

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

VON DER PROJEKTIDEE BIS ZUR UMSETZUNG

Freilandaquakultur Karpfen

Landwirte sind sehr innovativ und haben zahlreiche Ideen und Visionen. Projekte zu realisieren braucht viel Energie.

Der Weg der Umsetzung ist oft gespickt mit hohen Hindernissen und es braucht entsprechenden Durchhaltewillen.

Vor der gleichen Herausforderung stand die Betriebsgemeinschaft (BG) Brämmatt in Knutwil, bevor das Projekt «Freilandaquakultur Karpfen» umgesetzt werden konnte.

Fische sind beliebt

Der Fischkonsum in der Schweiz ist steigend und kann nur mit 6% aus einheimischer Produktion gedeckt werden. Die extensive Zucht von Karpfen stellt eine nachhaltige und tiergerechte Form von Aquakultur dar und wird in Asien seit Tausenden von Jahren betrieben. In der Schweiz sind der Konsum und das Angebot an Karpfen sehr gering. Im Kanton Luzern kennt man den Karpfen vor allem im Gebiet um St. Urban, wo die Karpfentradition des Klosters durch einen Verein aufrechterhalten wird.

Karpfenteich Brämmatt, Knutwil



Der schmackhafte und vergleichsweise gerätearme Fisch ist bei uns in den vergangenen Jahrzehnten aus der Mode gekommen. In Bayern oder im Elsass ist dies anders. Dort gehören der Weihnachts- oder Neujahrskarpfen sowie regelmässige Karpfenwochen zum festen Bestandteil der Esskultur. Der Geograf Bruno Strebel aus Geuensee und die BG Brämmatt entwickelten auf diesem Hintergrund die Idee, mit der Karpfenproduktion einen Betriebszweig aufzubauen.

Teich statt landwirtschaftliche Nutzfläche

Auf dem Land der BG Brämmatt im Gebiet des Wauwilermoos gibt es nasse Flächen, welche wenig Ertrag liefern. Sie sind ein idealer Standort für Flachwasserteiche. Es versickert

nur wenig Wasser, obwohl die Teiche nicht abgedichtet werden. Im Frühling 2011 wurden auf 60 Aaren drei Teiche angelegt. Das Wasser ist nicht einmal einen Meter tief, da für den Zuwachs der Karpfen die Fläche und nicht das Volumen des Teiches entscheidend ist. Die Baubewilligung für die Erstellung wurde befristet erteilt, da in der geltenden Gesetzgebung dieser Betriebszweig nicht zur Landwirtschaft gehört. Auch wurde die Fläche von der landwirtschaftliche Nutzfläche ausgeschlossen, da keine pflanzliche Produktion stattfindet.

Die Karpfen brauchen drei Jahre, bis sie schlachtreif sind. Diesen Frühling wurden bis zu zweijährige Fische ausgesetzt. Sie können sich aus dem Futterangebot des Teiches ernähren und brauchen kein zusätzliches Futter. Das Abfischen der Karpfen erfolgt beim jährlichen Ablassen der Teiche im November. Pro Jahr sollen mindestens 200 kg Karpfen vermarktet werden können. Für den Verkauf ist man mit mehreren regionalen Restaurants in Kontakt. Pro Kilogramm Karpfen rechnet man mit ca. Fr. 25.– Ertrag. Es ist geplant, mit zunehmender Erfahrung neben der Mast auch die Jungfische selber zu züchten. Die fünf beteiligten Bauern freuen sich über das grosse Interesse, welches der Projektstart auslöst hat. Ein Ausbau der Karpfenzucht im Kanton Luzern bleibt eine Vision. Dazu braucht es den politischen Entscheid, die Fischproduktion zur Landwirtschaft zu zählen. Die Wirtschaftlichkeit dieses Projektes wird zeigen, ob die Karpfenproduktion allenfalls ausgebaut werden kann. ▶



Geschätzte Ehemalige

Diesen Sommer äusserte sich ein hoher Vertreter der Hotellerie zu den Fleischimporten. Er forderte, dass die Gastrobetriebe nach «Inlandleistung» pro ausländischen Gast eine bestimmte Menge Fleisch importieren dürfen.



Man kann sich fragen, wie gut er die Stärken seiner Branche kennt? Ausländische Touristen kommen wohl kaum wegen des starken Schweizer Frankens hierher, sie erfreuen sich vielmehr an der schönen, gepflegten Landschaft. Also darf doch erwartet werden, dass die Hotelbranche unterstützend Zusammenarbeitsformen mit Landwirten fördert und somit die Wertschöpfung bei den Leistungserbringern bleibt!

Solche und ähnliche Diskussionen sind ein deutliches Zeichen, dass fortwährend auf die Leistungen der Landwirtschaft aufmerksam gemacht werden muss. So hat, im Namen des Ehemaligenvereins, seit diesem Sommer wieder ein engagiertes OK für «Luzern muht! 2012» seine Arbeit aufgenommen. Unter der Leitung von Thomas Renggli, Rothenburg, werden wir im Herbst 2012 für einen Tag die Luzerner Altstadt in

einen Bauernhof verwandeln und den Konsumenten direkt vor der Haustüre die heutige Landwirtschaft etwas näher bringen. Wir zählen dabei auch auf Ihre Unterstützung, egal ob mit Rat und/oder Tat!

Viele Grüsse,
Vinzenz Meyer-Flühler, Präsident



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.

Redaktion Ehemaligenblatt

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

Präsident Ehemaligenverein

Vinzenz Meyer-Flühler,
Hinter Welsberg, 6130 Willisau
Telefon 041 970 17 09

Erscheint 4-mal jährlich | 65. Jahrgang
Aug. 2011 | nächste Ausgabe im Dezember

► Innovative Projekte werden unterstützt

Thomas Haas vom BBZN half beim Erstellen der Projektskizze und stand als Kontaktperson zu Bund und Kanton zur Verfügung. Diese konnten überzeugt werden, die notwendige Vorabklärung finanziell zu unterstützen. Dabei wurde auch abgeklärt, ob das Vorhaben als Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) von einer Anschubfinanzierung profitieren kann. Aufgrund des eher kleinen Investitionsvolumens wurde die Unterstützung über den Innovationsfonds des Landwirtschaftsamtes gelöst.



«Land-Impulse» setzt sich ein

Durch Koordinieren, aktives Begleiten und Fördern will die im 2010 lancierte Plattform «Land-Impulse» die agrarisch-ländliche Entwicklung im Kanton Luzern professionell unterstützen. Mit branchenvernetzten und gemeinschaftlichen Projekten, welche wöglich durch Ideen aus der Praxis initiiert werden, sollen lohnenswerte Alternativen realisiert werden. Im Kernteam eingebunden sind die Dienststelle lawa (Thomas Meyer), der LBV (Theresia Marbach) und das BBZN durch die beiden Regionalmanager Ost (Thomas Haas) und West (Pius Hofstetter).

Thomas Haas, BBZN

Landwirte der BG Brämmatt bei der Fischaussetzung

Strom vom Scheunendach

Die Sonne war schon immer der wichtigste Energielieferant der Landwirtschaft. Jeder Bauer weiss, dass ohne Sonnenlicht seine Pflanzen nicht wachsen können. Mit der modernen Technik ist es möglich, direkt aus dem Sonnenlicht Strom zu produzieren. Viele Landwirtschaftliche Dachflächen eignen sich sehr gut, um die Sonnenenergie aufzufangen.



Photovoltaikanlage auf dem Gutsbetrieb des BBZN Hohenrain

Die Technik entwickelt sich rasant

Photovoltaikanlagen (PV) wandeln das Licht in Strom um. Ihre Wirkungsgrade werden laufend verbessert. Trotzdem haben sich die Kosten in den letzten fünf Jahren ungefähr halbiert. Wie bei jeder Einrichtung oder Maschine muss aber auch die Frage gestellt werden, wie lange sie ihre Arbeit verrichten können und welche Wartungsarbeiten und Reparaturen nötig sind. Eine Produkte-Garantie ist dem Investor nur nützlich, wenn der Garantieggeber noch viele Jahre wirtschaftet und im Garantiefall auch auffindbar ist.

Eine rentable Investition

Wie bei jedem Betriebszweig steht aber nicht nur die Frage der effizienten Produktion zur Diskussion, sondern auch wie das Produkt verkauft werden kann. Hier stellt die Politik das Instrument der kostendeckenden Einspeisevergütung (KEV) zur Verfügung. Preiseinbrüche, wie aktuell beim Schweinefleisch oder dem Emmentaler Käse, braucht man damit nicht zu fürchten. Aber auch eine Politik, welche alternativen Strom fördern will, soll kritisch hinterfragt werden. Wie lange muss ich als Landwirt auf die KEV warten? Habe ich genügend Sicherheit, dass meine Kosten während der ganzen Abschreibungsdauer entschädigt werden? Aktuell sind die Finanzen für die KEV beschränkt, weshalb neue Projek-

te auf eine lange Warteliste kommen. Der Nationalrat möchte die Mittel für die KEV aufstocken. Der Ständerat wird im Herbst darüber entscheiden. Bei einem Ja würden die Mittel aber frühestens 2013 fließen.

Ein überlegtes Vorgehen

PV mit KEV ermöglichen eine gute Verzinsung des Kapitals und sind sehr arbeitsexpensiv. Die Finanzierung muss aber seriös abgeklärt werden. Die Blockierung von Kapital in der PV könnte ansonsten die Flexibilität für andere Investitionen einschränken. Zur Planung gehören unter anderem auch die Abklärung für die Baubewilligung, die Kosten für den Anschluss ans Stromnetz und der ideale Investitionszeitpunkt, wenn das Projekt erst später von der KEV profitiert.

Thomas Haas, BBZN

Informationsveranstaltung

Zum Thema «Sonnenenergie» organisiert das BBZN am **28. 09. 2011** eine Tagung für Landwirte (Kursort: BBZN Hohenrain). Anmeldung bis spätestens am 21. September 2011 unter Telefon 041 914 30 70.

WALZEN ODER NICHT WALZEN, DAS IST HIER DIE FRAGE

Extensiver Dinkelanbau – eine Herausforderung

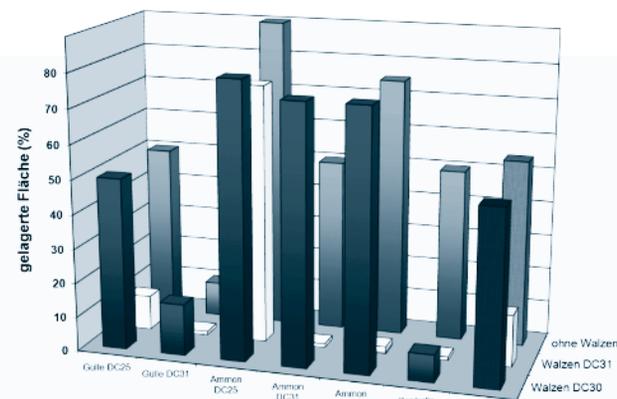
Sechs verschiedene Stickstoffdüngungsverfahren (5 Verfahren mit je 30 N und die Nullvariante als Kontrolle) wurden je bei frühem, spätem und ohne Walzen geprüft. Spät walzen reduzierte die Primärtriebe um ca. 40 Halme/m², aber auch die Lagerung massiv.

reduzierte das späte Walzen im Einknotenstadium die Pflanzlänge um 8 cm und die Lagerung von 54 auf 15 %.

Heiri Hebeisen, BBZN

Trotz tiefer Bestandesdichte von durchschnittlich 230 Ähren/m² führten die Stürme vom 29. Juni und vom 7. Juli zu massiver Lagerung bis 90 % im Verfahren 1.1 kg/a Ammon in der Hauptbestockung. Während das frühe Walzen Ende Bestockung die Pflanzlänge und die Lagerung kaum beeinflussten,

Lagerung in Prozent der Fläche bei Dinkel in Abhängigkeit von N-Düngung und Walzen. Weitere Resultate ab Mitte September unter www.bbzn.lu.ch



	Gülle DC25	Gülle DC31	Ammon DC25	Ammon DC31	Ammon DC37	Kontrolle	Mittel
■ Walzen DC30	50	15	80	75	75	8	51
□ Walzen DC31	10	1	75	1	2	1	15
■ ohne Walzen	50	10	90	50	75	50	54
Mittel	37	9	82	42	51	20	40

Genussvolle Schätze der Natur

Kennen Sie Honigkinder? Ich jedenfalls habe welche und sie mögen Honig über alles. Egal, welche Auswahl an selbstgemachten Konfitüren sie auf dem Frühstückstisch vorfinden – das Honigglas wird immer als erstes leer.

So mussten wir halt eine Regel aufstellen, die besagt, dass nach jedem Honigbrot mindestens zwei Konfibrete folgen müssen, bevor der Griff zum flüssigen Gold wieder erlaubt ist. Denn erstens ist Honig ein aufwändiges und somit kostbares Naturprodukt und zweitens wollen die anderen Konfitüren keineswegs zum regelmässigen Vergammeln verurteilt sein. Jetzt aber habe ich einen süssen Brotaufstrich entdeckt, der dem Honig tatsächlich den ersten Rang nahm: Holundergelee. Ja, den mögen meine Kinder am allermeisten!



Auch als landwirtschaftliches Orakel hat sich der Hollerbusch im Brauchtum einen Namen gemacht: So viele Tage vor Johannis der Holunder blüht, so viele Tage früher kann das Getreide geerntet werden. Sind an einem Holunder gleichzeitig Blüten und Beeren zu finden, so steht ein strenger Winter bevor. Wenn der Holunder sehr lange blüht, wird auch die Ernte länger sein, blüht er ungleich, so fällt auch die Ernte ungleich aus.



Für ein intensives Aroma die gerüsteten Beeren nur knapp mit Wasser bedecken, kurz aufkochen, einige Minuten zugedeckt stehen lassen.

In unserem Garten stehen zwei Holundersträucher, ein weisser und ein schwarzer. Aber ich frage auch mal den Nachbarn, ob ich von seinen Sträuchern ernten dürfe, denn für ein paar wenige Gläser Holundergelee benötige ich mindestens zwei riesige Schüsseln Beerendolden.

Im Volksglauben ist der Holunderstrauch heilig. Auf ihm wohnen viele guter Geister, die Haus und Hof vor allem Bösen bewahren sollen. So sagt es der Volksmund. Das kann der Grund sein, wieso früher fast in jedem Garten oder Bauernhof ein Holunder anzutreffen war. Wer nachforscht entdeckt jedoch bald, dass dem Holunderstrauch – auch Holler genannt – sowohl positive wie auch unheilvolle Eigenschaften nachgesagt wurden. So zeigte etwa das Verdorren eines Strauches den Tod eines Familienmitglieds an, andererseits galt der Hollerbusch als Abwehrmittel gegen schwarze Magie und Hexen, schützte vor Feuer und Blitzeinschlag – und unter seinem Schatten sei man gar sicher gewesen vor Schlangenbissen und Mückenstichen!

Auch in der Pflanzenheilkunde findet man umfassende Abhandlungen über die heilsame Kraft der Holunderpflanze. An einer Stelle las ich, dass die schwarzvioletten Beeren des Herbstes mit ihrer Immunsystem stimulierenden und Nerven stärkenden Wirkung uns optimal auf die kalte Jahreszeit vorbereiten würden. Das kann nie schaden – wer weiss, ob es heuer nicht gar einen harten Winter gibt? Nur gut, dass Honig nie verdirbt, ob all dem grossen Appetit meiner Kinder auf den schwarzroten Brotaufstrich!

Tatjana Troxler

Nach dem Einfüllen des Gelees den Deckel rasch montieren. Ich verzichte auf Etiketten und verwende stattdessen einen farbigen Wachsstift (Neocolor), mit dem ich direkt auf das noch heisse Glas schreibe. Einmal erkaltet, erstarrt auch die Beschriftung und lässt sich später problemlos mit warmem Wasser wieder entfernen.

BAUERNLEXIKON

Bezeichnung für den Monat September Herbstmonat, Herbstmond und der Herbsting (durch Adolf Reinecke 1893 erfunden) weisen auf die Herbst-Tagundnachtgleiche, den Herbstbeginn am 23. 9. hin. Scheidung soll nach Pfister-Schwaighusen (1893) zwar der Monat sein, der die warme von der kalten Jahreszeit scheidet, ist aber eine Neubildung aus nordhumbrisc «skeadhing» und daher willkürlich.

Bezeichnung für den Monat Oktober Gilbhart ist ebenfalls eine solche Neubildung aus «gilb» (= gelb[es Herbstlaub]) und dem «Hart» (= Bergwald, wie zum Beispiel Spessart = germanisch «Spechtwald»). Nach dem Germanisten Prof. Dr. Otto Brenner (1900) ist auch der durch von Pfister-Schwaighusen 1893 erfundene Gilbhart «willkürlich aus der Luft gegriffen». Weinmonat oder Weinmond gehen auf die lateinischen Wörter «vinum» (= Wein) und «demere» (= abnehmen) zurück, so daß von einem «Weinlesemonat» gesprochen werden kann. Sogar der Windmonat geht volksetymologisch auf den «kleinen Weinmonat» zurück, der für den 10. oder 11. Monat gebräuchlich ist.

Bezeichnung für den Monat November Nebelmonat, Nebelmond und der durch von Pfister-Schwaighusen 1893 erfundene Nebelung weisen auf den Nebel in dieser Zeit hin. Es handelt sich aber dabei nur um eine Übersetzung von französisch «brumaire».

Quelle: Weifert, Mathias: Die deutsche Schrift 3 (2003)

Rezept Holundergelee

- schöne, schwarze Beerendolden sammeln, waschen und Beeren einzeln von den Dolden lösen (lohnt sich!)
- in weiter Pfanne mit wenig Wasser aufkochen, anschliessend entsaften
- nach Angaben des Herstellers mit Gelierzucker oder sonst mit Zucker (600 g auf 1 Liter Saft) aufkochen, für stärkeres Aroma evtl. Saft von 1–2 Zitronen hinzufügen
- zu Geleedicke einkochen, in saubere Gläser füllen und sofort verschliessen



Die illustre Teilnehmerschar inklusive der noch lebenden Fachlehrern Hans Gut, Erwin Muff und Peter Schnider (11 ehemalige Mitschüler weilen leider nicht mehr unter uns). Foto: Josef Kottmann

FROHES WIEDERSEHEN

Betriebsbesichtigung und Raclette

Wir ehemaligen Absolventen der landwirtschaftlichen Schule (Winterkurse 1961/62 und 1962/63) trafen uns nach vielen Jahren zu einem lockeren Treffen bei der Emmi-Käserei in Kaltbach. Mit dabei waren auch jene damaligen Lehrpersonen, die noch unter uns sind.

Alle haben sich auf dieses Treffen sehr gefreut, und so waren die noch lebenden Kameraden fast vollzählig an dieser Zusammenkunft dabei. Besonders sei erwähnt, dass selbst der seit 37 Jahren in Matamata (Neuseeland) prak-

tizierende Landwirt Walter Wüest (früher in Ruswil) sich dieses Ehemaligentreffen nicht entgehen liess!

Die eindrückliche Führung durch die der Zeit angepassten Produktionsstätte zeigte uns auf, wie viel Einsatz zur Vermarktung unserer Milcherzeugnisse geleistet wird. Wir erhielten Einblick in die Produktion verschiedener Milcherzeugnisse wie etwa Käse, Joghurts und Desserts und besichtigten den stark erweiterten Felsenkeller, der zur Reifung der verschiedenen Käsesorten dient. An dieser Stelle besten Dank an Herrn Franz Marbach (Mitarbeiter

der Firma Emmi) für den gut geführten Durchgang und die spannenden Erläuterungen.

Anschliessend genossen wir – ebenfalls in der Emmi-Käserei – ein schmackhaftes Raclette mit Käse aus Eigenproduktion (*gereift im Felsenkeller*). Das feine Gericht mit den dazugehörenden Zutaten hat allen ausgezeichnet geschmeckt. Bei einem gemütlichen Gedankenaustausch im Garten des Restaurants Rössli in Mauensee fand der überaus gelungene Anlass einen schönen Abschluss.

Franz Thalmann, Menznau

EINHEIMISCH STATT AUSLÄNDISCH

Ackerbohne als Eiweisslieferant?

Für die Eiweissversorgung der Tiere sind sogenannte Eiweissfuttermittel mit entsprechend hohen Eiweissgehalten von grosser Bedeutung.

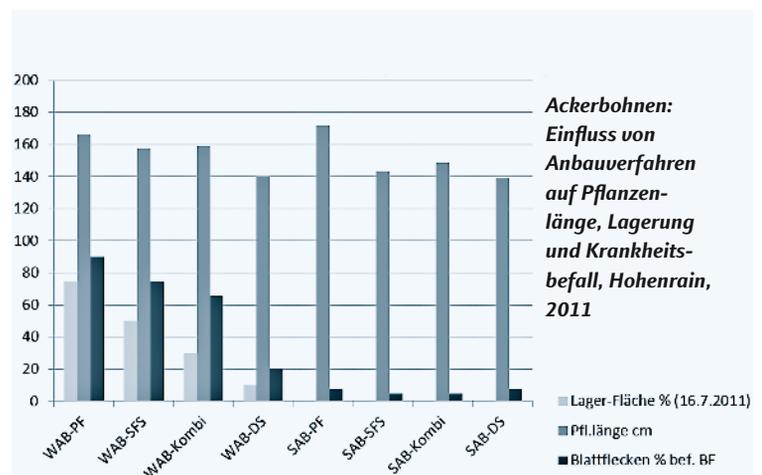
Während bei den Wiederkäuern der Anteil aus inländischer Produktion bei 90% und darüber liegt, sind bei den Schweinen und beim Geflügel weniger als die Hälfte des Eiweisses inländischer Herkunft (*Priska Baur: Sojaimporte Schweiz: Möglichkeiten und Grenzen der Reduktion/Vermeidung von Sojaimporten in die Schweiz, 2011*).

Zur Prüfung möglicher Alternativen von Sojaimporten zur Eiweissversorgung wurden Winter- und Sommerackerbohnen (WAB und SAB) je in folgenden Verfahren angebaut: Pflug (PF) Streifenfrässaat (SFS), Mulchsaat (Kombi), Direktsaat (DS).

Weitere Resultate ab Mitte September unter www.bbzn.lu.ch

Heiri Hebeisen, BBZN

Kultur	Ertrag dt frisch (87% TS)	Rohprotein (%) in FS (87% TS)	Rohprotein-ertrag (kg/ha)
Ackerbohnen	38 – 46	27	1026 – 1242
Eiweisserbsen	38 – 46	22	836 – 1012
Soja	26 – 31	40	1040 – 1240



Ein Garten zum Leben und Lernen

Seit 2007 engagiere ich mich im Vorstand des Ehemaligenvereins.
Dafür gibt es für mich viele gute Gründe.

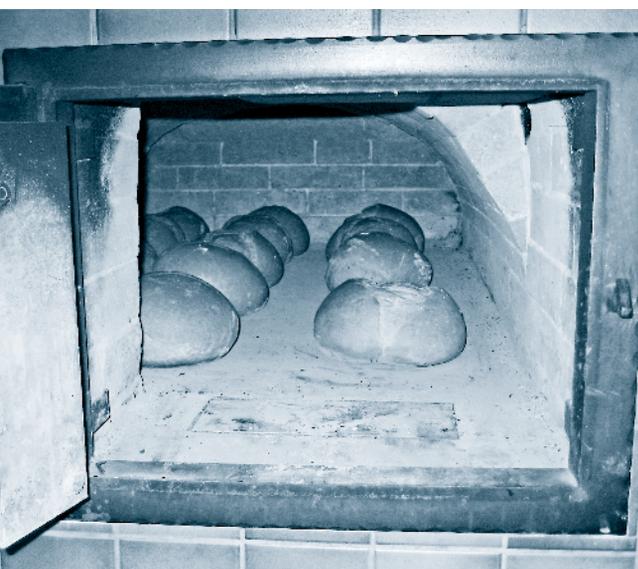


Familie Hodel vor der Kräuterspirale: «Im Hausgarten bewirtschaften unsere beiden Kinder ihr eigenes Beetli und erfahren somit, dass es halt manchmal anders läuft, als erwartet...» Rechts: Kinder bei der Heubeeri-Ernte.

Nehmen und Geben

Ich schätze diese Öffentlichkeitsarbeit im Zusammenhang mit der Landwirtschaft, bei der ich mich quasi gleichzeitig weiterbilden kann. Als Vorstandsmitglied nehme ich direkt Einfluss beim Entscheid, welche Kurse oder Vorträge angeboten werden sollen. Darüber hinaus ist der Verein für mich ein gutes Portal, um den Kontakt mit ehemaligen Klassenkolleginnen und -kollegen zu pflegen und über die Ausbildungszeit hinaus mit den Schulen verbunden zu bleiben.

«Eine duftige Spezialität des Hauses ist das knusprige Holzofenbrot, das ich alle 14 Tage im eigenen Holzbackofen produziere.»



In den Bergen zu Hause

Wer einen weiten Ausblick über eine herrliche Landschaft liebt, wäre bei uns an der richtigen Stelle: Unser Hof liegt in der Bergzone auf 900 m.ü.M. oberhalb des Dorfes Luthern. Von da erstreckt sich das ganze zerklüftete Hügel- und Bergland nördlich des Napfs. An sichtigen Tagen kann man vom Jura über den Schwarzwald bis hin zu Napf, Pilatus und Titlis blicken.

Mein Mann Andreas hat 2004 den elterlichen Hof übernommen, wo er 2005 ein Stöckli (Neubau) für meine Schwiegereltern baute. 2005/06 folgte der Neu- bzw. Umbau der Schweinescheune. Auf unserem Hof betreiben wir zudem einen Partyraum, um den sich meine Schwiegermutter kümmert. Sie liebt es, für das Wohl ihrer Gäste zu sorgen.

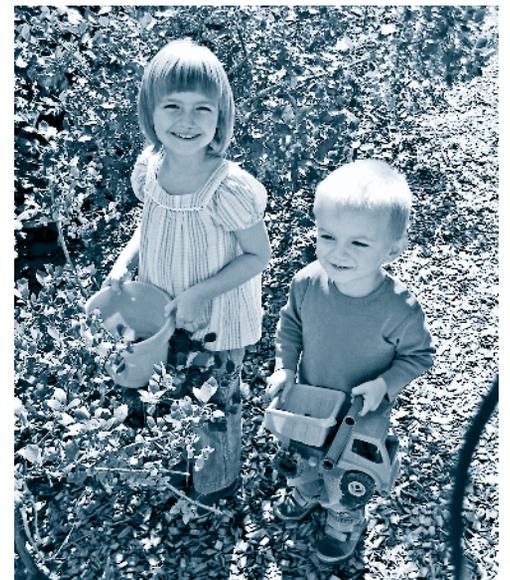
Das volle Leben

Während der Ausbildung zur Bäuerin mit FA verfasste ich zum Thema Gartengestaltung meine Studienarbeit. Die Auseinandersetzung mit dieser Thematik war für mich äusserst nachhaltig; der Garten ist für mich heute ein eigentliches Arbeits- und Erholungsumfeld. Früher war es für mich immer ein Rätsel, wie man bei Gartenarbeiten auftanken soll, aber jetzt halte ich Haus und Umgebung gerne in Schwung und habe Freude daran.

Es tut gut zu sehen, dass sich die ganze Familie wohl fühlt in unserem neu gestalteten Wohn- und Lebensraum. Dabei ist mir das Wichtigste, unseren Kindern die Liebe zur Natur zu vermitteln und sie über den Kreislauf



Der mächtige Lindenbaum ist etwa 400 Jahre alt und misst einen Umfang von 8 Meter.



Betriebsspiegel

Name: Cécile Hodel-Zemp

Adresse: Hinter-Gernet, 6156 Luthern

Jahrgang: 1981

Familie: Mann Andreas (Jg. 1974), Tochter Mireille (Jg. 2006), Sohn Andrin (Jg. 2009)

Ausbildung: Hauspflegerin, Bäuerin mit FA

Hobbies: Yoga, Skifahren

Motto: Alles auf Erden hat seine Zeit, Frühling und Winter, Freude und Leid

Betriebsfläche: 22 ha LN (alles arrondiert), 9 ha Wald

Tierhaltung: 24 Milchkühe, 26 Jungvieh, 84 Zuchtschweine zur Mastjagerproduktion

Vermarktung: Milch zur Napf Chäsi Luthern, Mastjager zu Arnold Schöneberg

Arbeitskräfte: Schwiegereltern, Lehrling

Besonderes: Arbeite aushilfsweise bei der SSBL (Stiftung für Schwerbehinderte Luzern) in Hergiswil am Napf

unserer Nahrungskette aufzuklären. Mit aktiver Mithilfe im Garten, also durch Säen, Jäten, Beobachten, Staunen sowie durch Ernten und Verarbeiten lernen die Kinder anschaulich, was es alles braucht, damit gesunde Lebensmittel entstehen. Sie helfen auch gerne mit beim Kochen und Einmachen und schätzen dadurch um so mehr, was am Ende auf dem Teller landet. Ich empfinde es als grosse Bereicherung, zu Hause über einen reichlichen Vorrat an Eingemachtem zu verfügen und während den Wintermonaten der Familie grundsätzlich gesundes Essen – ganz ohne Geschmacksverstärker oder E-Nummern – aufzutischen zu können. Die Erziehung meiner beiden Kinder und deren Einbindung in meine täglichen Arbeiten erfüllen mich und erfordern Flexibilität und gute Organisation. Dabei stellen die anfallenden Büroarbeiten oder sonstige unangemeldeten Geschehnisse für mich immer wieder eine Herausforderung dar, die es zu bewältigen gilt.

Aussicht Richtung Norden: Vorne das hügelige Hinterland und im Hintergrund die Jurakette.



Bauernhaus mit Jahrgang 1946.

Optimieren für mehr Lebensqualität

Ich bin zufrieden mit unserer Lebenssituation. Wegen der Anpassung des neuen Tierschutzgesetzes und um die Spitze der Arbeitsbelastung zu brechen haben wir uns allerdings für die Umstellung von der Milchkuh- zur Mutterkuhhaltung entschieden. Wir starten diesen Herbst mit dem Projekt. So erhoffe ich mir für die Zukunft, weiterhin im Einklang mit der Natur leben zu dürfen und dabei die Anforderungen zwischen Familien- und Hofarbeit in einem idealen Gleichgewicht halten zu können.

Cécile Hodel-Zemp

DIPLOMFEIER MIT BESONDERER EHRUNG

6 x Goodwill-Preis vergeben

An den BBZN Hohenrain und Schüpheim durften Ende Juni insgesamt nahezu 120 Diplome überreicht werden. Mit vielen Guten Wünschen und ermutigenden Visionen wurden die jungen Berufslleute in eine spannende und herausfordernde Zukunft entlassen.

Gewinner Goodwill-Preis vom 30. Juni im BBZN Schüpheim – rechts die Preisübergabe vom 29. Juni im BBZN Hohenrain.



Direktor Walter Gut war bei beiden Feiern anwesend, wo er die Diplomandinnen und Diplomanden in seiner Begrüßungsrede anhielt, für die Zukunft einen gesunden Berufsstolz zu entwickeln. Dieser trete bescheiden auf, schenke Identität und Selbstsicherheit und sei angebracht, wenn man Perspektiven und Wertschätzung von Seiten der Gesellschaft erhalte. Berufsstolz müsse man sich also verdienen...

Verdient gemacht haben sich denn auch sechs Absolventinnen und Absolventen des BBZN mit der Tatsache, dass sie während ihrer Ausbildung herausragende Leistungen im zwischenmenschlichen Bereich erbrachten. So wurden sie mit dem Goodwill-Preis geehrt, der traditioneller Weise vom Ehemaligenverein gestiftet und überreicht wird.

Die Vorstandsmitglieder Markus Fischer und Beda Estermann konnten den glücklichen Gewinnern aus Hohenrain als Anerkennung ihrer Leistungen je eine Uhr überreichen, und zwar an Hubert Hartmann (*Altwis*), Christian Röllli (*Rickenbach*) und Chiara Segat (*Stansstad*). In Schüpheim überreichte Aktuar

Benedikt Studer je eine Uhr an Ueli Reusser (*Schangnau*), Christoph Gut (*Pfaffnau*) sowie an Raphaela Vogel (*Schüpheim*).

Beide Diplomfeiern wurden mit der Präsenz und mit engagierten Reden von namhaften Persönlichkeiten aus Bildung und Politik geehrt und in Hohenrain vom Bläserensemble «Six-pack» (*Leitung Thomas Theiler*) bzw. in Schüpheim von der Buuremusig (*Leitung Adolf Lustenberger*) musikalisch umrahmt.

Beda Estermann, Tatjana Troxler



September 2011 bis Januar 2012

«Nein sagen ohne zu verletzen.»

Montag, 21. November 2011 | 19.30 Uhr
Restaurant Ilge in Ettiswil

Novembervortrag mit **Lis Lustenberger**, dipl. Pädagogin, dipl. Mentaltrainerin, Buchautorin. Es ist keine Anmeldung nötig.

Schadet uns der starke Franken?

Mittwoch, 9. November 2011 | 20 Uhr
Ort: BBZN Hohenrain

Abendkurs zum Thema
«Finanzkrise und Landwirtschaft»

Referent: **Martin Würsch**, Leiter
Treuhand & Schätzungen,
Schweizerischer Bauernverband, Brugg

Der Kurs ist kostenlos,
eine Anmeldung ist nicht nötig.



GV 2012 Ehemaligenverein

Mittwoch, 11. Januar 2012 | 20.00 Uhr
BBZN Hohenrain

Einladung folgt mit der Dezemberausgabe,
bitte Datum vormerken!

Zivilstandsnachrichten



Heirat

- 17. Juni 2011
Cécile Zemp & Andreas Hodel
Gernet, 6156 Luthern
- 16. Juli 2011
Anita Durrer & Markus Villiger
Untergerligen 1, 6274 Eschenbach
- 6. August 2011
Priska Stocker & Thomas Renggli
Giebel, 6023 Rothenburg
- 13. August 2011
Claudia Bünter und Bruno Wiget
Allmig, 6403 Küssnacht am Rigi

In 5 Schritten zur Newsletter BBZN:

1. Internetadresse www.bbzn.lu.ch eingeben
 2. auf der linken Seite Titel «Aktuell & Veranstaltungen» anklicken (hellblau)
 3. gleich darunter auf «Newsletter Landwirtschaft» klicken:
 4. Anmeldefenster geht auf, Felder ausfüllen, auf «Registrieren» klicken
 5. am Schluss die Newsletter-Bestellung via E-Mail im eigenen Posteingang bestätigen – fertig!
- Sie werden nun **regelmässig und kostenlos** via E-Mail über die verschiedenen Angebote der BBZN informiert.



Panorama Hohenrain, Foto: Benedikt Troxler

WISSENSVERMITTLUNG VOR ORT

Anschauliche Flurbegehung

Rund 130 Bäuerinnen und Bauern nahmen an der Flurbegehung am BBZN Hohenrain vom 7. Juni teil. Gross war vor allem das Interesse an der neu installierten Photovoltaikanlage.

Direktor Walter Gut führte aus, dass die 300 m³ grosse Anlage auf dem Dach der Rindviehscheune jährlich rund 36'000 Kwh Strom produziere. Sie sei seit Februar in Betrieb und habe – nicht zuletzt wegen dem ausgesprochen schönen Frühling – bereits mehr geleistet als erwartet. Mit dem Bau sei zudem das sanierungsbedürftige Dach erneuert worden, und die Wärme unter den Panels verwende man für die Heubelüftung.

Heinrich Hebeisen referierte über den extensiven Dinkelanbau bzw. den Walzeffekt (siehe dazu auch Bericht S.3). Sein Fazit: Bei einem dichten Bestand ist das Walzen eine Möglichkeit, um Lagefrucht zu verhindern – allerdings ohne Garantie...

Herbert Schmid warnte in seinem Referat vor einem in der Schweiz immer öfters anzutreffenden Unkraut, der berüchtigten Waldsumpfkresse. Sie bereite sich in eher feuchtem Gebiet aus und schlage ein beachtliches Wurzelwerk, das Trockenheit problemlos überstehe. Ausbreiten könne sich das Unkraut einerseits über die Samen, andererseits verschleppten maschinelle Bodenbearbeitungsgeräte die Wurzelmasse. Einmal am Platz sei es heute fast nicht bekämpfbar. Im letzten Teil seiner Ausführungen ging es dann in den Futterbauversuchsgärten um verschiedene Grasmischungen. Herbert Schmid halte viel von den Standardmischungen, probiere aber gerne auch Kombinationen aus...

Am Ende offerierten die Bäuerinnen- und Bauern-Vereine Rothenburg und Hochdorf einen Imbiss und Getränke – ihnen und allen Beteiligten an dieser Stelle vielen Dank für den tollen Einsatz!

Elmar Koch

INFORMATIONSBESCHAFFUNG VIA HOMEPAGE DES BBZN

Viel Wissenswertes im Internet

Unter www.bbzn.lu.ch kommt man im Internet zur Webseite des Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN), das sich hier mit seinen vier Fachbereichen «Gartenbau und Floristik», «Hauswirtschaft», «Landwirtschaft» und «Milchwirtschaft» ausführlich präsentiert.

Sie finden hier Angebote der Grundausbildung (z.B. Landwirt/In EFZ), der höheren Berufsbildung (z.B. Ausbildung Bäuerin und Betriebsleiterschule Landwirt/In) sowie weitere Angebote (z.B. Naturwissenschaftlich-gewerbliche Berufsmatura). Unter der Rubrik «Fachbereich Landwirtschaft» können Sie sich über unsere land- und hauswirtschaftliche Betriebsberatung wie auch über Projekte und Versuche informieren. Über die Rubrik «Standorte» kommt man direkt zu den Angeboten der verschiedenen Standorten Hohenrain, Schüpfheim und Sursee, inklusive allen Terminen und Kontaktangaben. Sämtliche Weiterbildungsangebote der land-

und hauswirtschaftlichen Beratung erreichen Sie mit dem Direkteinstieg über die Adresse www.bbzn.lu.ch/kurse. Ab diesem Herbst erscheint hier unser neues Kursangebot 2011/12. Prüfen Sie das breite Angebot für sich und Ihren Betrieb, bei Interesse kann man sich direkt online anmelden.

Über den Newsletter informieren wir Sie monatlich per E-Mail über unsere aktuellen Angebote. Wer sich noch nicht registriert hat, kann dies unter www.bbzn.lu.ch nachholen (wie es in fünf Schritten geht, siehe links).

Zur Zeit nutzen etwa 3'000 Abonnenten diesen kostenlosen Dienst. Die Besucherstatistik der Homepage BBZN zeigt deutlich, dass ein grosses Interesse an den aktuellen Informationen rund um das Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung besteht: Zwischen Januar und Dezember 2010 wurde die Seite insgesamt 84'600-mal angeklickt – durchschnittlich sind dies 232 Besucher pro Tag!

Christoph Meier, ICT-Koordinator BBZN