiedenen Lebensbe-



Hofgespräch 2018 «Arbeits- und Lebensqualität».

reichen beobachtet, stellt grundlegende Veränderungen fest – bedingt durch die technischen Möglichkeiten. Wir stellen uns als Bildungsinstitution den Herausforderungen und sind dabei bestrebt, das Wesentliche nicht aus den Augen zu verlieren.

Unsere Kernaufgabe am BBZN ist es, die Lernenden und Kursbesucher/-besucherinnen auf die Herausforderungen der Zukunft als selbständige Unternehmer vorzubereiten oder dabei zu unterstützen. Fast alles ist heute machbar, programmierbar, technisch realisierbar. Aber was ist denn auch sinnvoll, aus menschlicher und betriebswirtschaftlicher Sicht? Das spezifische Know-how ist zu komplex, um es in einer halbwegs vernünftigen Art und Weise in den Schulalltag einzubauen. Wir sind auch nicht überall kompetent. Ziel unserer Bildungsinstitution muss es sein, die Handlungsfähigkeit der heutigen und künftigen Generation in unserer Branche zu erhalten und weiter zu stärken.

Gefahr der Abhängigkeit

Nicht alles, was Mode und in den Medien als erstrebenswert präsentiert wird, passt auf unsere Betriebe und zu allen Bauernfamilien. Ich mache ein Beispiel: Jede Technologie auf den Höfen, die nicht von mindestens zwei Personen (Partner/Partnerinnen ausgenommen) kompe-

tent bedient werden kann, darf dort nicht eingesetzt werden. Solche Technologien führen zu extremer Abhängigkeit und erfordern eine ständige Erreichbarkeit, sei es an Wochenenden, in der Freizeit und möglicherweise sogar in den Ferien. Die zunehmende Technologisierung hat die Eigenheit, dass enge, firmenspezifische Bindungen entstehen. Das ist nicht per se negativ.

Wenn es aber so weit geht, dass Bauern und Bäuerinnen kaum mehr in der Lage sind, produktions- oder systemrelevante Entscheide selbständig und unabhängig zu fällen, dann besteht die Gefahr, dass die Bauernfamilien in eine ungemütliche Falle der Abhängigkeit und Unselbständigkeit geraten. Wenn dann selbst betriebswirtschaftliche Weichenstellung von solchen Entwicklungen betroffen sind, wird es gefährlich.

Wir sind bestrebt, unsere Lernenden und Kursteilnehmer/-teilnehmerinnen in ihrer Selbst- und Handlungskompetenz zu stärken mit der Vision, dass auch in Zukunft stolze, selbstbewusste Bäuerinnen und Bauern die Branche prägen.

Markus Höltschi

Steckbrief

Name: Markus Höltschi

Adresse: Vogelsang 16, 6287 Aesch

Geburtstag: 2. Oktober 1960

Familie: Frau Silvia, Söhne Tobias (26) und Dominik (24), Tochter Julia (22)

Ausbildung: Landwirt, Hochschule für Landwirtschaft, Zollikofen (HAFL), verschiedene Weiterbildungen und Zusatzabschlüsse

Fachgebiet: Unterricht Grundbildung im Lernbereich Arbeitsumfeld, in der BLS Betrieb- und Unternehmensführung, Arbeitswirtschaft

Funktion: Prorektor und Beratungsleitung am BBZN Hohenrain

Hobbys: Mitglied der Musikgesellschaft Aesch-Mosen (Euphonium oder Cornet), verschiedene Sportarten: Wandern, Joggen, Biken, Reisen, Skifahren; Mithilfe auf dem Landwirtschaftsbetrieb meines Sohns

Motto: Selbständig denken, eigenständig handeln.

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

hüür, fäärn,
nächti und hinecht



«Hüür» bedeutet heuer, in diesem Jahr, allgemein oft in Verbindung mit «fäärn», also letztes Jahr: «Hüür cha'me di nüüt bruuche, fäärn wärischt nächt gsy!» (= derbe Abweisung). «Hüürig» heisst folglich diesjährig.

«Fäärn» bedeutet vor einem Jahr bzw. letztes Jahr: «Tanze tueni schüli gäärn, hüür no lieber weder fäärn!» Vorfäärn heisst folglich «vorletztes Jahr».

Das Adverb «nächti» bedeutet gestern Abend oder letzte Nacht: «Ihr händ schiints nächti Bsuech ghaa.» Als Adjektiv verwendet: «Öiche nächtig Gascht isch aber spoot häi!!» «Hinecht» (auch hinacht) meint heute Nacht, kann aber auch die soeben erst vergangene Nacht bezeichnen: «Hinecht wird's chalt.» (heute Nacht wird es kalt) oder «Hinecht hani bös tröimt.» (letzte Nacht habe ich schlecht geträumt).

Quelle: www.dialektwoerter.ch | www.idiotikon.ch | diverse



Umgeben von vielen zahlreichen tropische Pflanzen präsentiert sich der Jahrgang 1968 bei bester Festlaune.

JUBILÄUMSZUSAMMENKUNFT IN WOLHUSEN

Weisch no, vor 50 Jahr ...

Unter diesem Titel haben die umsichtigen Organisatorinnen, Bernadette Frei-Vogel und Marie-Theres Stalder-Vogel, die Jubiläums-Klassenzusammenkunft mit einer gediegenen Einladung getätigt.

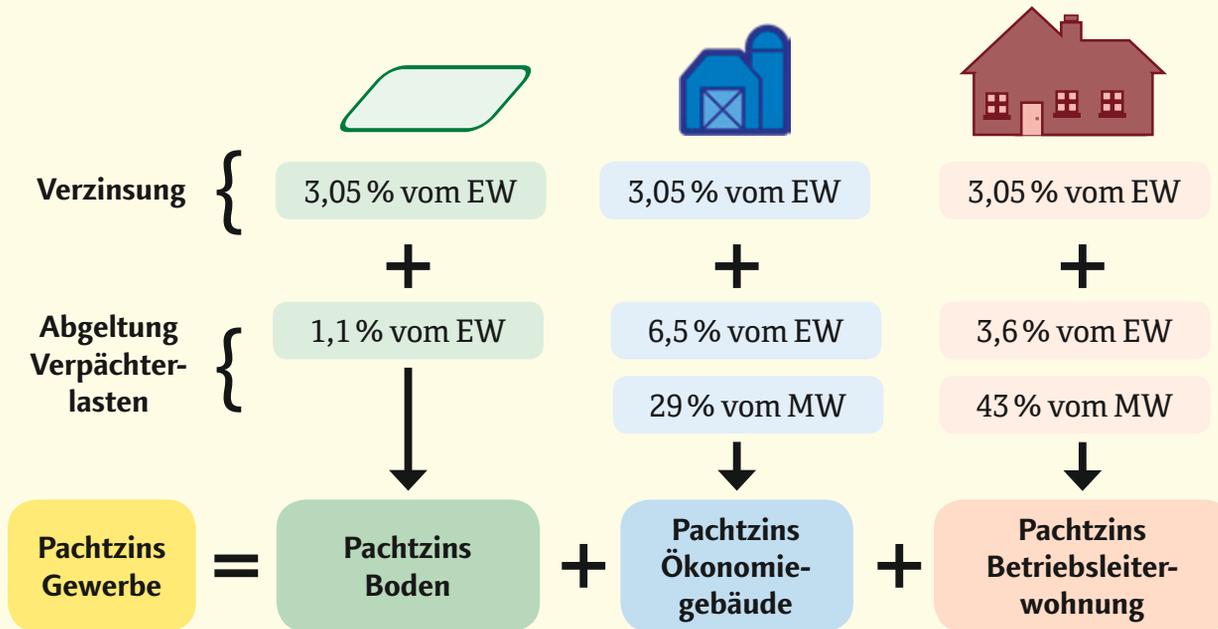
Ja, vor 50 Jahren sind 27 künftige Schülerinnen der damaligen Bäuerinnenschule droben auf der Gulp über dem historischen Städtchen von Willisau zu ihrer 20-wöchigen Ausbildung im Bereich «Hauswirtschaft» eingetroffen. Unter der Leitung des Direktorenpaars, August und Lena Burger-Köferli, wurden sie in Empfang genommen und ihren Hauptlehrerinnen Anna Bucher, Anna Christen, Monika Hürlimann und Vreny Kurmann übergeben. Diese Jubiläumstagung wurde im Tropenhaus in Wolhusen bei einem vorzüglichen Mittagessen und einem nachhaltigen Rundgang durch diese einmalige Anlage entsprechend gefeiert.

Die 23 anwesenden Absolventinnen können sich dabei über dies und jenes, über die lehrreiche Zeit an der Bäuerinnenschule und den nachfolgenden Jahren, über ihre Familien und über ihr Alltagsleben in angelegten Gesprächen unterhalten. Ja, diese Zeit ist im Nachgang an dieser etwas strengen Zeit der einstigen bäuerlich-hauswirtschaftlichen Bildungsstätte schnell, zu schnell verstrichen. Geblieben sind aber sehr viele schöne Erinnerungen an die Zeit in der Bäuerinnenschule.

Walter Steiner, ehemaliger Schulsekretär und Buchhalter

Zusammenstellung Pachtzins für Gewerbe

(EW = Ertragswert | MW = Mietwert)



Die Pacht unterscheidet sich von der Miete dadurch, dass das Grundstück nicht nur zum Gebrauch, sondern auch zur Nutzung (Bezug des Ertrags) der Pächterin oder dem Pächter überlassen wird. Der Pächter verpflichtet sich im Gegenzug, einen Pachtzins (Geld oder Teil des Ertrags) zu zahlen und die Unterhaltskosten für die Werterhaltung des Pachtbetriebes (ausgenommen grössere Reparaturen) selber zu tragen. (ch.ch)

LAUFENDE PACTVERHÄLTNISS E ÜBERPRÜFEN

Neuerungen im Pachtgesetz

Per 1. April 2018 wurden die «Anleitung für die Schätzung des landwirtschaftlichen Ertragswertes» und die «Verordnung über die Bemessung des landwirtschaftlichen Pachtzinses» angepasst. Diese Änderungen können sich auf laufende Pachtverhältnisse auswirken.

Die Schätzungsanleitung wurde auf die heutigen Rahmenbedingungen abgestimmt, insbesondere die wirtschaftlichen Grundlagen der Ertragswertschätzungen wurden aktualisiert. Gleichzeitig wurde die Berechnung der Pachtzinsverordnung erneuert, um der Abgeltung der Verpächterlasten besser gerecht zu werden. Auf die Anpassungen der Berechnung des Pachtzinses wird nachfolgend genauer eingegangen. Wichtig ist vorab zu unterscheiden, ob es sich beim Pachtverhältnis um eine Gewerbepacht oder um eine Grundstückspacht handelt.

Gewerbepacht

Bei der Pacht eines landwirtschaftlichen Gewerbes muss der Pachtzins laut Art. 42 des Bundesgesetz über die landwirtschaftliche Pacht (LPG) bewilligt werden. Die Berechnungen des höchstzulässigen Pachtzinses erfolgt nach den Vorgaben der Pachtzinsverordnung. Im Pachtzins werden mit der Verzinsung des Ertragswerts, dem Risiko des Eigentümers und mit der Abgeltung der Verpächterlasten den Hauptreparaturen und der Amortisation der

Gebäude Rechnung getragen. Der Pachtzins berechnet sich seit dem 1. April 2018 gemäss obenstehender Grafik.

Grundstückspacht

Im Gegensatz zur Gewerbepacht muss der Pachtzins bei einer Grundstückspacht nicht bewilligt werden. Daher richten sich die Abmachungen bezüglich Pachtzins in der Praxis oft nicht nach der Pachtzinsverordnung. In der Vernehmlassung der Agrarpolitik 22+ ist vorgesehen, die heutige Einsprachemöglichkeit gegen die Pachtzinse für landwirtschaftliche Grundstücke (LPG, Art. 43) aufzuheben. Das bedeutet, dass auch in Zukunft für den Pachtzins von landwirtschaftlichen Grundstücken Angebot und Nachfrage entscheidend bleiben.

Grundlagen der neuen Berechnung

Die Berechnung des Pachtzinses nach der neuen Pachtzinsverordnung macht nur auf der Basis einer Ertragswertschätzung nach der revidierten Schätzungsanleitung 2018 Sinn. Bei der Durchführung einer neuen Ertragswertschätzung kann gleichzeitig der Pachtzins nach neuer Pachtzinsverordnung berechnet werden.

Wann ist eine Pachtzinsanpassung rechtlich möglich?

Auf diese Frage findet man Antworten im LPG, Art. 10 und 11 des landwirtschaftlichen Pachtgesetzes. Art.10 sagt aus, dass bei einer Anpassung der Ansätze für die Berechnung des

zulässigen Pachtzinses jede Partei des Pachtverhältnisses die Anpassung des vereinbarten Pachtzinses auf das folgende Pachtjahr verlangen kann. Im Art. 11, LPG ist festgehalten, dass bei der Änderung des Ertragswertes jede Partei die Neufestlegung des Ertragswertes und die Anpassung des Pachtzinses auf Beginn des folgenden Pachtjahres verlangen kann. Aktuell liegen beide Tatsachen, Änderung der Berechnung des Pachtzinses und der Ertragswertschätzung, vor. Dementsprechend kann eine Pachtzinsanpassung auf das kommende Pachtjahr verlangt werden. Das bedeutet konkret bei einer Pacht, die am 1. Januar begonnen hat, kann eine Pachtzinsanpassung auf den kommenden 1.1. verlangt werden. Die Anpassung muss vor Beginn des Pachtjahres gefordert werden, der Pachtzins gemäss neuen rechtlichen Grundlagen muss aber nicht vor Beginn des Pachtjahres vorliegen. Bei Gewerbepachten muss der neue Pachtzins bewilligt werden.

Die Anpassung des Pachtzinses muss nicht zwingend auf das kommende Pachtjahr geschehen, sie kann auch zu einem späteren Zeitpunkt auf den Beginn eines neuen Pachtjahres verlangt werden. Zum Schutz des Pächters wurde in der Pachtzinsverordnung für Gewerbepachten im Art. 14a eine Übergangsbestimmung vorgesehen. Der Pachtzins darf um maximal 20 Prozent pro Jahr ansteigen, bis der zulässige Pachtzins erreicht ist.

Franziska Brun

Neue Lehrpersonen stellen sich vor



«Herausforderung
angenommen»

Müller Thomas

Mein bisheriger Weg führte mich von meinem elterlichen Betrieb in Entlebuch über die Lehre zum Landwirten mit anschliessendem Studium in Zollikofen wieder zurück ins Entlebuch. Im August 2018 durfte ich das Agronomie-Studium an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL abschliessen. Nach dem Studium habe ich vom BBZN Schüpfheim die Chance bekommen, im Fachbereich Betriebswirtschaft beruflich einzusteigen. Im Moment bin ich vor allem in der Beratung tätig. Die Regel, dass das Lernen erst nach dem Studium richtig anfängt, kann ich unterschreiben. Vor allem jetzt. Nichtsdestotrotz ist das viele Wissen am BBZN für mich eine riesen Bereicherung.

Die Betriebswirtschaft ist für mich ein extrem vielfältiger Fachbereich. Kein Beratungsfall ist gleich wie der andere. Auf der einen Seite ist dies sehr lehrreich, gleichzeitig ist es eine Herausforderung, welche ich mit Freude annehme.



«Ich wollte schon als
kleiner Junge immer
meinem Vater im Stall
helfen und auf den
grossen Traktoren
mitfahren.»

Marco Odermatt

Dies zog sich durch meine gesamte Kindheit und ich lernte immer mehr dazu. Als ich älter wurde und die Lehrstellensuche begann, musste ich nicht zweimal überlegen, was ich werden wollte. Somit begann ich meine Ausbildung als Landwirt, jedoch nicht zu Hause in Nidwalden. Ich wollte auch in dieser Zeit mög-

lichst vieles sehen und deshalb entschloss ich mich, alle Lehrjahre in anderen Kantonen zu machen. So war ich zuerst in Luzern, anschliessend in Obwalden und zuletzt im Aargau.

Im letzten Jahr wurde ich von zwei jungen Lehrern geprägt und ich setzte mir ein weiteres Ziel in den Kopf, nämlich Berufsschullehrer zu werden. Ich wollte wie diese zwei, das Wissen weitergeben und die Theorie mit möglichst viel Praxiswissen verknüpfen. Deshalb besuchte ich die Berufsmatura in Sarnen und ging anschliessend nach Zollikofen an die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL). Dort wählte ich die Vertiefung Nutztierwissenschaften mit dem Zusatz Unterricht und Beratung. Diesen Sommer schloss ich das Studium ab und durfte gleich am BBZN Schüpfheim als Lehrer und Berater im Futterbau einsteigen. Ich freue mich darauf, meine Erfahrungen in den Unterricht miteinfließen zu lassen und möchte die Landwirte und Landwirtinnen bei ihren Fragestellungen unterstützen.

30-JAHR-JUBILÄUM VOM SOMMERKURS 1988 DER BÄUERINNENSCHULE WILLISAU

Feiern mit zweitägigem Ausflug

Am Freitag, 31. August 2018, ist eine muntere Schar von 17 Frauen zu einer zweitägigen Reise von Buttisholz via Entlebuch in Richtung Berner Oberland aufgebrochen.

Die beiden Tage waren feuchtfrohlich, regnete es doch nach dem Traumsommer ausgerechnet jetzt in Strömen. Aber was soll's. Für die Natur war der Regen ein grosser Segen und gemütlich war es auch so. Das Wellnesshotel im nebelverhangenen Sigriswil kam uns deshalb so richtig gelegen. Geniessen war angesagt. Viele schöne Erinnerungen an die Bäuerinnenschule Willisau wurden wieder wach und wir hatten einander bei feinem Speis und Trank bis tief in die Nacht (oder war es schon Morgen...?) viel zu erzählen.

Am Samstag haben wir die Hängebrücke getestet und einen Dorfbummel gemacht. Vor Sonnenbrand musste sich auch heute niemand fürchten! Anschliessend wurden wir vom Privatchauffeur zum Thuner Markt gefahren. Während sich die meisten für Kaffee und Kuchen im Trockenen entschieden, schlenderte ein kleines Grüppchen durch die Marktstände

und sie kamen nicht mit leeren Händen zurück. Gefüllte Taschen haben den Einkauf verraten!

Bald ging die Fahrt weiter Richtung Sumiswald zur Fritzenfluh, dem letzten Zwischenhalt, dachten wir. Wir wurden aber als Überraschung von Dorli Achermann-Christen bei ihr zuhause in der Rohrmatt noch zu einer Runde Kaffee eingeladen. Ein letztes Mal haben wir zusam-

men gelacht und speziell Silvias Einkäufe vom Thuner Markt bewundert. So zum Beispiel ein besonderer Kerzenständer mit lachender Sonne.

Zwei unvergesslich tolle Tage gingen viel zu schnell vorbei und wir freuen uns bereits auf den nächsten Jubiläumsausflug.

Trudi Haas





Vortrag für die Seele

Mittwoch, 6. Februar 2019 | 19.30 Uhr
Restaurant Ilge, 6218 Ettiswil

Tipp!

Vortrag mit anschliessendem Gespräch zum Thema
«Burnout in der Landwirtschaft»

Mit Nicole Amrein, Dipl. Beraterin/Coach ILP und Alois Affentranger, Landwirt und Betroffener aus Grossdietwil.

Eintritt: Fr. 10.–, inkl. Mineralwasser



photos © Pavel Klimenko

Zur Info:

Dieser Anlass ersetzt den traditionellen Herbstvortrag mit Lis Lusterberger, der bis anhin jeweils im November stattgefunden hat.

Für mehr Infos zu diesem Anlass sowie zur Referentin, Frau Nicole Amrein, lesen Sie bitte den Bericht nebenan.

Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Zivilstandsnachrichten



Geburten

- 10. August 2018: **Sina**
Tochter von Sandra und Othmar Feer mit Til Unter matt 3, 6027 Römerswil
- 17. Oktober 2018: **Finn**
Sohn von Marlies und Markus Fischer
Rohhof Ligschwil 1, 6280 Urswil



BÄUERINNENSCHULE WILLISAU

40-Jahre-Jubiläumstreffen

Am 21. September 2018 trafen sich 26 Ehemalige des Sommerkurses 1978 der Bäuerinnenschule Willisau zu ihrem Treffen. Dieses Jahr konnte das 40-jährige Jubiläum gefeiert werden. Nur drei Kolleginnen mussten sich entschuldigen.

Um 10 Uhr besammelten sich die Bäuerinnen auf dem Burgrain in Alberswil. Bei Kaffee und Gipfeli wurden die ersten Gespräche geführt. Anschliessend zeigte und erklärte uns Herr Nussbaumer den Betrieb. Interessiert und erfreut lauschten wir den Ausführungen zu. Anschliessend konnten sich alle an den schön gedeckten Tisch setzen und sich veröhnen lassen. Zur Freude aller gesellten sich

Trudy und René Fessler zu uns. Es gab viel zu erzählen und oft hörte man: «Weisch no?»

Um 16 Uhr war in Willisau eine Städtliführung geplant. Auf dem Weg dahin begegneten wir zufällig Erwin Muff, unserem ehemaligen Lehrer der Bäuerinnenschule. Das war für ihn wie auch für uns eine riesige Überraschung! Frau Monika Burri führte uns durchs Städtli Willisau. Es ist immer wieder erstaunlich, was es alles zu erzählen gibt.

Zum Abschluss versammelten sich alle im Restaurant Castello, wo wir unseren tollen Tag ausklingen liessen. Das nächste Treffen ist in zwei Jahren geplant.

Margrit Peyer

BBZN HOHENRAIN WIRD 50 JAHRE ALT

Jubiläumsklassentreffen im 2019

Das Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Hohenrain (vormals LMS/ LBBZ Hohenrain) wird 2019 50 Jahre alt.

Nebst verschiedenen Aktivitäten wird als Hauptanlass ein Klassentreffen für ehemalige Lernende am BBZN Hohenrain organisiert. Dieser findet je nach Teilnehmerzahl am Freitag, 5. Juli 2019 und/oder Samstag, 6. Juli 2019 statt. Die 50 Jahrgänge werden sich in Begleitung ihrer Partnerin oder ihrem Partner am BBZN Hohenrain zu einem unterhaltsamen Abend treffen.

Die Mitarbeitenden des BBZN Hohenrain unterstützt von Mitgliedern des Ehemaligenvereins organisieren alles, von der Einladung über Speis und Trank bis zur Unterhaltung. Alle in Hohenrain diplomierten Landwirte und Landwirtinnen erhalten bis im Dezember 2018 eine persönliche Einladung. Melden Sie sich bei uns, falls keine Einladung kommen sollte. Ebenso können sich Interessierte von anderen Ausbildungen am BBZN Hohenrain direkt bei uns anmelden.

Thomas Haas



Kontakt zu OK 50 Jahre Hohenrain: E-Mail an karin.bossard@edulu.ch oder Telefon 041 228 30 70

