



Ausgabe 4 – 2020

AZB 6210 Sursee
Retouren an: M. Imfeld, Waldhof
74. Jahrgang | Dezember 2020
4-mal jährlich (März, Juni, Sept., Dez.)

GV 2021 wegen Corona
verschoben – Infos
folgen im Märzblättli

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

EINE DER ÄLTESTEN HANDWERKSTECHNIKEN DER MENSCHHEIT

Die Köhlerei Romoos

Als Entlebucherin hat sie die Holzkohleproduktion in Romoos schon immer fasziniert: Es ist etwas, das sie in dieser Art von keiner anderen Region der Schweiz kennt. Diese Faszination hat Franziska Brun inspiriert, der Sache auf den Grund zu gehen – entstanden ist ein spannendes Interview mit Köhler Willy Renggli:

Wie kam es hier zur Holzkohleproduktion?

Willy Renggli: In Romoos geht die Köhlerei hunderte von Jahren zurück, in eine Zeit, in der es keine Waldstrassen gab. So war es am einfachsten, das Holz in den «Chrächen» und «Gräben» vor Ort zu brennen und als Kohle auf den Transportweg zu nehmen. Die Holzkohle wurde damals z. B. für das Bügeleisen, als Futterbestandteil für die Tiere oder auch als Medizin gegen Abszesse verwendet (Wickel bzw. Umschläge). Mit der Entstehung der Eisengiessereien erlebte die Holzkohleproduktion anfangs des 19. Jh. einen Aufschwung. Als aber auf Steinkohle umgestiegen wurde, brach die Nachfrage nach Holzkohle massiv ein.

Auch in Romoos?

Bei uns ist die Holzkohleproduktion geblieben, wahrscheinlich, weil der Transport ganzer Holzstämme an die Strasse nach wie vor schwierig war. Zudem stieg die Nachfrage nach Holzkohle wieder rasatn an, als während den Weltkriegen die Grenzen geschlossen wurden. In der Zeit des Zweiten Weltkriegs wurde der Köhlerverband Romoos gegründet, um die Produktion und den Verkauf zu organisieren. Damals wurden 1'100 Tonnen Holzkohle für Industrie und Gewerbe verkauft. Es gab auch Fahrzeuge, die mit Holzkohle liefen. Nach dem Krieg wurde der Absatz schlechter, denn die Elektrizität verdrängte die Holzkohle. Die Produktion wurde weniger, aber noch bis 1975

wurde die Kohleproduktion vom Bund «zur Erhaltung in Krisenzeiten» gestützt.

Wie gelang es, den Absatzmarkt von Holzkohle bis zum heutigen Tag zu sichern?

1985 verkündete die Stahlindustrie von Moos, dass sie in Zukunft keine Holzkohle mehr benötige. Es wurde eifrig nach neuen Absatzkanälen gesucht. Am Ende einigte man sich mit Otto Ineichen (Unternehmen Otto's AG) auf die Produktion von Grillholzkohle. Die Infrastruktur musste auf diesen Absatz angepasst werden, z. B. die Gerätschaften für das Absacken. 1986 konnte Romoos die erste Grillholzkohle an Otto's liefern. Seither steigerte sich die Liefermenge stetig: Heute produzieren wir zwischen 90 und 100 Tonnen pro Jahr.

Woraus besteht der Kohlenmeiler?

Ich mache in der Regel zwei Kohlenmeiler im Jahr. Am besten eignet sich Buchenholz, aber wir verwenden jedes Holz, welches hier bei uns wächst – das ist vor allem tanniges, buchiges und eschiges. Idealerweise wird das Holz vor der Verkohlung etwa ein Jahr auf der Holzbeige gelagert. Für meine Kohlenmeiler brauche ich etwa 60 Ster Holz, was am Ende rund einen Lastwagen Holzkohle ergibt.

Gibt es Regeln für den Aufbau eines Kohlenmeilers?

Er muss kompakt aufeinandergeschichtet werden, das heisst, es dürfen sich keine Hohlräume mit viel Sauerstoff ergeben, sonst brennt an dieser Stelle des Meilers ein Loch raus.

Welche Aufgaben hat der Köhler, wenn der Kohlenmeiler brennt?

Sobald der Kohlenmeiler angezündet ist, muss er vom Köhler an sich rund um die Uhr bewacht werden. Darum habe ich beim Kohlplatz auch



Willy Renggli ist Präsident des Köhlerverbandes von Romoos und gibt sein Wissen rund um die Köhlerei auch gerne an Interessierte weiter.
(Bild: Robert Müller)

eine Übernachtungsmöglichkeit. Alle drei bis dreieinhalb Stunden muss der Meiler nachgefüllt werden. Dabei werden kleine Kohlestücke ins Füllhaus geschüttet. Mit dem Einstechen von Luftlöchern kann der Verkohlungsprozess reguliert werden. Der Köhler muss die Löschi (Gemisch von Kohlenabfällen) von Zeit zu Zeit anfeuchten, so bilden sich im Löschimantel keine Risse. Damit im Meiler keine Hohlräume entstehen, springt der Köhler den Meiler an den Orten ein, an welchen der Verkohlungsprozess abgeschlossen ist. Dieser läuft von oben nach unten und von innen nach aussen.

Wohin geht die Romooser Holzkohle?

Die ganze Produktion geht als Grillkohle an Otto's – sie könnten das 4- bis 5-fache davon verkaufen! Diesen Frühling gingen nach dem Lockdown innert 14 Tagen 40 Tonnen Romooser Holzkohle über den Ladentisch! Den ganzen Sommer über folgten Anfragen per Mail, wieso es bei Otto's keine Romooser Holzkohle mehr gäbe... Wir decken etwa 1 % des schweizerischen Bedarfs an Grillholzkohle ab. Die Produktion ist sehr arbeitsintensiv, denn sämtliches Holz muss beschaffen werden. Daher ist es schwierig die Produktionsmenge zu erhöhen.

Geschätzte Ehemalige

Bei Redaktionsschluss des Dezemberblättlis stand die Schweiz noch unter strikten Corona-Schutzmassnahmen.

Das hat zur Folge, dass wir euch für die GV 2021 in dieser Ausgabe leider nicht einladen können. Der Vorstand hat an einer Zoomsitzung entschieden, die GV auf später zu verschieben und nach Möglichkeit mit der März-Ausgabe einzuladen. So wird auch das Protokoll der letzten GV erst im Märzblättli zu finden sein. Sollte uns die Pandemie allerdings weiterhin fest im Griff haben, müssen wir die GV auf schriftlichem Weg abhalten. Die dazu nötigen Unterlagen würden wir euch zukommen lassen. Aktuelle Infos zum Stand der Dinge betreffend GV 2021 findet ihr auf der Webseite ehemalige-lu.ch.

Gerne würden wir den Absolvent*innen zum Berufsabschluss persönlich gratulieren,



den Goodwillpreis an den Schulen feierlich übergeben und speziell die Wahl des Vorstands mit einer neuen Präsidentin (!) vor Ort an der GV durchführen. Also hoffen wir, dass ihr alle fit und gesund seid und es auch bleibt, sodass wir uns im Frühling zu einem ausgelassenen GV-Abend treffen können!

Inzwischen wünsche ich euch allen ein gutes Jahresende, schöne Feiertage im engsten Familienkreis und einen gesunden Start ins 2021!

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin ■



Impressum

Herausgeber

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

Präsidentin Ehemaligenverein

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

Adressänderungen und Mutationen

Marco Imfeld, Waldhof, 6210 Sursee
marco.imfeld@hotmail.ch | 079 894 14 17

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatiana Troxler-Di Mitri, Alte Landstrasse 68, 6285 Hitzkirch | Telefon 041 460 36 08
tatiana.troxler@troxlergrafik.ch, (tt)

Was heisst konkret «arbeitsintensiv»?

Pro Kohlenmeiler sind etwa 700 bis 800 Arbeitsstunden nötig. Der Aufbau dauert ca. drei Wochen – wenn ich das Holz von der Beige nehmen kann – die Verkohlung etwa 14 Tage. Das Auseinandernehmen erfordert vier Personen über drei Tage. Beim Absacken werden zu klein geratene Kohlestücke als Füllkohle oder Tierfutter aussortiert.

Wie erlernt man den Beruf des Köhlers?

In der Regel wird das Handwerk von Generation zu Generation weitergegeben, aber ich habe es von den Nachbarn erlernt. Immer wieder half ich in der Gegend beim Abbau der Meiler. Irgendwann hatte ich überschüssiges Holz, da zeigte mir der Nachbar, wie es geht.

Was macht einen guten Köhler aus?

Baum Aufbau muss sauber gearbeitet werden. Ein Köhler muss Freude am Handwerk haben.

Die Freude ist eine Grundvoraussetzung. Jemanden zu zwingen hat keinen Zweck, auch beim Nachwuchs nicht.

Für welche Betriebe eignet sich die Köhlerei?

Dort, wo jemand noch etwas Zusätzliches Arbeiten muss oder will. Als Nebenerwerb ist es lukrativ, hauptberuflich kann das Köhlern jedoch nicht praktiziert werden. Die Holzkohleproduktion wird mit 40 Rp./kg Kohle vom Kanton über den Schweizerischen Gebirgshilfefonds unterstützt. Ohne diese Unterstützung würde es nicht gehen.

Was hast du beim Köhlern schon alles erlebt?

Einmal hatte ich ein schönes Erlebnis: Als ich den Kohlmeiler nachfüllte, hörte ich plötzlich im Wald etwas rascheln. Dann kam ein Fuchs und schaute mir zu beim Stopfen und Füllen. Ich habe ihn dann auch etwas beobachtet... Was es immer etwa gibt, wie es auch im Film

«Köhlernächte» erzählt wird, ist, dass ein Rehbock bellt, wenn ich die installierte Beleuchtung am Dach anzünde.

Wie seid ihr unter den Köhlern organisiert?

Alle Romooser Köhler sind im Köhlerverband. Wir treffen uns jährlich zur GV und sind etwa 40 Mitglieder. Das sind die aktiven oder ehemaligen Köhler sowie Personen, die sich mit diesem alten Handwerk verbunden fühlen. Jeden Herbst treffen sich die neun aktiven Köhler zum Erfahrungsaustausch. Dabei wird auch geplant, wie viele Kohlenmeiler es im nächsten Jahr etwa geben soll. Zudem gibt es einen Förderverein Köhlerei Romoos. Dieser unterstützt uns materiell und ideell. Zum Beispiel ergibt sich so für die Köhler die Möglichkeit, neue Infrastruktur anzuschaffen.

Wie beurteilst du die Holzkohle aus Sicht der sozialen Nachhaltigkeit für die Region?

Der Tourismus hat sicher profitiert. Insbesondere nach dem Film «Köhlernächte» hat es einen Aufschwung gegeben. Wir machen bis zu 70 Führungen, wenn nicht gerade eine Pandemie herrscht. Auf Wunsch kann anschliessend auch ein Apéro oder ein Imbiss dazu gebucht werden. Diese stellen wir aus möglichst regionalen Produkten zusammen, wovon die Region auch wieder profitiert. Neben der Besichtigung der Holzköhlerei kann in unserer Region auch Gold gewaschen werden.

Für das Interview: Franziska Brun ■



Gruppenbild von den aktiven Köhlern von Romoos.

Mehr Infos zur Köhlerei von Romoos auf der Webseite koehlerei.ch und Infos zum Dokumentarfilm «Köhlernächte» von Robert Müller unter zeitraumfilm.ch > Dokumentarfilme

(Bild: Robert Müller)

Leidenschaft Landwirtschaft

Durch den Abschluss als Landwirtin in Hohenrain wurde ich vor neun Jahren Mitglied vom Ehemaligenverein. Von klein auf war die Landwirtschaft meine Leidenschaft und ich verbrachte jede freie Minute im landwirtschaftlichen Sektor.



Ich erhielt schon als kleines Mädchen Einblick in den Hof unserer Gemeinde. Dort verbrachte ich jedes Wochenende. Als ich ins Alter der Berufswahl kam, war für mich klar: Ich wollte Landwirtin werden. Um mir weitere

Tore zu öffnen, entschied ich mich, Agronomie zu studieren. Das Rumsitzen im Studium war nicht so mein Ding, aber ich habe es hinter mich gebracht. In sämtlichen Semesterferien arbeitete ich irgendwo auf einem Betrieb – darunter in Betrieben nahe meiner Heimat in Nidwalden, auf einer Alp sowie in Betrieben der Westschweiz.

Ausgewandert nach Neuseeland

Gelandet bin ich schlussendlich auf einem Ackerbaubetrieb mit Schafmast in Neuseeland. Die Farm liegt ausserhalb des Dorfs Methven in den Canterbury Plains von Neuseeland. Mein Chef gefiel mir so gut, dass bald klar war, dass ich für immer auf der Arranlea-Farm bleiben möchte. Mein Mann, ein Angestellter und ich bewirtschaften 300 ha Pachtland auf 300 m ü. M. Die kleinste Parzelle misst 10 ha und die

grösste 64 ha. Sämtliches Land wird mit einer Kreisbewässerung bewässert. Staatliche Unterstützung, wie die Direktzahlungen in der Schweiz, erhalten wir keine.

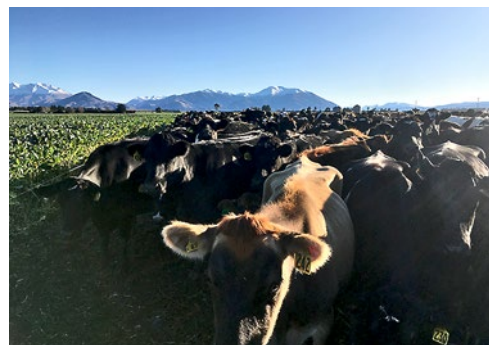
Wir haben keine fixe Fruchtfolgen. Nach Winterweizen säen wir Hafer als Winterfrucht, welches von Schafen oder Kühen gefressen wird. Wir rechnen mit 30–60 dt/TS/ha. Anschliessend wird Sommergerste gesät. Nach der Ernte wird Raps gesät als Winterfutter für die Schafe oder Kühe. Je nach Zeitpunkt der Saat gibt es einen Ertrag von 40–100 dt/TS/ha. Die Gerste wird maximal während 3 Jahren gesät, anschliessend folgt einen «break crop» wie z.B. Rettich, Leinsamen, Sonnenblumen, Erbsen oder was gerade auf dem Markt ist. Nach dem «break crop» wird wieder Winterweizen gesät. Unter Vertrag ist meistens nur der Rettich. Alles andere wird auf dem freien Markt verkauft. Bis zum Verkauf lagern wir das Getreide auf der Farm. Die Gerste verkaufen wir an Milchbauern, die diese pressen und den Kühen als Kraftfutter geben. Den Weizen verkaufen wir an Mühlen oder Milchbauern.

Andere Farmer in der Region haben Gras in der Fruchtfolge oder ihre ganze Ernte unter Verträgen. Wir haben uns vor drei Jahren gegen den Anbau von Gras entschieden, da der Preis gesunken ist.

Grosse Unterschiede zur Schweiz

Im Herbst, das ist bei uns etwa im April, kaufen wir abgesetzte Lämmer 25–30 kg/LG und mästen sie mit unserer Winterfrucht. Für die Fütterung der Lämmer wird eine Art Portionenweide betrieben. Die ersten Lämmer verlassen unsere Farm im August mit 50 kg/LG, die letzten Ende Oktober. Im September und Oktober mästen wir die Lämmer auf Grasfeldern beim Nachbarn. Dies erlaubt uns, unsere Kulturen zu säen und dem Nachbarn nimmt es das Risiko, dass die Grassamen vor dem letzten Frost reif werden. Sobald wir das Maximum an Schafen erreicht haben, werden sie nach Geschlecht aufgeteilt und geschoren. Im August werden sie ein zweites Mal geschoren. Die zweite Schur bringt kein Einkommen, fördert aber das Wachstum der Schafe. Alle sechs Wochen werden die Schafe entwurmt.

Ein grosser Unterschied zur Schweiz ist in Neuseeland die Verbindung zur Farm und zum Land. In Neuseeland wechseln vor allem Milchbauern die Farm häufig und sie bleibt selten in



der Familie. Bei Ackerbauern bleiben mehr Betriebe in derselben Familie. Die meisten Ackerbaufarmen sind aber auch erst seit drei bis vier Generationen in derselben Familie. Davor wurde ganz Neuseeland in sogenannten «stations» bewirtschaftet. Diese gibt es in den hügeligen Gebieten Neuseelands heute noch und auf diese Art werden mehr als 5'000 ha Land bewirtschaftet. Unsere Region ist eine der teuersten, was den Landpreis anbelangt. Dies hängt mit der Topographie und dem Zugang zum Wasser für die Bewässerung zusammen. Eine Hektare Land kostet hier rund 60'000 \$NZD ($\approx 37'800$ CHF). Eine Stunde nördlich oder südlich von uns findet man hügeligeres Land ohne Bewässerung für 15'000 \$NZD/ha ($\approx 9'450$ CHF). Verschulden kann sich ein Betrieb in Neuseeland maximal zu 60 % vom Verkehrswert.

Unser Plan ist es, dass wir ab April 2021 200 ha von den Schwiegereltern abkaufen und die restlichen 100 ha weiter pachten. So etwas wie einen Ertragswert gibt es in Neuseeland nicht. In unserem Fall haben wir mit der Bank geschaut, was möglich ist. Die zwei Schwestern meines Mannes werden gleichwertig entschädigt.

Chiara Lattimore



Steckbrief

Name: Chiara Lattimore
Adresse: 340 Reynolds Road, Ashburton 7776, New Zealand
Geburtsdatum: 21. Oktober 1992
Familie: Mann Ben, Sohn Micky und ein weiteres Geschwister auf dem Weg
Ausbildung: EFZ Landwirtin, Berufsmatura & BSc Agronomie
Hobbys: Line Dance, Garten
Motto: Jeden Tag eine gute Tat

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Grittibänz

Das leckere Gebäck aus Hefe- oder Zopfteig ist sicher allen bekannt – aber woher kommt es? Und was bedeutet der Name? Benz ist die Abkürzung des früher häufigen Vornamens Benedikt (auch von Bernhard) und war als Redewendung weit verbreitet:

Hans und Bänz meinte in früheren Jahrhunderten einfach «alle», bzw. «jedermann», wie das heute noch verwendete Hinz und Kunz. Weil der Name früher so häufig war, konnte er allgemein für eine männliche Person stehen. Ein «Gritti» ist im Berner Dialekt ein alter, gebrechlicher Mann, der mit gespreizten Beinen geht, denn «grätte, gritte, grittle, grätle» bedeutet «die Beine spreizen, grätschen». Der Grättimaa oder Grittibänz ist also ein (alter) Mann mit gespreizten Beinen, und so sieht das Festgebäck ja auch tatsächlich aus. In älterer Zeit waren auch weibliche Figuren keineswegs selten! So heisst es im Nikolausspruch des Zürcher Reformators Heinrich Bullinger aus dem Jahre 1546: «Der Felix nehm zem ersten s'Horn, das Frowli (Fräulein) esse er erst morn». Um 1860 waren die Grittibänze 15 bis 60 Zentimeter gross und wurden aus Lebkuchen- oder Brotteig hergestellt. Heutzutage ist das leckere Gebäck meist verziert mit Hagelzucker, Rosinen, Nüssen und zuweilen mit einem Schoggistängeli in der Armbeuge. Je nach Region wurden Grittibänze auf den Samichlaustag hin oder zwischen Weihnachten und St. Sebastian (20. Januar) gebacken. Ein Spruch von 1877 besagt: «Den Kindern, wenn sie folgen, ein Grittibänz am Neujahrsmorgen!».

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere

Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!

DREI NEUE MITARBEITENDE STELLEN SICH VOR

Willkommen im BBZN-Team



«Schon in den ersten Lebensjahren faszinierte mich unser Bauernhof im Bündner Berggebiet und die damit verbundene Arbeit.»

Corin Bühler



«Aufgewachsen auf einem Landwirtschaftsbetrieb im Oberraargau wurde ich bereits früh mit den verschiedenen Themenfeldern in der Landwirtschaft konfrontiert.»

Anna Meister

Diese Faszination hat mich auch später nicht mehr losgelassen, weshalb ich mich für ein Agronomiestudium an der Hochschule für Agrar- Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen entschied. Inklusive einem Jahr Vorstudienpraktikum in Worb brachte ich so vier Jahre im flachen Mittelland.

Am BBZN Schüpfheim bot sich mir die Möglichkeit, mich wieder mit der Berglandwirtschaft zu beschäftigen. Dies ist mir ein grosses Anliegen geworden und so freue ich mich, dass ich seit August 2020 das Team in Schüpfheim als Lehrerin/Beraterin im Bereich Betriebswirtschaft und Biolandbau ergänze.



«Aufgewachsen bin ich auf dem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb in Ettiswil, einem Ort, wo ich heute noch mit meiner Familie zuhause bin.»

Alex Schwegler

Nach vier Jahren Gymi entschied ich mich für eine kaufmännische Lehre beim VLZ (heute fenaco) in Sursee und sammelte danach vielfältige Erfahrungen im Handel von Treib- und Brennstoffen (Agrola) und später im Handel von Fournage (v.a. Heu und Stroh). Nach 17 Jahren bei der fenaco machte ich einen Szenenwechsel und war 19 Jahre lang Leiter der Schuladministration am Berufsbildungszentrum Wirtschaft, Informatik und Technik, wo ich hauptsächlich in Willisau, zwischendurch auch in Sursee arbeitete.

Im Sommer 2020 war die Zeit reif für einen Wechsel an das BBZN in Hohenrain. Hier erlebe ich bisher einen tollen Mix von vielseitigen Tätigkeiten, wo ich mein breites Fachwissen gut einbringen kann. Ich freue mich sehr, zurück zu sein im landwirtschaftlichen Tätigkeitsfeld, auch wenn sich meine Arbeiten auf die Administration und das Finanzwesen beziehen. Das spannende Umfeld mit Lehrpersonen, Beratern und vielen Kontakten mit externen Anspruchsgruppen gefällt mir ausgezeichnet.

Nach der Matura absolvierte ich ein jähriges Praktikum auf einem Landwirtschaftsbetrieb im Kanton Jura, um danach an der Hochschule für Agrar- Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen Agronomie zu studieren. Ich entschied mich für die Vertiefung Agrarwirtschaft und arbeitete, bevor ich im August 2020 als Lehrerin/Beraterin ans BBZN Schüpfheim kam, vier Jahre lang Vollzeit in der Beratung. Ich freue mich auf die vielseitige Tätigkeit am BBZN. Mein Ziel ist es, den Landwirten Unterstützung bei ihren betriebswirtschaftlichen Fragen zu bieten und den Lernenden viel aus der Praxis mitzugeben.

RÜCKBLICK ZUM EV-KURS

Kräutersalz herstellen

Am 25. August 2020 besuchten wir die Chrütlimacherin Silvia Limacher in Flühli und stellten feines Küchensalz mit diversen Kräutern her. Ganz nach dem Motto «Würzen Sie künftig Ihre Mahlzeit mit Ihrem eigenem Küchensalz!» wurde fleissig gemörsert, geschichtet und gemischt. Das Resultat konnte sich zeigen lassen! Ein köstliches Küchensalz, ganz ohne künstliche Inhalts- und Farbstoffe, individuell nach persönlichem Geschmack zusammengesetzt. Auch super zum Verschenken geeignet! Beim anschliessenden Kafi tauschten wir uns aus und erkundeten das grosse Sortiment der Chrütlimacherin, die noch viele andere spannende Produkte herstellt.

Renate Rösli-Hofstetter



Potential der Galtkuh erkennen

Wo stehen Ihre Galkühe? Oft steht die Galtkuh zuhinderst im Stall oder in einem anderen Stall. Diese Orte erschweren im täglichen Ablauf die Kontrollen der Galkühe.

Galtzeit gliedern

In der Galtzeit entscheidet sich der Erfolg für die nächste Laktation. Die Kuh soll in dieser Zeit auf die Belastung der Kalbung und auf die Startphase der Laktation vorbereitet werden. Für die optimale Vorbereitung sollten die Galkühe in zwei Gruppen unterteilt werden. Die erste Gruppe sind Galkühe vom Trockenstellen bis 3–2 Wochen vor der Geburt. Diese werden energiereduziert gefüttert, aber nicht restriktiv! Die Ration sollte auf eine Milchproduktion von 5–6 kg ausgelegt sein. Dies entspricht ungefähr einem Energiegehalt von 5,0 MJ NEL/kg TS. Die Kühe sollten nie hungern! In der Krippe soll jederzeit qualitativ einwandfreies Futter liegen, denn der Nährstoffbedarf soll gedeckt sein und das Pansenvolumen möglichst gross erhalten bleiben.

Pansenflora braucht Zeit

Die zweite Gruppe sind die Galkühe 3–2 Wochen vor der Geburt bis zur Geburt. Ihre Pansenflora muss langsam an das Futter der laktierenden Kühe angepasst werden. Die Mikrobienzusammensetzung im Pansen braucht mindestens zwei Wochen, um sich an einen Futterwechsel anzupassen. Empfehlenswert ist, die Hauptkomponenten der Ration der laktierenden Kühe während der Galtzeit weiterzufüttern. Dadurch bleibt die Pansenflora zu einem

Teil immer an die Ration angepasst. Jedoch ist bei dieser Fütterungsvariante darauf zu achten, dass die Verdünnung der Ration angemessen ist, damit die Galkühe nicht verfetten.

Das richtige Mass an Reserven

Idealerweise gehen die Kühe mit einem BCS von 3,25–3,5 in die «Melkferien». Zu magere Kühe sollten in der Galtphase Reserven ansetzen. Bei zu fetten Kühen darauf achten, dass diese nicht noch mehr Gewicht ansetzen – aber diese nicht auf eine «Abmagerungskur» setzen! Sonst sind die Gesundheits- und Fruchtbarkeitsstörungen in der nächsten Laktation vorprogrammiert. Das Mineralstoffangebot muss auf das angebotene Futter angepasst werden, damit auch die Mineralstoffdepots der Kühe aufgefüllt werden. Dafür werden oft spezielle Galt-Mineralstoffe mit tieferem Kalziumgehalt angeboten.

Zeit für die Heilung – und das grösste Infektionsrisiko

Während der Galtzeit heilen vorhandene Euterentzündungen aus und das Euter kann sich regenerieren. Die Zellzahlen sind in der folgenden Laktation bei einer angemessenen Trockenzeit tiefer als beim Durchmelken. Doch die meisten Euterentzündungen entstehen in der Galtzeit. Kurz nach Trockenstellen sowie kurz vor dem Kalben ist das Risiko am grössten. In dieser Zeit ist ein hoher Euterdruck vorhanden, der Zitzenkanal wird geweitet und Erreger können einfacher ins Euter eindringen. Durch das fehlende Melken erfolgt keine Ausschwemmung, weshalb sich die Erreger ungehindert vermehren können. Aus diesem Grund sollte

man trockenstehende Kühe täglich kontrollieren, damit man die Euterentzündung früh erkennt. Dabei können auch gleich andere Aspekte wie Pansenfüllung, Fressverhalten und Krankheitsanzeichen, kontrolliert werden.

Platzbedürfnisse kennen und umsetzen

Die Galtkuh setzt andere Bedürfnisse an die Haltung voraus als eine laktierende Kuh. Durch die Trächtigkeit brauchen die Kühe mehr Platz am Fressgitter und bei den Boxen. Die Kühe haben auch mehr Körpergewicht. Damit sie problemlos aufstehen können, brauchen sie Liegeflächen mit viel Kopfraum, um beim Aufstehen den Kopfschwingung ausführen zu können. Idealerweise werden die Galkühe auf Tiefstreu gehalten, dort haben sie den grössten Liegekomfort. Der Galtkuhstall sollte hell sein, damit die täglichen Kontrollen von Euter, Fressverhalten und Gesundheit problemlos möglich sind. Und Kühe lieben allgemein sauberes Wasser und frische Luft.

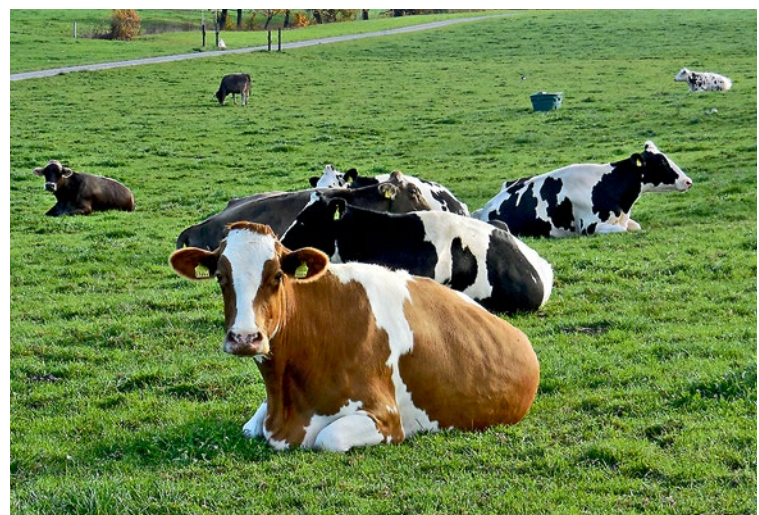
Astrid Lussi

Was bedeutet Galtkuh?

Als Trockensteher bezeichnet man Milchkühe in der Phase zwischen der vorangegangenen Laktation und der Geburt des folgenden Kalbes. In der Regel beträgt diese Phase rund 6–8 Wochen. Diese Zeit wird in Süddeutschland, der Schweiz und Österreich auch als Galtzeit bezeichnet, Kühe werden galt gestellt. (Wiki)



Ökoheu hat ungefähr einen Energiegehalt von 5,0 MJ NEL/kg TS. Es kann zur freien Verfügung angeboten werden, dadurch gibt es kein Futterneid und keinen Rangordnungsstress.



Die Weide ist bei idealen Bedingungen das Komfortabelste für die Galtkuh, da sie keinerlei Einschränkungen hat. Jedoch entspricht Weidefutter je nach Jahreszeit nicht immer dem Nahrungsbedürfnis der Galtkuh.

Familienfrau mit Beruf

Seit Herbst 2017 unterrichte ich am BBZN Schüpfheim bei der Ausbildung Bäuerin das Modul Ernährung und Verpflegung. Die Arbeit entspricht mir sehr. Ich darf meinen ursprünglich erlernten Beruf ausüben und mit den Erfahrungen als Mutter und Bäuerin verknüpfen. Zudem durfte ich ein aufgestelltes Team am BBZN kennenlernen.



Seit meiner Kindheit bin ich in der Landwirtschaft verwurzelt. Auf einem Bauernhof im Luzerner Seetal bin ich in einer Grossfamilie aufgewachsen und heute lebe ich mit meiner Familie auf unserem Hof in Gunzwil. Der Um-

gang mit Tieren, wie auch säen, pflegen, ernten, zubereiten und verwerten sind Handlungen, welche mein Leben von klein auf sehr geprägt haben. Nicht nur das Tun, sondern auch die Gründe, weshalb ich etwas so mache, haben mich immer interessiert. So war für mich bald klar, dass ich die Ausbildung zur Hauswirtschaftslehrerin machen will. Nach mehreren Jahren Tätigkeit als Hauswirtschaftslehrperson an der Volksschule und verschiedenen Einsätzen als Expertin bei der Ausbildung Bäuerin, unterrichte ich seit 2017 das Modul Ernährung und Verpflegung am BBZN Schüpfheim.

Die Frauen in ihren individuellen Fähigkeiten zu fördern, ist mir ein grosses Anliegen. Erfolgserlebnisse stärken schlussendlich das Selbstbewusstsein und dadurch entwickelt sich Freude und Begeisterung für Ernährungsfragen und Kochen.

Das Leben ist farbig

Mein Leben erlebe ich farbig. Wie es den meisten Personen ergeht, bieten sich im Leben immer wieder neue Möglichkeiten und Chancen an. Nach der Seminausbildung widmete ich mich voll und ganz dem Unterricht an der

Volksschule. Nach der Heirat mit Hans und der Übernahme eines landwirtschaftlichen Pachtbetriebes konzentrierte sich Vieles aufs Einrichten und Einleben auf dem Betrieb. Mit den Geburten unserer Kinder änderte sich laufend die Situation und meinen Beruf übte ich nebenbei im Kleinstpensum aus. Die Aufgabe als Mutter erfüllt mich sehr. Besonders als die Kinder klein waren, bündelte ich meine Kräfte hauptsächlich für die Familie. Mit dem Kauf eines Landwirtschaftsbetriebes stellten wir uns einer neuen Hausforderung. Zügeln mit den schulpflichtigen Kindern, Ankommen, Einleben und Engagieren am neuen Ort prägten die darauffolgenden Jahre.

Der Umgang mit verschiedenen Standbeinen als Familienfrau und Bäuerin und der Vereinbarkeit mit Beruf und auswärtigen Engagements ist oftmals ein Spagat und fordert. Es macht das Leben aber auch interessant. Ich habe durch all die Jahre für mich eine persönliche Strategie aufgebaut, mit der ich meine, meinen eigenen Weg bezüglich der Work-Life-Balance gefunden zu haben. Dafür habe ich für mich einige Hilfestellungen aufgebaut wie: das Ziel vor den Augen behalten; ruhig bleiben, auch wenn es manchmal «chutet»; Abstriche machen, wo ich dahinterstehen kann; Familienleben und andere soziale Kontakte nicht vernachlässigen; grosszügig denken, nicht vergleichen; mir bewusste, wenn oftmals auch kurze Auszeiten nehmen; Unterstützung organisieren, wenn ich sie brauche.

Ich behaupte nun mal, dass meine Verwurzelung in der Landwirtschaft mich erdet, und mich daran erinnert, mich auf das Wesentliche



Steckbrief

Name: Clara Helfenstein-Elmiger

Adresse: Grüt 7, 6222 Gunzwil

Geburtsdatum: 30. Juli 1966

Familie: verheiratet mit Hans; Sohn Damian, Landwirt EFZ, BSc in Agronomie; Sohn Aurel, Landwirt EFZ, Agrotechniker HF; Sohn Simon, Landwirt EFZ, Agronomie Studium, HAFL Zollikofen; Tochter Rachel, in Ausbildung Floristin; Sohn Julian, 3. Sekundarklasse

Ausbildung: Hauswirtschaftslehrerin

Tätigkeit am BBZN: Lehrperson Ausbildung Bäuerin, Modul BP05 Ernährung und Verpflegung (aktuell 40-%-Pensum)

Hobbys: in der Natur sein, Velo fahren, wandern, gärtnern

Motto: Mache das Beste aus der Situation

zu konzentrieren, mit dem zufrieden zu sein, was ich habe und aus jeder Situation das Beste zu machen.

Ausbildung Bäuerin – Lebensschule

Aus den Rückmeldungen zum Lehrgang «Ausbildung Bäuerin» erfährt man, dass diese Ausbildung für Absolventinnen nicht nur das Aneignen von Fachwissen, sondern auch eine Lebensschule gewesen ist.

Viele alltägliche Inhalte werden in der Ausbildung thematisiert. Eine Erweiterung der Alltagskompetenzen führt zu Sicherheit und zu Versiertheit. Dadurch erleichtert sich einiges im Alltag, manches kann vernetzt und Wesentliche an andere weitergegeben werden.



Auftanken beim Velofahren mit Ehemann Hans



Vorbereitungen auf die Praxisarbeiten in der Küche



Sorgfältiges Anrichten der Speisen

Im Modul Ernährung und Verpflegung werden Kenntnisse der Nahrungsmittel und Ernährungsformen, wie auch ein verantwortungsvoller Umgang mit Nahrungsmitteln vermittelt. Mit dem Wissen üben sich die



Unterricht im Schulzimmer

Teilnehmerinnen in den Grundsätzen der allgemeinen und spezifischen Ernährungsempfehlungen. Verknüpft wird dies schlussendlich in der Menüplanung und der Praxis.

Das Arbeiten mit Produkten, die sorgfältig produziert wurden, schätze ich sehr und ich bin dankbar, dass im Unterricht die Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln gelebt werden kann. Dies ist in unserer Gesellschaft nicht selbstverständlich. Tatsache ist, dass in der gesamten Produktionskette grosse Mengen an Lebensmitteln ungebraucht weggeworfen werden. Von diesem Food-Waste passieren 45 % im Haushalt. In unserem Unterricht fördern wir den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Das fängt beim Einkauf und der fachgerechten Lagerung an, geht bei der Speisezubereitung weiter und endet bei der Restenverwertung. Es ist bewiesen, dass Personen, welche die Produktion von Lebensmitteln miterleben und ihr Wissen in diesem Bereich ausbauen, weniger Lebensmittel verschwenden. Die Ausbildung Bäuerin bietet eine Plattform, um das Wissen von der Produktion und der Verarbeitung von Lebensmitteln zusammenzubringen und anschliessend in unserer Gesellschaft zu verbreiten.

Clara Helfenstein-Elmiger

URSPRÜNGLICH AUS SÜDAMERIKA IMPORTIERT

Quinoa aus Schweizer Produktion

Wenn man die Quinoapflanze von weitem sieht, erinnert sie wohl manchen Landwirten an den weissen Gänsefuss, der als lästiges Ackerunkraut bekannt ist. Die Quinoa ist in der Tat eine enge Verwandte dieser Pflanze.

Auch in der Schweiz wird seit einiger Zeit Quinoa angebaut. Seit 2016 kann man Schweizer Quinoa in den Läden kaufen. Den Ursprung hat die Pflanze in Bolivien und Peru. Die Quinoapflanze ist sehr anspruchslos und gedeiht problemlos auf kargen Böden. Sie ist zudem kälteresistent und braucht wenig Wasser. Bei einer Aussaat im Frühling, kann Quinoa im September geerntet werden. Als Vorkultur eignen sich Getreide, Mais und Kartoffeln. Der Anbau ist aber dennoch eine Herausforderung, da die Unkrautbekämpfung gerade wegen der nahen Verwandtschaft zum Gänsefuss schwierig ist.

Quinoa schützt sich vor Schädlingen durch bitter schmeckende Saponine, die in der Samenschale stecken. Diese können Blutzellen schädigen und die Darmschleimhaut reizen, deshalb müssen die Samen, bevor sie in den

Verkauf kommen, mit einem speziellen Verfahren gereinigt werden.

In der Ernährung ist Quinoa ein Ersatz für Getreide und wird oft als Superfood betitelt. Quinoa liefert hochwertiges Eiweiss und enthält viel Eisen, Zink und Magnesium sowie einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Unter Allergikern gilt er als Alternative zu herkömmlichen Getreidesorten.

Franziska Brun



Der Vorstand EV und das Redaktionsteam vom Blättli wünscht allen Leserinnen und Lesern ein gesundes und erfreuliches neues Jahr! Wir freuen uns auf die Berichte unserer Ehemaligen im 2021!



GEHT AUCH MIT SPINAT

Quinoa-Tätschli



Rezept für 4 Personen,
Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Zutaten

- 200 g Quinoa
- 200 g Reibkäse, z. B. Greyerzer
- 2 grössere Rüebli
- Peterli (oder Spinat)
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Quinoa in einer Pfanne leicht rösten, anschliessend in der zweifachen Menge Wasser ca. 15 bis 20 min weichkochen
- Rüebli schälen und raspeln, Peterli zupfen und hacken
- den Käse mit Rüebli, Peterli, Quinoa und Eiern in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermischen und ca. 10 min ziehen lassen
- Quinoa-Mischung von Hand zu vier Tätschli oder in der Bratpfanne zu einer Omelette formen
- Öl in der Pfanne erhitzen und die Quinoa-Tätschli bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4 min hellbraun anbraten (Omelette etwas länger)
- Tätschli mit Küchenpapier abtupfen, mit grünem Salat anrichten

Rezept getestet von
Renate Röösl-Hofstetter

Januar 2021

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

Fit für die Kontrolle

Tipp!



Dienstag, 26. Januar 2021, 20–22 Uhr
BBZ Natur und Ernährung Schüpfheim

Ziele/Inhalt:

Es wird aufgezeigt, mit welchen Tipps und Tricks die Kontrollsituation gut vorbereitet werden kann:

- Tipps und Tricks für die Büroorganisation
- Wie bereite ich mich auf die Kontrolle gut vor?
- Beobachtungen der Kontrollstelle
- Neuerungen im Kontrollwesen

Zielpublikum: Betriebsleitende, die sich optimal auf kommende Kontrollen vorbereiten möchten

Referenten:

- Franziska Brun, BBZN Schüpfheim (Leitung)
- Stephan Furrer, Qualinova

Anmeldung: über das Sekretariat in Hohenrain oder unter bbzn.lu.ch/kurse. Der Kurs ist kostenlos – wir freuen uns auf reges Interesse!

Zivilstandsnachrichten



- 24. Oktober 2020
Marco Imfeld & Vera Imfeld-Kreienbühl
 Waldhof, 6210 Sursee

AGRARMUSEUM BURGRAIN GEHT NEUE WEGE

Nachhaltigkeit leben und vermitteln

Die Stiftung Schweizerisches Agrarmuseum Burgrain macht aus seinem bisher statischen Museum eine moderne Erlebniswelt rund ums Thema nachhaltige Lebensmittelproduktion. Nebst der neukonzipierten, interaktiven Dauerausstellung wird auch der gesamte Aussenraum einbezogen. Zur restlichen Finanzierung des Projekts hat das Museum ein Crowdfunding lanciert.

Was bedeutet nachhaltige Lebensmittelproduktion? Wie wirkt sich mein tägliches Konsumverhalten auf Menschen, Tiere und die Umwelt aus? Und wer bestimmt, wie die Landwirtschaft der Zukunft aussieht? Mit diesen brennenden Fragen setzt sich die neue Dauerausstellung des Schweizerischen Agrarmuseums Burgrain auseinander. Die komplexen Themen werden in Zusammenarbeit mit unabhängigen Fachpersonen aus Forschung und Praxis erarbeitet und von der Szenografie-Agentur hof3 aus Trubschachen interaktiv inszeniert.

Mit allen Sinnen erleben

Eine App wird die Gäste durch die gesamte Erlebniswelt führen. Dazu gehört auch der bereits bestehende Aussenraum mit dem Biohof sowie der Käserei, Metzgerei, Bäckerei, dem Restaurant und dem Hofladen. Zusätzlich entsteht ein Verbindungsweg vom Museum zum Hof mit zahlreichen Spiel- und Erlebnismöglichkeiten für Gross und Klein: So können die Gäste frische Beeren von der Naschhecke pflücken, wilde Bienen beobachten oder verschiedene Böden mit ihren eigenen Händen untersuchen. Dank der engen Kooperation mit der Pädagogischen Hochschule Luzern entstehen Lernmaterialien, die auf den Lehrplan 21 abgestimmt sind. Auch Lehrpersonenweiterbildungen sind geplant. So wird der Burgrain

ab der Neueröffnung im Juni 2021 zu einem Leuchtturm der gesamten Region.

Agrarmuseum unterstützen

Wenn auch Sie die Vision einer nachhaltigen Landwirtschaft teilen, dann unterstützen Sie das Crowdfunding und profitieren Sie von attraktiven, limitierten Gegenleistungen. Alle Informationen dazu finden Sie auf unserer Website museumburgrain.ch. Erzählen Sie Ihrem Umfeld vom Projekt und bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand: [schweiz_agrarmuseum_burgrain](#) (Instagram); [Agrarmuseum Burgrain](#) (Facebook).

Helen Kaufmann

Kontoangaben:

Luzerner Kantonalbank, Stiftung
 Schweizerisches Agrarmuseum Burgrain,
 Burgrain 20, 6248 Alberswil,
 CH05 0077 8214 1133 9200 2
 QR-Code Crowdfunding-Konto:



RÜCKBLICK ZUM EV-KURS

Strohsterne

Am 9. Oktober 2020 nahmen leider nur ganz wenige den Weg nach Weggis auf sich, um bei Edith Bürgler einen Strohsternen-Werkkurs zu besuchen.

Während drei Stunden flochten die Frauen unter fachlicher Leitung diverse Sterne. Aber nicht nur Flechten war angesagt: Die verschieden farbige Strohhalme mussten zuerst in Wasser eingelegt, dann geflochten und anschliessend auch gebügelt, geleimt und miteinander verbunden werden. Die Teilneh-

menden erhielten wertvolle Tipps und Tricks zu diesem alten, aber schönen Handwerk. Mit viel Geschicklichkeit erschufen sie als Höhepunkt auch noch einen Strohengel. Der Kurs war lehrreich und interessant und dank dem frühen Termin blieb genügend Zeit, um vor Weihnachten noch weitere Sterne oder Engel herzustellen – sei es für Weihnachtskarten, als Geschenke oder als Christbaumschmuck.

Am Ende genoss man zum Kaffee den feinen Lebkuchen von Renate und bestaunte gegenseitig die hergestellten Strohwerke. Der Strohsternenkurs wird nächstes Jahr übrigens wieder angeboten!

Renate Rösli-Hofstetter