

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

ERFAHRUNGSBERICHT AUS ÜBERSEE

Abenteuer Kanada

Ob Bubentraum, Weiterbildung, Auszeit oder einfach mal «weg von Zuhause» – all das sind gute Gründe für einen Auslandsaufenthalt. Auf mich persönlich trifft irgendwie alles ein bisschen zu.



Schon früh erzählten mir ältere Freunde wie schön es auf der anderen Seite des Ozeans sei und schon früh wusste ich, dass ich mein Englisch einmal aufbessern wollte. Als dann die berufliche und private Situation nach Veränderung schrien, war für mich die Zeit da, meinen Bubentraum zu erfüllen. Noch kurz eine Farm suchen, Visum beantragen, Flug buchen, Zuhause alles organisieren – und ab geht's ins Abenteuer! Nach kurzem Englisch-Auffrischen an der Heartland School in Winnipeg fuhr ich am 8. April 2017 endlich auf die Farm.

Steckbrief «Farm H&E Acres»

Standort: Glenavon, Saskatchewan

Inhaber: Jeremy & Heather Haus und Dave & Linda Englot

Fläche: 11 000 Acres / 4450 ha

Kulturen: Raps, Weizen, Flachs, Kanariengras, Erbsen und Sojabohnen

Personal: 2 Vollzeit-Angestellte sowie 1 bis 2 Praktikanten

Meine ersten Wochen auf der Farm verbrachte ich damit, alle benötigten Maschinen für die bevorstehende Saat vorzubereiten. Anfangs Mai ging es dann los mit der «Seeding-time». Innerhalb von vier Wochen waren die rund 4450 Hektaren zu säen. Die zwei Sämaschinen mit 22 und 14 Metern Breite liefen mehr oder weniger rund um die Uhr. Mit Sattelschleppern brachten wir Saatgut, Dünger und Diesel aufs Feld und mit dem Service-Truck waren Werkzeug und Ersatzteile ebenfalls vor Ort. Arbeiten von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang oder länger war angesagt, die Zeit verging wie im Flug. Direkt nach dem Säen starteten wir mit dem Pflanzenschutz, die zwei selbstfahrenden Feldpritzen mit 36 Metern Breite waren wohl drei bis vier Tage in der Woche im Einsatz.

Auch etwas Zeit für Ferien

In der etwas ruhigeren Phase zwischen Säen und Dreschen war es Zeit, das Land zu besichtigen. Bereits in der Sprachschule in Winnipeg lernte ich sieben weitere Jungbauern aus der Schweiz kennen. Gemeinsam starteten wir zum Roadtrip. Los ging es mit dem Calgary Stampede, als eines der weltgrössten Rodeos ein «must-see» in Kanada. Nach dem Stampede fuhren wir in die Rocky Mountains. Wir besuchten den Banff-Nationalpark, den Lake Louise, Whistler, Jasper und viele weitere



schöne Orte in den Bergen von Kanada. Leider trübte der Rauch aus den vielen Waldbränden teilweise die Sicht, konnte uns aber nicht die Freude an der schönen Landschaft nehmen. Die Fahrt durch die Rockies kam mir manchmal vor, als würden wir einen Ausflug in die Schweizer Berge machen; es fühlte sich vertraut an, trotz einiger grossen Unterschiede. So kam es vor, dass der Highway auf der einen Seite des Berges gerade hoch führte und unser Auto im zweiten Gang hochkriechen musste, um dann auf der anderen Seite mit rauchenden Bremsen wieder steil runter zu rollen. Hier erwartet einen keine Alpen mit weidenden Kühen, vielmehr fährt man hunderte von Kilometern durch Wald und Wildnis, bis dann vielleicht wieder einmal eine Tankstelle oder sogar ein winziges Dorf auftaucht.

Ein Abstecher nach Vancouver an den Pazifik stand fürs Wochenende auf dem Programm. Der Trip mit der Fähre nach Vancouver Island und das ausgeprägte Nachtleben in Vancouver hinterliessen bei jedem von uns tolle Eindrücke. ▶



Geschätzte Ehemalige



Der Sommer neigt sich dem Ende zu. Die Kinder gehen wieder zur Schule und bestimmt haben einige Ehemalige auch ein paar fröhliche Ferientage genossen.

Laut Statistik macht jeder durchschnittlich 1,8 Wochen Ferien pro Jahr. Dies entspricht der Hälfte der Ferienzeit eines Bauarbeiters bzw. einem Drittel der Ferienzeit für Menschen, die im sozialen oder gesundheitlichen Bereich tätig sind. Dazu kommt, dass diese Menschen in der Regel die Wochenenden frei haben, was bei uns Bauersleuten eher selten ist.

Tja... und dennoch war ich heuer mit meiner Familie eine Woche am Meer. Wir entsprechen trotzdem nicht dem Durchschnitt, denn die letzten Ferien liegen gut zwei Jahre zurück! Die betriebsfreien Tage genossen wir in vollen

Zügen und hatten tolle und zuverlässige Arbeitskräfte zu Hause. Was wir aber in diesem Jahr wiederum anstössig fanden: all die Leute, die sich an den grossartigen Hotelbuffets ihre Teller überfüllten, nur wenig davon assen und schliesslich den Kellnern ihre vollen Teller überliessen.

Man denkt doch, dass die Menschheit über die Ernährung aufgeklärt sein sollte! Aber offenbar ist einem Grossteil der Bevölkerung nicht klar, wie viel es braucht, bis etwas Essbares im Teller landet. Und dabei gibt es kaum Unterschiede, ob bei uns in der Schweiz oder im Ausland!

Immerhin konnten wir den Kellnern, egal wie gestresst sie waren, jeweils ein Lächeln entlocken, wenn sie unsere sieben – auf gut schweizerisch-bäuerliche Art geleerten und brav gestapelten! – Teller abräumen kamen und dazu noch ein Dankeschön erhielten.

All jenen, die in den strengen Sommermonaten keine Ferien hatten, wünsche ich einen weniger strengen Herbst. Und bitte auch mal runterschalten: Es tut gut!

*E schöne Herbstzeit wünscht
Angela Spiess-Bühlmann, Präsidentin* ■



Impressum

Herausgeber

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

Präsidentin Ehemaligenverein

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

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatjana Troxler, Industriestrasse 15, 6285 Hitzkirch | Telefon 041 460 36 08
tatjana.troxler@bluewin.ch

Adressänderungen und Mutationen

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

- ▶ Nach zwei Wochen Ferien, rund 5500 km auf dem Tacho, vielen schönen Bildern und wohl einiges erschöpfter als vor den Ferien ging's schlussendlich zurück auf die Farm.

Kurz vor der Ernte

Zurück auf der Farm bleibt mir keine Aufwärmzeit. Aufgrund des trockenen Wetters kommt die Erntezeit etwas verfrüht. Mähdrescher und Schneidwerke müssen noch schnell revidiert, die letzten Silos gereinigt und die Felder mit Glyphosat behandelt werden. Das Ganze noch mit zwei Mann weniger, da diese noch in den Ferien sind. Mein erster Arbeitstag dauert rund 14 Stunden und das hat sich die ganze Woche so durchgezogen. Daneben noch rasch einkaufen, kochen, essen, Wäsche von den Ferien



waschen und schliesslich noch diesen Bericht schreiben. Die Kaffeemaschine durfte für einmal ihre volle Leistung erbringen!

Halbzeit

Ich bin jetzt rund viereinhalb Monate im fernen Land – Halbzeit. Ich freue mich in der zweiten Hälfte viele weitere tolle Momente zu erleben und gute Freunde zu finden, hier, in diesem Land, das so viel bietet, dass neun Monate wohl niemals ausreichen werden.

Heute früh, Tag zwei der Ernte, beende ich diesen Bericht. Gleichzeitig freue ich mich wie ein kleines Kind, für viele weitere Tage auf dem Traktor oder Mähdrescher zu sitzen und auf dieser Farm ein Teil der tollen Crew sein zu dürfen. Genauso freue ich mich aber auch, am 21. Dezember in der Schweiz zu landen, um Freunde und Familie wieder zu sehen.

Matthias Käslin, Kanada/Nottwil ■

Farming in Saskatchewan

Wer in Kanada auf eine Farm will, steht vor einer breiten Auswahl. Ich entschied mich für eine reine Ackerbau-Farm in Saskatchewan. Die Farm ist eine Art Generationengemeinschaft zwischen Eltern, Tochter und Schwiegersohn, inklusive aller (Generationen-) Probleme, die wohl dieselben sind, wie in der Schweiz. Betriebsmässige Unterschiede finden sich in der Anbauart und in der Pflanzenschutz- und Düngungsstrategie. Wegen der Sommertrockenheit und den grossen Winderosionen wird hier nur noch mit einem sehr einfachen Strip-Till-Verfahren gesät.

Aufreissen, Saatgut plus Dünger austragen, zudrücken – das ist alles. Da rund 70% der Kulturen gentechnisch veränderte Roundup-ready-Kulturen sind, werden die meisten Herbizidbehandlungen mit Roundup durchgeführt. Mit Fungizid- und Insektizidbehandlungen wird jede Kultur rund fünfmal behandelt, inklusiv Abtöten vor der Ernte. Gedüngt wird nur zur Saat, Stickstoff wird mit Nitrifikationshemmer stabilisiert. Drei Monate Später wird geerntet. Das Stroh wird grösstenteils auf dem Feld liegengelassen, das Dreschgut kommt in die Silos bis es zum bestmöglichen Preis verkauft werden kann.

Schadenfrass der Kirschessigfliege

Das BBZN Hohenrain lud im Juni in Zusammenarbeit mit dem Ehemaligenverein Rothenburg und Umgebung zur jährlichen Flurbegehung ein. Mit über 80 Teilnehmerinnen und Teilnehmern war der Anlass sehr gut besucht.

Traditionellerweise stand ein Posten «Futterbau» unter der Leitung von Herbert Schmid und ein Posten «Ackerbau» unter der Leitung von Heinrich Hebeisen. Neues Gesicht an der Flurbegehung war Markus Hunkeler, Berater Spezialkulturen BBZN. Sein Posten thematisierte die Kirschessigfliege (KEF). Das Auftreten der KEF ist seit dem Jahr 2012 in der Schweiz nachgewiesen. Leider! Diese Fliegenart richtet enorme Schäden an bei Weichscha-

lenobst wie beispielsweise Kirschen, Himbeeren, Zwetschgen und Reben. Die KEF legt ihre Eier in reife Früchte mit weicher Schale. Durch die Eiablage verderben die befallenen Früchte sofort und werden ungeniessbar. Die Bekämpfung ist schwierig, da das Befallsrisiko bis am Schluss zur Ernte besteht. Forschungsanstalten sind zurzeit eifrig auf der Suche nach neuen Bekämpfungsmethoden.

Der diesjährige Futtergetreide-Sortenversuch präsentiert sich prächtig, und zwar sowohl in der intensiven ÖLN-Variante als auch in der extensiven Extenso-Varinate. Grund dafür dürften die warmen, trockenen Temperaturen der frühen Sommerwochen sein.

Am Ende des offiziellen Teils bedankte sich Markus Höltschi, Prorektor BBZN, bei allen Besucherinnen und Besuchern für ihr Interesse



Bildimpressionen von Benedikt Grüter

und verwies auf die gute Zusammenarbeit mit dem Ehemaligenverein und dem Bauernverein. Die anschliessende Verpflegung wurde vom EV organisiert und gab dem Ganzen einen geselligen und heiteren Abschluss.

Hanspeter Grüter



BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

umälungärä



Das Wort «umälungärä» umschreibt ein Viel-unterwegs-Sein, ein Herumgehen, ein Gehen ohne Ziel oder ein faules Umher-schlendern. Das deutsche Verb «herumlun-gern» bzw. «lungern» steht umgangsprach-lich für «müßig herumstehen» oder «sich herumtreiben lassen». Weitere Bedeutungen sind «sich ohne Grund an einem Ort aufhalten» oder aber auch schlicht nur «faul sein» oder «nichts tun».

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

Übergabe Goodwill-Preis 2017



Markus Fischer, Vorstand EV (links), überreichte die Uhren an folgende zwei Gewinner: Jonas Wessner, Beromünster (Mitte) und Fabian Wyss, Triengen (rechts). Bild: Heinrich Hebeisen

Hohenrain

Jonas Wessner: Er engagierte sich ausserordentlich für den LMS-Ball in Hohenrain.
Fabian Wys: Er führte die Schülerbeiz hervorragend und kam trotzdem immer pünktlich zum Unterricht.



Damian Helfenstein, Vorstand EV (rechts), überreichte die Uhren an folgende drei Gewinner: (v. l. n. r.) Fabian Duss, Doppleschwand, Joel Duss, Hasle, und Valentin Keiser, Hergiswil NW. Bild: Remo Petermann

Schüpfheim

Valentin Keiser: Ein verantwortungsbewusster und zuverlässiger Klassenchef.
Fabian Duss: Zweitausbildner mit positiver Ausstrahlung in der Klasse.
Joel Duss: Engagiert für den Kalten Markt.



PORTRÄT MAGGIE KOTTMANN, BÄUERIN MIT FACHAUSWEIS

Weiterbildung trotz Familie

Im Oktober 2016 habe ich einen weiteren Meilenstein in meinem Leben gesetzt und die Bäuerinnenschule mit Fachausweis abgeschlossen. Im Frühsommer dieses Jahres fand die Diplomefeier mit vielen anderen glücklichen Absolventinnen im altherwürdigen Kloster Muri statt.

Bevor es jedoch so weit war, waren Schulbankdrücken, Modulprüfungen abschliessen, Abschlussarbeit schreiben und schliesslich die Präsentation und das Fachgespräch angesagt. Umso schöner ist nun das Gefühl, nach so vielen Stunden Einsatz, das Diplom endlich in den Händen zu erhalten. Aber nicht nur für mich

war es eine anspruchsvolle Zeit, sondern auch für meine Familie. Oft mussten sie mich im Vorfeld entbehren, damit ich im stillen Kämmerlein lernen oder an der Abschlussarbeit schreiben konnte. Inzwischen geniessen wir die gemeinsame Zeit umso mehr.

Gute Gründe für Weiterbildung

Schon als Kind liebte ich es, mich in der Natur aufzuhalten und mich mit Tieren zu beschäftigen. Bis heute hat sich das nicht verändert.

Als vielseitig interessierter Mensch liegt es in meiner Natur, immer wieder Neues kennen lernen und ausprobieren zu wollen. Darum war es für mich naheliegend, die Bäuerinnenschule in Angriff zu nehmen. Zum einen für mich als persönliche Aus- und Weiterbildung und zum anderen als feste Grundlage, damit ich unseren agriPraktikantinnen fundiertes Wissen weitergeben kann. Die modulare Ausbildung zur Bäuerin kommt Frauen mit Familie und Betrieb sehr entgegen. Schule, Familie und Betrieb lassen sich somit gut kombinieren und unter einen Hut bringen.

In der Bäuerinnenschule konnte ich nicht nur meinen Rucksack mit Wissen füllen, son-

dern auch tolle Frauen kennenlernen. Mit einigen sind daraus gute Freundschaften entstanden und wir pflegen regelmässigen Kontakt. Der gegenseitige Austausch ist für mich sehr bereichernd und motivierend.

Wegbegleiterin sein

Anfangs August hat unsere neue agriPraktikantin gestartet. Es ist bereits das dritte Mädchen, welches bei uns auf dem Betrieb sein agriPrakti absolviert. Das bedeutet immer ein Neuanfang: Arbeiten instruieren, Abläufe erklären und sich gegenseitig kennen lernen. Bevor ein Mädchen bei uns startet, lasse ich das vergangene Jahr Revue passieren. Was ist besonders gelungen? Was weniger? Was nehme ich mir für die neue Praktikantin vor? Ich vergleiche nie die einzelnen Mädchen miteinander. Jeder Mensch hat seine Qualitäten und ist einzigartig. Das Schöne daran, Ausbilderin zu sein, ist, dass ich jemand auf seinem Lebensweg ein kleines Stück begleiten darf. Denn ich teile mein Wissen gerne und bleibe so selber à jour, was die Materie betrifft. Für mich ist es immer enorm spannend zu sehen, wie sich die Mädchen in diesem Jahr verändern und entwickeln.

Voneinander profitieren

Als agriPrakti-Ausbildnerin kann man an den mehrmals jährlich stattfindenden Erfahrungsabenden teilnehmen und sich gegenseitig austauschen. Diese Abende geben hilfreiche



Zum Ausgleich von meinen verschiedenen Tätigkeiten, gehe ich gerne mit unseren Kindern in den Wald. Ich halte mich sehr gerne draussen in der Natur auf. Mit dabei sind immer auch unsere Hunde, somit ist der Spassfaktor perfekt.



Steckbrief

Name: Maggie Kottmann

Adresse: Güch, 6208 Oberkirch

Jahrgang: 30. Mai 1981

Familie: Ehemann Raphael (1979), Kinder Juliana (2007) und Alexander (2009)

Ausbildung: Kauffrau, Marketing-assistentin, Kosmetikerin, Bäuerin FA

Hobbys: Zeit mit der Familie verbringen, Natur geniessen, Rosen- und Kräutergarten, lesen

Motto: Gib immer dein Bestes. Mehr kannst du nicht, weniger darfst du nicht.

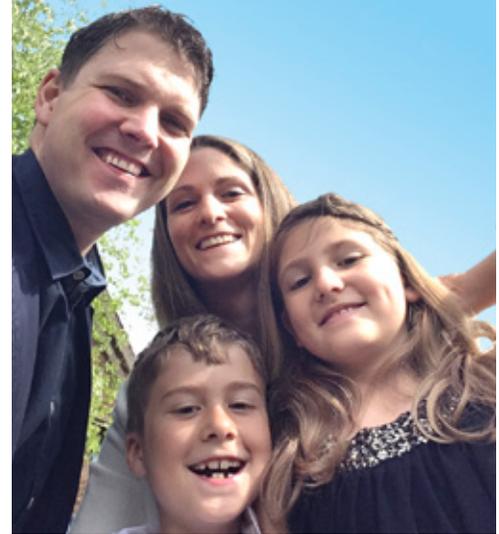
Inputs, wie man die verschiedenen Themen mit der eigenen agriPraktikantin angehen kann oder man wird in seiner Vorgehensweise bestärkt und merkt, dass man auf dem richtigen Weg ist. Jährlich findet ein obligatorischer Weiterbildungstag statt. Es werden Themen

wie «Stressfaktor Pubertät» oder – wie in diesem Jahr – «Die 1. Hilfe» behandelt. Nach solchen Weiterbildungen gehe ich jeweils mit einem grossen Kopf, aber sehr glücklich nach Hause. Dieses aufgefrischte und neu gelernte Wissen habe ich anschliessend der agriPraktikantin sowie unseren Kindern weitergegeben. Wir haben z. B. die Seitenlage geübt und fotografisch festgehalten, was so auch in der Lerndokumentation der agriPraktikantin seinen Platz gefunden hat.

Ausgleich mit Teilzeitarbeit

Neben meiner Tätigkeit als Bäuerin und Mutter arbeite ich in einem Teilzeitpensum in der Weibel & Co. AG Wydenmühle Alberswil. Dort bin ich in der Administration und im Marketing tätig. Diese Arbeit gefällt mir sehr gut, da ich in meinem ursprünglich gelernten Beruf tätig sein und mich trotzdem im landwirtschaftlichen Umfeld bewegen kann. Es ist ein spannendes Tätigkeitsfeld und das Team sowie der gegenseitige Umgang sind sehr gut. Es ist eine schöne Ergänzung und Abwechslung zu meinen Aufgaben zu Hause auf dem Betrieb. Ich freue mich jeweils immer wieder von Neuem, nach Alberswil zu gehen.

Gerne halte ich mich auch im Garten auf. Neben den Rosen sind Kräuter meine grosse Leidenschaft. Sie faszinieren mich seit Jahren



Seit 2014 führen mein Mann und ich den Milchwirtschaftsbetrieb «Güch» in Oberkirch. Wir haben zwei Kinder, Juliana und Alexander, welche beide im Primarschulalter sind.

und im Bücherregal habe ich etliche Bücher stehen, in denen ich die diversen Heilkräfte, Einsatzbereiche und Rezepte nachschlage. Daneben gibt es auch einige Kochbücher in meiner Sammlung. In diesen stöbere ich gerne, um neue Inspiration für die Küche zu finden.

Bücher haben in meinem Leben überhaupt einen sehr hohen Stellenwert. So ziehe ich ein spannendes Buch dem Fernseher allemal vor.

Maggie Kottmann

FABELWESEN REINECKE

Der Rotfuchs

Des einen Freud, des anderen Leid: Der schlaue Fuchs ist mit seiner Mäusejagd in der Landwirtschaft beliebt, kann aber bei einem Besuch im Hühnerhaus auch Schaden anrichten... Er wird vermutlich als schlaue bezeichnet, weil er oft alleine unterwegs, ziemlich unscheinbar und für Menschen nur selten anzutreffen ist.

Der Fuchs, auch Rotfuchs (*Vulpes vulpes*) genannt, gehört zur Familie der Hunde. Da Hunde und Füchse aber eine unterschiedliche Anzahl Chromosomen besitzen, lassen sie sich nicht kreuzen. Das männliche Tier wird Rüde, das weibliche als Fähe bezeichnet. Im Sommer sind die Füchse eher rotbraun, das Winterfell gibt ihnen durch die vielen feinen und dichten Wollhaare eine graubraune Farbe. Ein weiteres Merkmal ist die meist weisse Schwanzspitze. Füchse werden etwa 60 bis 75 cm gross, 5 bis 8 kg schwer und rund 4 bis 7 Jahre alt. Mit dem schlanken Kopf können sie durch enge Spaltöffnungen von nur etwa 10 cm schlüpfen.

Fast wie im Schlaraffenland

Füchse sind Omnivoren (Allesfresser) und fressen Mäuse, Hühner, Fische, Kaninchen, Regenwürmer, Amphibien und Aas. In Europa sind Mäuse aber ihre Hauptnahrung. Mäuse kommen an vielen Orten sehr häufig vor und sind relativ leicht zu fangen. Diese stehen zudem das ganze Jahr im Angebot. Im Herbst ernähren sich Füchse hauptsächlich von Beeren und Fallobst. Die Beute suchen, respektive jagen sie in der Abenddämmerung und nachts. Am meisten in Acht nehmen müssen Füchse sich vor Greifvögeln und vor dem Wolf. Da in Mitteleuropa diese natürlichen Feinde aber kaum mehr anzutreffen sind, muss durch intensive Bejagung das ökologische Gleichgewicht aufrechterhalten werden.

Füchse sind soziale Tiere und bilden gelegentlich auch Familiengemeinschaften, in denen sie gemeinsam grossflächige, unterirdische Bauten anlegen. Sie paaren sich im Winter (Dezember bis Februar), wobei es zwischen den Rüden kämpferisch zu und her gehen kann. Nach 51 bis 53 Tagen kommen rund vier bis sechs dunkel behaarte Welpen zur Welt. Die zu Beginn noch blinden Jungen werden von der Fähe in den ersten zwei bis drei Wochen warmgehalten und gesäugt. In dieser Zeit bringt der



Eine Studie von 2006 im Schweizer Jura ermittelte Streifgebietsgrössen von 116 bis 353 ha. In der Zürcher Stadtfuchspopulation wurden Streifgebiete von 29 bis 31 ha ermittelt, wobei die intensiv genutzten Bereiche oft nur wenige Hektar betragen. (Bild: Gabor Fejes, Pixabay)

Rüde Nahrung herbei, so dass die Mutter den Bau kaum verlassen muss. Nach rund fünf Wochen ist die Säugezeit vorbei und die Welpen lernen durch Spielen ihre Überlebensgrundsätze wie Beutefang, Paarung und Kampf. Erst im Herbst verlassen die meisten Jungfüchse ihre Eltern. Die einen verlassen ihr altes Revier von einem Tag auf den anderen, die anderen machen nachts immer längere Wanderungen, bis sie eines Tages nicht mehr zurückkehren.



Das Jagdverhalten des Fuchses ist ähnlich dem einer Katze, was sich im langsamen Anschleichen und dem Mäusesprung zeigt.

- ▶ Im Winter sind sie dann erwachsen und bereits geschlechtsreif.

Parasiten und Krankheiten

Der Fuchs kann vor allem zwei Krankheiten auf den Menschen übertragen, den Fuchsbandwurm und die Tollwut. Der Kleine Fuchsbandwurm lebt im Darm der Tiere. Füchse können mit verschiedenen Arten von Bandwürmern befallen sein. Dies ist für den Fuchs nicht tödlich. Aber der Kleine Fuchsbandwurm kann dem Menschen sehr gefährlich werden. Deshalb ist es wichtig, dass Früchte und Gemüse aus dem Garten immer zuerst gewaschen werden, bevor man sie isst.

Die Tollwut gehört zu den schlimmsten Krankheiten überhaupt. Dank einer Impfung gibt es in Mitteleuropa aber praktisch keine tollwütigen Füchse mehr. Man präparierte Hühnerköpfe, die im Gelände verteilt wurden, mit einem Impfstoff. Füchse, welche solche Hühnerköpfe frassen, waren somit geimpft und konnten nicht mehr erkranken. Die Schweiz gilt seit 1999 als tollwutfrei.

Fuchsschwanzjagd

Die Fuchsjagd hat ihren Ursprung in Grossbritannien. Die wirklichen Jäger bei dieser Jagd waren aber nicht die Menschen, sondern die Hunde. Sie verfolgten und töteten den Fuchs, die Reiter folgten der Meute auf dem Pferd. Seit 2005 ist diese «Perforcejagd» aber verboten. Daraus entstand nun Reitjagd, welche entweder ohne Hunde (Fuchsjagd) oder mit Hunden (Schleppjagd) durchgeführt wird.

Auch in der Schweiz wird diese Tradition gelebt. Bei unserer sogenannten Fuchsschwanzjagd wird nicht ein Fuchs gejagt oder getötet, sondern es geht um das sportliche Vergnügen



und um Tradition: Die Jagd ist ein traditioneller Anlass, bei dem auf Pferden über abgerentete Wiesen und durch Wälder gezogen wird. Damit eine solche Strecke mit gemähten Feldern gefunden werden kann, wird diese Jagd im Herbst durchgeführt. Organisiert wird das Spektakel meist von einem Reitverein. Für die Fuchsschwanzjagd gibt es keine offiziellen Regeln, wie es in der Reiterszene sonst üblich ist. Deshalb kann ein Reitverein selber über die eigenen Regeln entscheiden. Die Besammlung ist oft auf einem Pferdehof, wo sich die Reiter mit ihren Pferden auf den Ritt vorbereiten.

Als Fuchs wird jener Reiter bezeichnet, der ein Feld von acht bis zehn Mitreitern anführt. Er hat an seiner Jacke einen Fuchsschwanz angebracht, so dass man ihn als Gruppenführer gut erkennen kann. Eine eiserne Regel besagt, dass der Fuchs immer an der Spitze des Feldes reitet. Je nach Teilnehmerzahl werden dementsprechende Gruppen gemacht. Diese werden oft in zwei Kategorien unterteilt – Springer und Nichtspringer. Im 15-Minuten-Takt reiten sie los, so dass sie einander weder in die Quere kommen noch überholen können. Strecke und Hindernisse werden im Vorfeld gekennzeichnet bzw. aufgestellt. Dazu müssen die Landwirte als Besitzer der Felder um Erlaubnis gebeten werden. Auf der Jagdstrecke befinden sich natürliche und angelegte feste Hindernisse wie Hecken, Gräben, Mauern, Zäune, Wasserdurchquerungen oder Baumstämme. Zusätzliche Anforderungen können Bergauf- oder Bergab-Klettern sein.

In der Halbzeit, nach rund zwei Stunden, können Pferde und Reiter pausieren. Beim sogenannten Bügeltrunk wird gegessen, getrunken und gelacht. Nach dieser Pause geht der Rundritt weiter in Richtung Startort. Die Reiter werden ruhiger und überlegen sich eine Rennstrategie. Denn kurz vor dem Ziel folgt der Höhepunkt der Fuchsschwanzjagd: Es wird bei einem Rennen um den Fuchsschwanz gekämpft, das sogenannte «Finish». Dazu stellen sich die Reiter in einer Reihe auf und galoppieren in einem beeindruckenden Tempo über eine Strecke von rund 400 Metern. Der Sieger dieses Rennens erhält als Preis den Fuchsschwanz. Zurück im Ziel werden die Pferde abgesattelt und in ihre Ställe versorgt. Der Abend endet mit gemütlichem Zusammensein und der feierlichen Übergabe des Preises.

Marcel Wigger

Auch die Angehörigen spielen bei der Fuchsschwanzjagd als Begleiter eine zentrale Rolle. Sie verfolgen ihre Reiter in einer Autokolonne und beobachten die Springkünste der Reiter und Pferde an den Orten mit aufgestellten Hindernissen. (Bild: Christof Brogli; www.horsefarm.ch)

WILDGERICHT

Hirschgulasch mit Preiselbeeren



Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Hirschfleisch von Wadschunken, Wade, Schulter oder Hals
- 400 g Zwiebeln (fein geschnitten)
- 125 ml Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl (zum Stauben, evtl.)
- 250 ml Rotwein
- 1 Liter Wildfond (Suppe oder Wasser)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Wacholder
- Orangenschale
- Majoran
- 125 ml Rotwein (zum Binden)
- 1 EL Sauerrahm
- Preiselbeeren



Zubereitung

- Für das Hirschgulasch Zwiebeln in reichlich Öl anrösten. Tomatenmark einrühren und langsam dunkelbraun rösten. Nach Belieben mit Mehl stauben, kurz durchrösten und nach und nach mit Rotwein aufgiessen.
- Einkochen lassen und mit Wildfond aufgiessen, aufkochen und ca. 45 Minuten kräftig kochen lassen.
- Hirschfleisch in Würfel schneiden, mit Salz sowie Pfeffer würzen und in einer Pfanne rundum gut anbraten. Herausheben und gemeinsam mit Wacholder, Majoran und Orangenschale in die Sauce geben.
- Auf kleiner Flamme ca. 1½–2 Stunden köcheln lassen. Rotwein und Mehl verrühren, Hirschgulasch damit binden und noch kurz durchkochen lassen. Nach Belieben noch Sauerrahm einrühren.
- Das Hirschgulasch mit Preiselbeeren verfeinern.

Tipp: Anstelle von Hirsch kann auch anderes Wildfleisch wie etwa Reh, Gams, Wildschwein, Hase u.a. verwendet werden. Für ein Wildragout wird das Gulasch noch zusätzlich mit Pilzen, Speck oder Wurzelgemüse verfeinert.

Quelle: www.ichkoche.at
Rezept empfohlen von Marcel

Buchhaltung mit neuen Begriffen

EBITDA, EBIT und Jahresgewinn sind Begriffe, die möglicherweise neu in Ihrem Buchhaltungsabschluss stehen. Das altbekannte «Landwirtschaftliche Einkommen» wird in Zukunft nicht mehr in der Buchhaltung erscheinen. Grund dafür ist das neue Rechnungslegungsgesetz, welches 2013 eingeführt wurde und derzeit in der Umsetzungsphase ist.



Umsetzung des neuen Rechnungslegungsgesetzes

Einige Treuhandstellen schliessen die landwirtschaftlichen Buchhaltungen schon nach der heute geforderten Darstellung ab. Andere sind dabei umzustellen. Verbindlich ist der Wechsel für Betriebe mit einem jährlichen Umsatz von über 500 000 Franken. Klassische Betriebsbuchhaltungen werden abnehmen. Zunehmen werden hingegen steueroptimierte Buchhaltungsabschlüsse, an die eine Kostenträgerrechnung angehängt werden kann. In einer Kostenträgerrechnung wird der vergleichbaren Deckungsbeitrag je Betriebszweig aufzeigt.

Dem übrigen Gewerbe angepasst

Die landwirtschaftliche Buchhaltung wird neu ähnlich wie die des übrigen Gewerbes aufgestellt. Wie bis anhin werden in der Erfolgsrechnung der landwirtschaftliche Betriebsertrag und der Aufwand aufgelistet. Neu wird danach ein betriebliches Ergebnis vor Abschreibungen und Wertberichtigungen, Finanzerfolg und Steuern (EBITDA) ausgewiesen. Nach Abzug der Abschreibungen entsteht das Ergebnis vor Finanzerfolg und Steuern (EBIT). Daraufhin erscheinen die betrieblichen Nebenerfolge. Dazu gehört eine Liegenschaftsrechnung, in der Mieterträge und Eigenmietwert sowie Aufwände für Gebäude und feste Einrichtungen aufgelistet werden. Die Summe aus dem

betrieblichen Erfolg und Nebenerfolgen ergibt den Jahresgewinn oder -verlust.

Wenige Vergleichszahlen vorhanden

Zurzeit sind erst wenige Vergleichszahlen vorhanden, um die neuen Kennzahlen EBITDA, EBT und Jahresgewinn beurteilen zu können. Der online verfügbare Grundlagenbericht der Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART) ist nun ebenfalls nach der neuen Rechnungslegung aufgebaut und bietet somit einen Anhaltspunkt für die Buchhaltungsanalyse. Auch hier sind jedoch erst wenige Buchhaltungsabschlüsse erfasst. Wie genau die neuen Kennzahlen zu interpretieren sind, wird sich mit der Zeit zeigen. Die Analyse der Buchhaltung ist für das Betriebsleiterhepär dennoch von grosser Bedeutung, um die Zukunft des Betriebes zu planen.

Wichtige Kennzahlen analysieren

Der Cashflow ist eine Kennzahl, die bei jedem Buchhaltungsabschluss zu betrachten ist. Er stellt alle geflossenen Geldmittel dar. Der Cashflow steht für die Finanzierung von Ersatzinvestitionen, für die Schuldentilgung und die Reservebildung zur Verfügung. Bei Schweizer Landwirtschaftsbetrieben liegt er durchschnittlich bei gut 2500 Franken pro Hektare. Tierintensive Betriebe mit hohem Investitionsbedarf sollten jedoch einen höheren Cashflow auswei-

Erfolgsrechnung neue Rechnungslegung

Deckungsbeiträge der Betriebszweige

- Personalaufwand
- Unterhalt und Reparaturen an Maschinen
- Pachtzinse
- übriger betrieblicher Aufwand
- = **EBITDA**

- Abschreibungen und Wertberichtigungen
- = **EBIT**

- Finanzaufwand und Finanzertrag
- = **EBT**

- + Ertrag betriebliche Liegenschaft
- Aufwand betriebliche Liegenschaft
- + ausserordentlicher landwirtschaftlicher Ertrag
- = **Erfolg aus der Landwirtschaft**

- + nichtlandwirtschaftliche Erfolge
- = **Jahresgewinn oder -verlust**

Die landwirtschaftliche Erfolgsrechnung enthält in Zukunft die Begriffe «EBITDA» und «Jahresgewinn».

sen. Im Kanton Luzern liegt der Cashflow durchschnittlich bei 3500 Franken pro Hektare.

Weitere wichtige Kennzahlen können aus jedem Buchhaltungsabschluss errechnet werden. Der Eigenfinanzierungsgrad lässt sich beispielsweise folgendermassen berechnen: Eigenkapital : Gesamtkapital \times 100 %. Bei der Hofübergabe kann der Eigenkapitalanteil noch klein sein. Bis zu der Hofübergabe sollte der Wert steigen und zwischen 60 % und 100 % zu liegen kommen. Eine vertiefte Analyse der Betriebszweige ist mittels Kostenträgerrechnung anhand des vergleichbaren Deckungsbeitrags möglich. Weiter kann eine Vollkostenrechnung erstellt werden, um die Zusammensetzung der Kosten eines Betriebszweiges aufzuzeigen und mit ähnlichen Betrieben zu vergleichen. Unterstützung bei der Buchhaltungs- und Betriebszweiganalyse erhalten Sie bei Ihrer kantonalen Beratungsstelle.

Rebekka Tschan, BBZN Schüpfheim

Kostenlose SMS-Erinnerung!

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

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



November 2017

Vortrag mit Liz Lustenberger

Mittwoch, 8. November 2017 | 19.30 Uhr
Restaurant Ilge, 6218 Ettiswil

Novembervortrag mit **Liz Lustenberger**, dipl. Pädagogin und Mentaltrainerin sowie Buchautorin, mit dem Thema: **«Umgang mit schwierigen Situationen»**

Unkostenbeitrag Fr. 10.– (inklusive Mineral)

Es ist keine Anmeldung nötig.



Zivilstandsnachrichten

Unter dieser Rubrik würden wir gerne verkünden, wenn bei den Ehemaligen geheiratet wird, Nachwuchs erfolgt ist, aber auch, wenn Ehemalige von uns gegangen sind.

Solche Infos bitte per E-Mail der Redaktion oder einem Vorstandsmitglied melden, danke!

Liebe Ehemalige

Seit einigen Jahren ist es im Blättli Tradition, dass sich verschiedene Persönlichkeiten aus dem bäuerlichen Umfeld in einem Porträt näher vorstellen. Zuerst waren es vor allem Vorstandsmitglieder, später auch Lehrpersonen.

Nun möchten wir diese Rubrik sehr gerne auf unsere Leserinnen und Leser ausweiten, denn alle haben eine Geschichte zu erzählen! Es ist immer wieder spannend zu erfahren, wie andere Menschen ihr Leben gestalten, wo sie ihre Schwerpunkte setzen oder etwa kreative Lösungen gefunden haben, wo zu nächst keine in Aussicht waren...

Wir strecken zwar stets unsere Fühler aus, um Leute aufzuspüren, die bereit sind, etwas aus ihrer Lebensgeschichte preiszugeben. Es freut uns aber riesig, wenn Sie sich auch selber melden und damit beitragen, dass wir alle drei Monate ein spannendes und gehaltvolles Blättli produzieren dürfen!

Kontakt mit der Redaktion gerne entweder per Telefon 041 460 36 08 oder via E-Mail an tatjana.troxler@bluewin.ch



RÜCKBLICK GARTENFLURBEGEHUNG IN HÄMIKON

Farbige Hämiker Tomaten

Monika Fessler-Alig, die Tomatenfachfrau aus Hämikon, produziert Tomaten aus Leidenschaft. Auf ihrem Bauernhof im Luzerner Seetal kultiviert sie mittlerweile 130 diverse Sorten und feiert in diesem Jahr ihr 10-jähriges Bestehen.

Die 20 Frauen, die sich für die Führung vom 25. August 2017 angemeldet hatten, gesossen zum Auftakt ein feines Tomatenapéro, während dem Frau Fessler von den Anfängen ihrer Tomatenproduktion berichtete. Beim anschliessenden Besuch der Plantagen konnten in den beiden Gewächstunnels zahlreiche Tomatensorten bewundert werden. Auch entdeckte man dort ein grosses Geheimnis für gutes Wachsen und Gedeihen: Die Berieselung der Pflanzen durch schöne Musik!

Als Hauptdünger setzt Monika Fessler EM (Effektive Mikroorganismen) ein, sie behandelt ihre Pflanzen aber auch mit Schüssler Salzen oder greift bei Pilzbefall zu Arnika und weiteren homöopathischen Mitteln. Für die Wahl des richtigen Mittels sowie für das Bestimmen der Menge helfe ihr Bauchgefühl zuverlässig, erklärte die erfahrene Tomatenkennerin. Ge-

tränkt, und nicht zu häufig, werden die Hämiker Tomaten mit Regenwasser, das in einem grossen Auffangbecken hinter den Gewächstunnels gesammelt wird, geerntet wird täglich.

Frau Fessler kennt sich nicht nur in der Welt der Tomaten sehr gut aus, inzwischen ist sie auch eine tüchtige Geschäftsfrau geworden! Denn als ihr eines Tages der Grosshandel ihre umfangreiche Tomatenernte plötzlich nicht mehr abnehmen wollte, entschied sie sich für einen anderen Weg. Sie kontaktierte verschiedene Restaurantköche und fand in Nu dankbare Abnehmer für ihre farbigen Delikatessen. Diese und weitere spannende Geschichten bereicherten den interessanten Spaziergang.

Zurück im Laden blieb Zeit für den Genuss von Renates feinem Kuchenbuffet und zudem standen in grossen Körben viele verschiedene Tomatensorten zum Kauf bereit. Als kleines Dankeschön für den Besuch und wegen dem Jubiläumsjahr erhielten alle ein Geschenk: Eine kleines Fläschchen exklusiven Tomatenmostardel, entwickelt natürlich nach einer Idee der Tomatenkönigin selbst.

Tatjana Troxler



AUERUF IN EIGENER SACHE