



Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

DIE GRÜNE REVOLUTION BEGEISTERT AUCH SKEPTIKER

Homöopathie bei Pflanzen – es nützt!

Was bei Menschen und Tieren seit über 200 Jahren funktioniert, wirkt auch bei Pflanzen, wie Homöopathen vor wenigen Jahren per Zufall entdeckt haben. Durch die Anwendung von Globuli werden die Pflanzen vitaler, wüchsiger und robuster. Weiter können sich die Pflanzen gegenüber jeglichen Schädlingen besser zur Wehr setzen und werden allgemein robuster gegen Krankheiten.

Die Erfahrungen mit Einsatz homöopathischer Mittel bei Pflanzen sind noch jung, aber vielversprechend. Die Globuli können nicht nur bei Pflanzen im Garten erfolgreich angewendet werden, sondern beispielsweise auch bei Obstbäumen. Die Vorteile sind sicher, dass sie einerseits schonend zur Heilung der Pflanze beitragen und andererseits keine Gefahr für Tiere oder Insekten darstellen.

Das richtige Mittel finden

Analog der homöopathischen Behandlung von Mensch und Tier muss auch bei der Pflanze zuerst die mögliche Ursache der Erkrankung eruiert werden. Die vier W-Fragen sind dabei sehr hilfreich: *Wodurch* ist eine Pflanze erkrankt (z. B. Regen, Kälte, Trockenheit, Schnecken, Pilze); *wie* ist ihr Erscheinungsbild (z. B. fahle Farbe, Blätter gekräuselt, Flecken); *was* verbessert den Zustand (z. B. Wasser, Erde lockern, beschatten) und *wo* zeigt sich die Erkrankung (z. B. Blütenstände, Blüte, Blätter, an der Wurzel).

Gut gedeihende Kartoffelpflanzen, welche mit Silicea C200 behandelt wurden. (Bild: Andrea Bieri)



Wenn eine Pflanze erkrankt oder schwach ist, dann spielen viele Faktoren eine Rolle, wie zum Beispiel die Bodenbeschaffenheit, die Düngung, die Fruchtfolge und die allgemeine Pflege der Pflanze. Aber auch die Wetterlage und der Standort können einen grossen Einfluss haben.

Anwendung der Globuli

6 bis 8 Globuli des entsprechenden Mittels in 150 ml lauwarmen Wasser auflösen. Wenn es eilt, dürfen die Globuli auch zerdrückt werden. Die Menge auf drei Giesskannen (30 Liter) Wasser verteilen. Ganz wichtig: vor dem Giesen die Mischung zehnmal mit einem Holzstab umrühren. Nach Gebrauch die Giesskanne sauber ausspülen. Bei einer grossflächigen Anwendung auf dem Feld: 100 Globuli pro Druckfass nehmen. Bereits nach ein bis drei Tagen werden sich erste Verbesserungen zeigen. Grundsätzlich gilt: ein Mittel erst wiederholen, wenn die Heilung unvollständig ist.

Welches Globuli hilft?

Ein beliebtes Kräftigungs- und Aufbaumittel für Pflanzen ist Silicea C200. Dieses Mittel gibt der Pflanze Festigkeit. Die Erde kann vor der Pflanzung mit Silicea gegossen werden. Wichtig: Nur bis Ende Juni und maximal zweimal verwenden. Wenn die Pflanzen starke Kälte erlebt haben, dann helfen Aconitum C30, Belladonna C30 und Calendula C30. Weiter ist Calendula C30 auch empfehlenswert bei Beschädigung von Rinde oder Wurzel, Schnitt- und Rissverletzungen aber auch beim Pikieren oder



Homöopathische Pflanzenbehandlungen sind preiswert, ungiftig und ohne Rückstände. (Bild: pixpay.com)

Umtopfen. Arnica wirkt unterstützend nach Verletzungen, welche durch Hagel oder durch das Umtopfen verursacht wurden. Bei Ameisennestern hilft Camphora C200. Blattläuse können gut mit Petroleum C200 oder Cimicifuga C30 bekämpft werden.

Bestseller Buchtipp

Die deutsche Homöopathin und Buchautorin Christiane Maute gilt als Pionierin auf dem Gebiet der Homöopathie bei Pflanzen. Seit rund zehn Jahren befasst sie sich intensiv mit dem Thema. Ihr Buch ist ein handlicher Ratgeber über die häufigsten Pflanzenerkrankungen, Schädlinge und Verletzungen und deren homöopathische Behandlung. Je nach Bezugsquelle kostet es zwischen Fr. 30.– und Fr. 40.– (ISBN: 978-3-95582-096-1).

Überzeugt aus Erfahrung

Frau Ruth Müller-Villiger, Bäuerin aus Alikon, Gärtnerin und Homöopathin sagt: «Ich bin überzeugt, wir können der Natur Gutes tun, wenn wir die Pflanzenhomöopathie verantwortungsvoll, pflichtbewusst und mit Respekt anwenden.» Familie Müller produziert auf ihrem Betrieb viel



GRUSSWORT DER PRÄSIDENTIN

Geschätzte Ehemalige

Die frühen, warmen Frühlingstage hatten die Bäume explosionsartig in vollste Blütenpracht versetzt. Zeitweise waren Himmel und Seen regelrecht gelb eingefärbt, dass einem alle Polenallergiker zutiefst leidtaten – haben Sie das auch wahrgenommen?

Bei weiterem gutem Wetter sieht es aus, als gäbe es in diesem Jahr ein besonders gutes Obstjahr (was wiederum die Allergieplage wettmacht). Aber wir schreien es mal lieber nicht zu laut in den Himmel, sondern erfreuen uns dann, wenn es wirklich soweit ist.

Es lohnte sich dieses Jahr besonders, nach dem Blühen die Fenster zu putzen und damit den Rest des wunderbaren Frühlings zu verabschieden bzw. abzuwaschen. Bei meinen

Fenstern war dies ein echt eindrückliches «Vorher-/Nachher-Erlebnis», da sah man sofort, was man geleistet hatte!

Übrigens, im April konnte das neue OK von Luzern muht! 2019 bereits die erste Sitzung abhalten und geht jetzt voller Tatendrang auf die Suche nach Sponsoren. Wir freuen uns riesig, wenn dieser tolle Anlass mitten in der Altstadt von Luzern wieder breite Unterstützung findet. Es ist eine aufwändige aber auch äusserst wirkungsvolle Image-Kampagne für die Schweizer Landwirtschaft und kommt bei der städtischen Bevölkerung supergut an.

Ich bin überzeugt, dass sich unser Engagement einmal mehr lohnen wird, ist es doch die breite Bevölkerung, die zukünftig über einschneidende landwirtschaftliche Vorlagen abstimmen wird. Da ist es gut, wenn die Menschen positive Eindrücke von «ihren» Bauern mit nach Hause nehmen können. Lasst uns also gemeinsam im 2019 den Leuten in der Luzerner Altstadt ein eindrückliches «Vorher-/Nachher-Erlebnis» bescheren, das wirkt garantiert nachhaltig! Euch allen eine sonnige Sommerzeit!

Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin ■

► Obst- und Gemüse für die Direktvermarktung. Bei der Produktion setzen sie auf homöopathische Mittel und hat damit grossen Erfolg!

Nachgefragt bei Frau Silvia Stocker

Frau Silvia Stocker (im Bild unten) betreibt in Neudorf eine Praxis für klassische Homöopathie und setzt auch in ihrem Gemüsegarten ihr homöopathisches Wissen erfolgreich ein:



Welche Erfolge dürfen mit dem Einsatz von homöopathischen Mitteln erwartet werden?

Das Gemüse und die Früchte sind länger haltbar. Der Geschmack ist besser. Die Produktion schont die Umwelt und ist nachhaltiger. Der Einsatz von Pestiziden kann stark reduziert und mit der Zeit ganz weggelassen werden.

Ist für die Anwendung von Globuli ein spezielles Fachwissen erforderlich?

Einzelne Anwendungen sind sehr einfach umzusetzen. Man muss aber Lust haben, sich mit der Materie auseinanderzusetzen und sich weiterzubilden. Es braucht Zeit, Interesse, Geduld und auch die Bereitschaft, noch nicht genau erforschte Bereiche auszuprobieren.

Wie schnell werden Erfolge erzielt?

Je nach Anwendung bereits nach ein bis drei Tagen, zum Beispiel bei der Schädlingsbekämpfung. Bei anderen Mitteln braucht es ein bis drei Jahre bis eine Bilanz gezogen werden kann. Auf jeden Fall sollte man den homöopathischen Mitteln eine Chance geben, auch wenn der Erfolg nicht sofort sichtbar ist. Wichtig ist zudem, nicht alles sofort umzustellen, sondern im Kleinen anzufangen und wenn sich die Erfolge einstellen, darauf aufzubauen.

Andrea Bieri, BBZN Schüpfheim ■



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

BAUERN LEXIKON

Kleines

Mundart-Lexikon

gvätterle



Das Wort «gvätterle» hat mit dem schriftdeutschen Wort «Gevatter» = Taufpate, Onkel, Freund zu tun. So bedeutet «Gvätterlis mache» im Spiel die Taufhandlung nachzuahmen. Gvätterle bezeichnet das Spiel des Kleinkindes, meint aber auch das Herumhantieren, Herumschrauben, Reparieren, Basteln usw. von und an kleinen Teilen oder Gegenständen. Ein «Gvätterlischüeler» ist der Kindergärtler, die «Gvätterlischueu» der Kindergarten und «Gvätterlizüüg» minderwertiges Spielzeug oder eine nicht ernst zu nehmende Sache: «Das ésch Gvätterlizüüg!»: Das ist kindisches Zeug! Synonyme zu gvätterle sind hüüsele oder schäfferle, womit «Haushaltung spielen» gemeint ist. «Jez wérd geschafft ónd ned gfätterlet!» sagt man, wenn eine kleine, anspruchslose Arbeit geleistet wird, wo man nicht vorwärts kommt.

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

GV 2018

Am Mittwoch 24. Januar 2018 trafen rund 100 Mitglieder zur Generalversammlung des Ehemaligenvereins in Hohenrain ein. Es war die 10. GV seit der erfolgreichen Fusion der Ehemaligenvereine Schüpfheim, Willisau, Hohenrain und Sursee.

Für die musikalische Umrahmung der Jubiläums-GV sorgte die Formation «FassBrass». Nach dem Essen – es gab feine Kugelipastete aus der Küche des BBZN – folgte der offizielle Teil der GV. Markus Fischer, als langjähriges Vorstandsmitglied, wurde aus dem Vorstand verabschiedet. Othmar Feer, Landwirt aus Römerswil, wurde als Ersatz in den Vorstand gewählt. Wie jedes Jahr wurden auch die Absolventinnen und Absolventen der höheren Berufsbildungsstufen mit einem kleinen Präsent geehrt. Im Anschluss folgte der gemütliche Teil bei Kaffee und Dessert.

Damian Helfenstein



Die vier Musikanten spielten ohne Noten, dafür mit viel Gefühl und grossem Können!



Neues Vorstandsmitglied Othmar Feer, Römerswil.



Schülereinsatz beim Dessertverteilen.

Bilder unten: Ehrung verschiedener Absolventinnen und Absolventen von höheren Berufsbildungsstufen.



VORSTANDSAUSFLUG FÜHRTE IN DIESEM JAHR ZU EINEM ALTEN HANDWERK

Besuch bei den Köhlern von Romoos

Die kurvenreiche Anfahrt von Entlebuch nach Bramboden führte den Vorstand des Ehemaligenvereins am frühen Abend des 9. März 2018 zu Familie Renggli im Unterbramboden.

Nach einem Fussmarsch durch den Schnee erreichten wir den Ort, an welchem Willy Renggli seine Kohlmeiler errichtet. In schönem Entlebucher Dialekt erzählte der aktive Köhler über das alte Handwerk der Holzköhlerei. Es beeindruckte zu vernehmen, wie gefragt die Romooser Holzkohle auf dem Markt ist. Der Abnehmer Ottos habe gar das Angebot gemacht, bei einer höheren Produktionsmenge

einen besseren Preis zu bezahlen. Aber dies ist zurzeit auch aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes für einen Kohlmeiler kaum realistisch. Die Führung gab einen guten Hintergrund zum Film «Köhler Nächte», der diesen Sommer in den Openairkinos zu erwarten ist.

Nach der Führung durfte natürlich der gemütliche Teil nicht zu kurz kommen. Bei Raclette und vielen angeregten Gesprächen liess der Vorstand des Ehemaligenvereins den Abend im Köhlerhüttli ausklingen. An dieser Stelle für die gute Führung und Bewirtung ein herzliches Dankeschön an Familie Renggli.

Franziska Brun

(u.l.n.r.: Köhlermeister Willy Renggli erklärt sein Handwerk anhand eines Modells; Romooser Kohle ist bei Ottos im Handel erhältlich; interessierte Vorstandsmitglieder mit ihren Partnerinnen und Partnern.)



Ein Racletteplausch im Anschluss an die Führung rundet den schönen Abend ab. (Fotos: Benedikt Troxler)

Zurück zu den Wurzeln

Als junger Agronom, frisch ab Presse wie man es zu sagen pflegt, durfte ich im Winter 2012 meine erste Stelle am BBZN Schüpfheim im Bereich Pflanzenbau antreten. Im Sommer 2016 ergab sich für mich dann die Gelegenheit, in meine Lieblingsdisziplin, den Biolandbau, zu wechseln.

Blick von unseren Bergwiesen ins Tal – oder arbeiten, wo andere Ferien machen



Feldkontrolle im Winterweizen

Die Aufgaben als Lehrer und Berater im Bereich Biolandbau sind sehr vielseitig. Der Unterricht ist dabei im Vergleich zu meiner vorherigen Pflanzenbaustelle anteilmässig stark zurückgegangen. In der Ausbildung beschränke ich mich heute in erster Linie auf das Thema Biolandbau. Die Vertiefung Biolandbau, die am BBZN für die Lernenden des Kantons, sowie die Nachbarn Zug, Ob- und Nidwalden, Schwyz und Uri angeboten wird, verlangt zusätzliche Unterrichtslektionen.

Nebst dem Unterricht sind neue Tätigkeitsfelder dazugekommen. Einen grossen Teil nehmen dabei Beratungsanfragen ein. Quer durch die landwirtschaftlichen Strukturen, vom spezialisierten Grossbetrieb bis hin zum kleinen Nebenerwerbsbetrieb, setzen sich die Landwirte mit Biolandbau auseinander. Dabei entstehen viele Fragen rund um die Produktionstechnik und den Biomarkt. Es ist mir dabei ein grosses Anliegen, den Bauernfamilien möglichst praxisnah zur Seite zu stehen.

An Weiterbildungsveranstaltungen ist es mir wichtig, das theoretische Wissen rund um den Biolandbau zu vertiefen und mit den Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern auf dem Feld und im Stall die Herausforderungen direkt an Praxisbeispielen zu diskutieren.

Weiter gehört zum Aufgabengebiet ein kleines Pensum bei der Agrovision Burgrain in Alberswil und der daraus entstandenen Handelsplattform RegioFair.

Neustart in der Heimat

Im Herbst dieses Jahres werde ich meine Arbeit als Lehrer und Berater am BBZN niederlegen und zurück in meine Heimat ziehen. Ein lang ersehnter Traum, der Traum vom eigenen Landwirtschaftsbetrieb, wird bald wahr. In naher Zukunft darf ich gemeinsam mit meiner Partnerin den elterlichen Betrieb übernehmen. Es ist für mich ein grosses Privileg, das Lebenswerk meiner Eltern fortan weiterführen zu dürfen. Dabei ist es uns ganz wichtig, die bisherige Philosophie der abtretenden Generation weiter zu leben. Der knapp 25 ha grosse Biobetrieb mit Milchwirtschaft und Ackerbau soll auch in Zukunft eine Existenz für eine Familie sein.

Der Talbetrieb liegt in der Bergzone 1, die Betriebsfläche erstreckt sich bis in die Bergzone 4. Im Tal produzieren wir Getreide für die Vermarktungsplattform Gran Alpin. Gemeinsam mit unserem Nachbar bauen wir Kartoffeln für die Direktvermarktung an. Daneben hat der Futterbau einen wichtigen Stellenwert.

Im Tierpark Dählhölzli dem Wappentier auf der Spur.



Betriebsspiegel

Name: Flurin Frigg

Adresse:

Domlescherstrasse 4,
7415 Rodels (GR)

Jahrgang: 25. Juni 1988

Familie: Partnerin Vera, Eltern Annamengia und Jörg, Bruder Jonin

Ausbildung: Landwirt mit Spezialrichtung Biolandbau, Agronom FH

Funktion am BBZN: Lehrer und Berater Biolandbau (80 %)

2. Berufsstandbein: Landwirtschaftlicher Mitarbeiter auf elterlichem Betrieb

Hobby: Natur, Sport – im Speziellen Eishockey

Motto: «Goh't nit, git's nit!»



Im Sommer werden unsere Tiere, bis auf ein paar Milchkühe, gealpt. Anders als im Kanton Luzern üblich, sind im Kanton Graubünden die Alpen nur sehr selten im Privatbesitz der Landwirte. So werden unsere Tiere in verschiedenen Alpen gesömmert.

Konservierende Bodenbearbeitung und Biofrüchte

In meiner Heimat Domleschg, ein gegen Süden ausgerichtetes Tal, herrscht ein sehr mildes Kli-

ma. Obwohl wir auf fast 700 m ü. M. sind, können fast alle Ackerkulturen problemlos angebaut werden. Die Kehrseite dieser Medaille ist, dass wir oft sehr heisse und vor allem trockene Sommer haben. Dies hat dazu geführt, dass wir seit gut drei Jahren komplett auf den Pflug verzichten. Weiter haben wir uns zum Ziel gesetzt, dass unser Boden möglichst immer bedeckt ist, um die Verdunstung zu reduzieren.

Mit der konservierenden Bodenbearbeitung können wir das vorhandene Wasser im Boden besser speichern. Es ist spannend zu beobachten, wie sich die Böden bereits nach recht kurzer Zeit positiv entwickelt haben. Trotz bereits schönen Erfolgen gibt es in dieser noch sehr jungen Disziplin einige Herausforderungen.

Das milde Klima wollen wir uns zukünftig aber auch zu Nutze machen. Deshalb sind wir in der Planung vom Aufbau einiger Spezialkulturen. Die vielen Sonnenstunden sollen Früchte und Beeren auf unserem Betrieb reifen lassen. Ich freue mich darauf, diese Herausforderungen und Pläne Schritt für Schritt in die Tat umsetzen zu können.

Dankeschön

Leicht wehmütig und voller Dankbarkeit schaue ich zurück auf meine Tätigkeit im Entlebuch. Ich konnte in meiner Zeit als Lehrer und Berater viele wertvolle Erfahrungen sam-



Unsere Rinder auf der Herbstweide.

eln. Insbesondere bleiben mir die unzähligen spannenden, zugegebenermassen manchmal auch hitzigen Diskussionen mit Lernenden über die Landwirtschaft im Kanton Luzern in Erinnerung. Weiter werden mir die interessanten Gespräche auf den zahlreichen Betriebsbesuchen in bester Erinnerung bleiben. Ich habe es immer als sehr wertvoll und bereichernd empfunden über bestehende Betriebsstrategien zu fachsimpeln und gemeinsam mit den Betriebsleiterinnen und Betriebsleitern neue mögliche Wege zu skizzieren.

Nicht zuletzt werde ich die Region Entlebuch und ihre Menschen in bester Erinnerung behalten. Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen bedanken, die mich in dieser Zeit in irgendeiner Art und Weise unterstützt haben. Ich wünsche Euch allen für die Zukunft in Haus und Hof viel Erfolg und Gesundheit.

Flurin Frigg

FLEISCH UND EIERLIEFERANT

Der Strauss

Der Strauss (Struthio camelus) wird vor allem in Südafrika als Fleischlieferant gezüchtet. Das rote, fett- und cholesterinarme Fleisch erinnert im Geschmack eher an Rindfleisch denn an Geflügel und besticht durch Zartheit.

Weidehaltung mit Offenstall auf der Straussenfarm von Markus Grüter in Sempach. (www.straussenfarm-sempachersee.ch)



Trotz des geringen Fettanteils ist Straussenfleisch sehr geschmacksvoll und besonders für die gesundheitsbewusste, kalorien- und cholesterinarme Ernährung geeignet. Nebst Filet und Steak lässt sich Straussenfleisch auch zu Braten, Gulasch, Geschnetzeltem und Würstwaren verarbeiten.

Die landwirtschaftliche Straussenhaltung in Europa wird erst seit Anfang der 90er Jahre betrieben. In vielen Gebieten wird eine ganzjährige Weidehaltung mit Offenstall praktiziert. Es müssen allerdings zwingend

genügend grosse Gehege mit dichtem Pflanzenbewuchs zur Verfügung stehen und eine Gruppenhaltung ist unbedingt erforderlich. Für die Haltung von Laufvögeln braucht es eine kantonale Wildtierhaltebewilligung.

Geflügelfleisch – warum so gesund?

Bei Geflügel im Allgemeinen liegt das gesamte Fettgewebe direkt unter der Haut. Das reine Muskelfleisch ist deshalb extrem fettarm, weist einen Fettanteil von unter 1 % auf und ist dadurch leicht verdaulich. Das Fett beim Geflügel ist hochwertig, da 60 % der enthaltenen Fettsäuren ungesättigt sind. Dies ist im Hinblick auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung von besonderer Bedeutung, da der menschliche Körper diese Fettsäuren nicht selber herstellen kann (essentielle Fettsäuren). Zudem liefert Geflügelfleisch biologisch, hochwertiges Eiweiss (ca. 18–24 %) und der Cholesteringehalt von magerem Geflügelfleisch liegt mit 40–60 mg pro 100 g sehr tief. Auch enthält Geflügelfleisch viel Eisen, das als Spurenelement für die Blutbildung wichtig ist, und zudem B-Vitamine.

Renate Rösli

Frühlings-Strauss



fotolia©karepa

Straussenfilet mit Morcheln und grünen Spargeln

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Straussenfilet
- 100 g frische Morcheln
- 1 Stk. Zwiebel
etwas Butter
- 2 cl Cognac
- 2 dl Bratensauce
etwas Zitronensaft
- 2 dl Schlagrahm
- 1 Bund grüne Spargel
Salz und Pfeffer
etwas Mehl

Vorbereitung

- Die Zwiebel fein hacken, die Morcheln gut waschen und in Streifen schneiden, die Spargeln schälen. Das Straussenfilet in etwa 2 cm grosse, gleichmässige Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit etwas Mehl bestäuben.

Zubereitung

- Die Zwiebel in etwas Butter glasig andünsten, danach die Morchel dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Ablöschen mit dem Cognac und einkochen. Die Bratensauce dazugeben und mit wenig Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Das Ganze warm stellen.
- Die Spargeln mit Salz und etwas Butter 8 bis 10 Minuten «al dente» kochen. Dann die Spargeln aus dem Wasser nehmen und warm stellen.
- Das Straussenfilet in einer grossen, gut erhitzten Bratpfanne in kleinen Portionen anbraten und anschliessend zur Sauce geben. Diese darf nicht mehr aufgekocht werden. Zum Schluss noch den geschlagenen Rahm unter die Sauce ziehen.
- Als Beilage passen Nudeln.

Rezept getestet von Renate Rööfli

Russische Tipps & Tricks

Meine Heimat ist Russland, wo ich in Petersburg geboren und aufgewachsen bin und auch ein Medizinstudium abgeschlossen habe. 2005 kam ich in die Schweiz und war in verschiedenen Spitälern als Ärztin tätig. Seit 2013 arbeite ich an drei Tagen in der Woche als Hausärztin in einer Arztpraxis auf dem Lande. Als leidenschaftlichen Nebenerwerb habe ich mich ganz der Landwirtschaft verschrieben.



Als sich klar abzeichnete, dass wir den Betrieb der Familie meines Ehemannes in Aesch LU übernehmen würden, entschloss ich mich 2014, am BBZN in Hohenrain den zweijährigen Kurs «Nebenerwerbslandwirtschaft» zu absolvieren. Das war eine super lehrreiche und interessante Zeit mit vielen tollen Begegnungen. Im Jahr 2016 wurde der Hof mit einer Nutzfläche von 10 Hektaren definitiv auf uns überschrieben. Wir hatten dann von Anfang an unser Betriebs-Motto: «Unsere Kinder brauchen gesundes Essen!»

«Du bist, was du isst»

Der weltweite, enorme Anstieg des Einsatzes von Pestiziden/Herbiziden und Co. macht mir richtig Sorgen um unsere Gesundheit. Man muss kein Arzt sein um zu verstehen, dass Gifte giftig sind. Und das nicht nur für uns, sondern für unseren gesamten Lebensraum. Aus Russland habe ich ein Knowhow, das zeigt, wie es auch anders geht. In Russland gibt es einen gewaltigen Erfahrungsschatz der beweist, dass es möglich ist, mit naturnahen Produktionsmethoden gesunde, stabile und nachhaltige Erträge zu erwirtschaften. Nach der Übernahme des Betriebes haben ich und mein Ehemann mit dem Aufbau eines Muster-Bauernhofes begonnen.

Beruflicher Ausgleich

In meinem Alltag vereine ich meine ärztliche Tätigkeit mit der Arbeit auf dem Hof. Die Tä-

Mittels Sperren aus Schafswolle an den Stämmen der Fruchtbäume unterbricht Olga Felix die Ameisenstrassen und bekämpft somit den Läusebefall.



tigkeit auf dem Hof dient als willkommener Ausgleich und versorgt unsere Abnehmer und unsere Familie mit gesunden Lebensmitteln. Unsere Vision geht aber viel weiter. Wir sind dabei einen Musterhof aufzubauen, wo jeder Erfahrungen im Bereich der naturschonenden Landwirtschaft sammeln oder teilen kann. Wir experimentieren mit der Überlistung von Schädlingen, oberflächlicher Bodenbearbeitung, unterstützenden Mitteln (EM – Effektive Mikroorganismen), Mischkulturen usw. Unser «Nebenerwerb» als Ärztin (Olga) und Englischlehrer (Franz) erlaubt es uns, eventuelle Ertragseinbussen, welche mit diesen Versuchen einher gehen können, in Kauf zu nehmen. Zwei Jahre nach der Hofübernahme haben wir jedoch viel mehr Erfolge, als Ertragseinbussen und dergleichen verbuchen können.

Wir vermarkten alles nur direkt, um uns nicht unter Lieferdruck setzen zu lassen. Unsere Gemüse haben Geschmack und sogar die Kinder unserer Abnehmer können es kaum erwarten, bis es endlich wieder unsere Gemüse, insbesondere unsere geschmackvollen Tomaten, gibt. Das ist für mich das beste Kompliment, ein grosser Ansporn und das beste Zeichen, dass die nachfolgende Generation diese Bemühungen bereits jetzt schätzt.

In diese «Bahnen», die sie auf dem unbearbeiteten Ackerfeld erstellt hat, pflanzt Olga Felix unter dem Heu ihre Kartoffeln ein. Das Heu hält die Erde schön feucht und machte sie weich, was das leichte Einpflanzen der Knollen von blosser Hand ermöglicht.





Gewächshaus Marke Eigenbau: Die ausgedienten Plastikkanister dienen hier – mit Wasser gefüllt – als ideale Wärmespeicher und Wachstumsförderer.



Weizen angebaut im minimal bearbeiteten Ackerboden: Bereits im zweiten Jahr zeigt sich eine erfreuliche Ertragsmenge – und dies mit geringstem Aufwand.



Die drei jungen Niederstammobstbäume sind in der Mitte zusammengebunden und werden schliesslich zu einem stabilen Busch zusammenwachsen.



Erdbeeren muss man besonders vor dem Befall von Grauschimmel bewahren, der sich vor allem zur Blütezeit verbreitet. Ein guter Schutz ist, wenn Sie Knoblauch in ihrer Nachbarschaft anbauen.



Schafsbock «Prinz» der Rasse Kamerunschaf ist zusammen mit der restlichen Herde der natürliche Rasenmäher auf dem Musterhof der Familie Felix.

Vision Musterhof

Unter dem Grundsatz, dass wir im Landbau einen vollständigen Verzicht heikler Substanzen inkl. Kupfer und Schwefel ausüben, bauen wir aktuell auf dem Betrieb folgende Bereiche auf: **Obstbau:** Versuche mit Schädlingsfallen und spalterfreiem Niederstammobstbau; **Getreide:** Erhalt alter Sorten (Dinkel, Einkorn, Roggen usw.), oberflächliche Bodenbearbeitung; **Gemüse:** Erhalt der Vielfalt und alter Sorten, Förderung der Nützlinge, Erfahrungen mit Mischkulturen, pflegeleichte Gewächshäuser.

Zur Förderung und Verbreitung des (russischen) Wissens im Bereich der naturnahen Landwirtschaft und Selbstversorgung sowie des naturnahen Gartenbaus haben mein Mann und ich zusammen das Buch «Clever gärtnern leicht gemacht» des Bestsellerautors und Agronomen Nikolay Kurdyumov aus dem Russischen auf Deutsch übersetzt. Nach seinem Motto «Nutze deinen Garten für ein erfolgreiches Leben» ermuntert der Autor seine Leserinnen und Leser dazu, ihre kreativen Fähigkeiten zu aktivieren und dabei das Bodenleben und die Pflanzen zu verstehen. Ausserdem lässt er bewährte Gartenweisheiten und altes Wissen vieler russischer Gartenpraktiker der letzten 100 Jahre wieder aufleben und sein Humor und seine positive Haltung sind ansteckend. Das zweite Buch der Reihe mit dem Titel «Das clevere Gewächshaus» ist ebenfalls



Betriebsspiegel

Name: Olga Felix

Adresse: Unterbühl 8, 6294 Ermensee

Jahrgang: 1. Juli 1979

Familie: Mann Franz, Sohn Nils

Ausbildung: Fachärztin Allgemeine Innere Medizin

2. Berufsstandbein: Betriebsleiterin Landwirtschaftsbetrieb (50%)

Hobbys: Gärtnern

Tierhaltung: Kamerunschafe, Hühner

Motto: «Unsere Kinder brauchen gesundes Essen!»

bereits schon in der Pipeline. Die Bücher sind überall im Buchhandel erhältlich.

Olga Felix, Ermensee

HOCH LEBE DER BÄUERINNENKURS 83, SURSEE

Jubiläumstreffen nach 35 Jahren

Der 18. April war der erste Schultag des Bäuerinnen-Kurses 1983.

Seither treffen wir uns jedes Jahr genau an diesem Datum zum gemütlichen Beisammensein und Gedankenaustausch.

Die Themen sind mit uns gewachsen und ausserdem vielseitig: Arbeit in Haus und Hof, Beruf, Familie, Kinder, Gesundheit,

Pläne, Wandel und Visionen. Doch wer hätte damals gedacht, dass wir selbst nach 35 Jahren noch einen so tollen Zusammenhalt haben würden? Bei fantastischem Wetter, lockerer Stimmung, und natürlich am 18. April, genoss eine grosse Frauenschar den Jubiläumsausflug auf den Harder und zu den Trümmelbachfällen im Berner Oberland.

Doris Stocker





Flurbegehung I

Mittwoch, 6. Juni 2018 | 19.15 Uhr
Verschiebedatum bei schlechter Witterung:
Mittwoch, 13. Juni 2018 | 19.15 Uhr
im BBZN Hohenrain

Themen

- Wiesensanierung nach Mäuseschäden
- Weiden und Eingrasen optimal organisieren
- Anbauverfahren mit reduziertem Herbizideinsatz (Mais, Raps)
- Einsatz neuer Technologien und Geräte
- Fachgerechte Pflege von Hochstammbäumen gemäss DZV

Referenten: Herbert Schmid, Heinrich Hebeisen, Beat Felder, Isabel Mühlenz

Anschliessend Imbiss, es ist keine Anmeldung nötig. Wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen!

Flurbegehung II

Montag, 11. Juni 2018 | 19.30 Uhr
bei Familie Andreas und Cecile Hodel Zemp
Hinter Gernet 1, 6156 Luthern

Thema

- Biotop und Weiher mit Flora und Fauna

Anschliessend Imbiss.
Es ist keine Anmeldung nötig.
Wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen!

REIF FÜR MEHR GENUSS

Höhlenführung

Am Mittwoch, 18. April 2018, um 19 Uhr trafen wir uns im Rahmen einer EV-Veranstaltung mit insgesamt 27 Interessierten bei der Emmi in Kaltbach.

Diese Kaltbachhöhle liegt versteckt in den Hügeln des Wauwilermoos. Wasser und Eis formten sie vor über 20 Millionen Jahren. Die Sandsteinhöhle beeindruckt durch ihre mehr als zwei Kilometer langen Stollen. 1953 entdeckten Käser durch Zufall, dass das Klima eine besondere Wirkung auf die Reifung des Käses hat. Im Sommer wie im Winter ist es im Innern der Höhle gleichbleibend kühl, nämlich 11–12° C und die Luftfeuchtigkeit ist hoch. Das sind ideale Bedingungen für die Reifung der Käse wie Kaltbach Gruyere AOP, Kaltbach Raclette,



Kaltbach Emmentaler, Kaltbach Le Chèvre (Ziegenkäse) und andere. In den Stollen reifen über einige Monate mehr als 100 000 Käseläibe. Während wir durch die Höhle geführt wurden, bekamen wir einen sehr interessanten Einblick in die Welt der Käseveredelung. Danach durften wir ein Apéro mit feinen höhlengereiften Käsespezialitäten degustieren. Und natürlich blieb am Ende auch noch etwas Zeit für einen kurzen Schwatz.

Renate Röösl



Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722
Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



RÜCKBLICK VERANSTALTUNG LANDWIRTSCHAFTSFORUM

Besser selber entscheiden

Der Selbstversorgungsgrad brutto in der Schweiz liegt heute bei 57 %, in der EU bei ungefähr 100 %. Dieser und andere Fakten gaben an der Weiterbildungsveranstaltung vom 20. Februar 2018 Anlass zur Diskussion. Zur Abendveranstaltung unter dem Titel «Zukunft der Schweizer Landwirtschaft» lud das Forum Landwirtschaft der Biosphäre Entlebuch. Der EV sponserte die erste Getränkerunde. Als Referenten eingeladen waren Fritz Glauser vom Schweizer Bauernverband und Henning Luther von der Suisag.

Im Referat von Fritz Glauser wurde der Blick geöffnet und die Herausforderungen und Merkmale der Landwirtschaft weltweit betrachtet. «Ist die WTO tot?», fragte Fritz Glauser. Selber schätzt er die Lage der WTO-Verhandlungen zwar als blockiert, aber nicht als stillstehend ein. Die Macht der WTO wurde uns kürzlich mit der Abschaffung des Schoggigesetzes wieder vor Augen geführt. Noch weitere Massnahmen unseres Direktzahlungssystems, welche abgebaut werden sollen, befänden sich in der «Amber box» der WTO. Dazu gehören die Direktzahlungen der Versorgungssicherheit, die Verkäsungszulagen und die Einzelkulturbeiträge.

Henning Luther der Suisag zeigte seine Perspektive auf die Schweizer Landwirtschaft auf.

Er selber ist auf einem Betrieb in Norddeutschland aufgewachsen. Heute lebt er mit seiner Familie in Nottwil. Mit Stärken, Schwächen, Chancen und Gefahren beleuchtete Henning Luther die Schweizer Landwirtschaft. Als grosse Herausforderung sieht er die kleinen Strukturen, die abnehmende Fläche und der abgeschottete Markt. Hingegen sehr positiv beurteilt Luther das Knowhow, das gute Image, der Zugang zu Kapital, der kaufkräftige Markt sowie die wachsende Bevölkerung. «Aufhören – darf man das?», fragte Henning Luther. Wichtig schein ihm dabei, dass man den landwirtschaftlichen Betrieb unterhält, um das Familieneinkommen zu erwirtschaften und nicht wegen der Familientradition. Er erachtet ein Aufhören nicht als Niederlage, sondern als ver-



Dr. Henning Luther (li), Nottwil, Leiter Zuchtprogramme Suisag und Fritz Glauser (re), Châttonnaye FR, Vizepräsident SBV und ehem. Vorstandsmitglied Weltbauernverband, hielten spannende Vorträge.

antwortungsbewusste Entscheidung zur Sicherung des Vermögens der Familie. Mit Blick nach Dänemark erklärte Luther, dass dort oft die Bank sage, wann ein Landwirt aufhören müsse und wer dann den Betrieb weiterbewirtschaften könne. Diese Tatsache hänge mit dem Strukturwandel in Dänemark zusammen. Entscheidungen müssten auf jeden Fall frühzeitig gefällt werden, es sollte nicht gewartet werden bis jemand anderer über das eigene Leben entscheiden muss.

Franziska Brun