Ausgabe 3 – 2012

AZB 6277 Kleinwangen
Mutationen an: Michael Kurmann
Oberillau, 6277 Kleinwangen
kumi@postmail.ch | 041 917 30 04

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

ÜBER DIE VORZÜGE DES LUZERNER WEINBAUS

Weinbau im Kanton Luzern boomt

Im Kanton Luzern werden aus über 30 Rebsorten rund 250 verschiedene Weine produziert. Trotz steigender Tendenz gehört Luzern mit gut 40 Hektaren immer noch zu den kleineren Rebbaukantonen. Weit weniger Bescheiden sind seine Eigenheiten. Die Weine gelten als äusserst innovativ und sind echte Spezialitäten. Sie brauchen den Vergleich mit Produkten anderer Regionen nicht zu scheuen.

Weinsortiment des BBZN Hohenrain

Renaissance begann auf Schloss Heidegg

Bis 1952 war der traditionsreiche Luzerner Weinbau vorangegangener Jahrhunderte auf dem Nullpunkt angelangt. Zur Renaissance brauchte es einen Vorstoss im Grossen Rat. Der Kredit wurde knapp genehmigt, der Weinbau neu geboren. Sympathisch hört sich die Geschichte an, dass anlässlich einer ersten Degustation in der Wandelhalle mit neuem «Heidegger» es Opponenten gegen den Rebberg plötzlich keine mehr gab. Der Kanton gliedert sich heute in vier von den Eigenheiten der Weine her unterschiedliche Regionen; das Seetal (kräftig und strukturiert), das Vierwaldstätterseegebiet (elegant und finessenreich), das Wiggertal (charaktervoll und sortentypisch) und das Sempacherseegebiet (harmonisch und ausgewogen). Die Reblagen befinden sich an sonnigen und trockenen Hängen. Sie werden von 30 Winzern bewirtschaftet. Nur in wenigen Kantonen der Schweiz ist die Fläche pro Bewirtschafter so hoch und sind die Strukturen so professionell.

Vielfalt und Innovation

Die Hauptsorten sind standesgemäss der weisse Riesling-Silvaner und der rote Blauburgunder, doch ist der Anteil Spezialitäten gross. So stehen Pinot Gris, Gamarat, Solaris, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Cabernet Dorsa und Zweigelt hoch im Kurs. Auf sieben Betrieben werden die Weine gekeltert. Die Selbstkelterer verkörpern eine Generation innovativer Weinmacher. Als Randregion liegt die Versuchung nahe, mit den Grossen mitzuhalten. Hemmende Traditionen gibt es nicht. Diverse Auszeichnungen an nationalen und internationalen Prämierung zeugen vom hohen Standard. Die Produktionsmenge ist tiefer, die Mindestzuckergehalte höher angesetzt, als vom Bund gefordert. Restriktive gehandhabt wird die Bewilligung von neuen Reblagen (Rebbaukataster). Andere unnötige Einschränkungen gibt es nicht. Im Jahre ►

Anja Latscha und Sarah von Moos vom Gutsbetrieb arbeiten im Johanniter Rebberg des BBZN Hohenrain

Geschätzte Ehemalige – Luzern muht!

Am 15. September ist es dieses Jahr nach 2002, 2005 und 2009 zum vierten Mal soweit. Unter dem Motto «Schweizer Ursprung – nachhaltig und wertvoll» hat das OK nach intensiven Vorbereitungen wiederum einen sehr facettenreichen PR-Anlass auf die Beine gestellt. So vielseitig, dass die Festwirtschaft auf dem Weinmarkt dem Thema Holzenergie weichen musste.

Von traditionellen Bereichen wie der Milch-, Schweine- oder Eierproduktion über jüngere Entwicklungen wie der Energieproduktion, bis hin zur Seidenraupenzucht als Spezialbetriebszweig – inmitten der Altstadt von Luzern erzeugen wir für die Besucher eine einzigartige Atmosphäre, welche nicht nur für «Städter» erlebenswert ist!

Luzern muht! soll wortwörtlich vor der Haustüre unserer Konsumenten zu vielen positiven Begegnungen führen. Wir wollen eine engagierte, ideenreiche Landwirtschaft präsentieren, die es verdient, im Ladenregal berücksichtigt zu werden und deren Produkte einen echten Mehrwert aufweisen.

Auch unsere zukünftigen Kunden kommen dabei nicht zu kurz. Sei es beim Brot backen, auf dem Strohkletterberg, den Wühlboxen oder dem Tierfotoshooting. Die Kleinsten zu begeistern heisst, in die Zukunft zu investieren.

Beachten Sie die zahlreichen Partner, die wir für diesen Anlass gewinnen konnten und ohne deren Mithilfe ein solches Unterfangen nicht möglich wäre. Dabei bedankt sich das OK auch bei den zahlreichen Freiwilligen, die mithelfen ein positives Bild von der Landwirtschaft zu vermitteln.

Es würde uns freuen, wenn auch Sie, liebe Leserinnen und Leser, den Weg nach Luzern finden und sich mit einem interessanten Gespräch gleich selber für unsere Zukunft engagieren!

Auf jeden Fall freuen wir uns auf ein gelungenes Luzern muht! 2012.

Viele Grüsse,
Vinzenz Meyer-Flühler, Präsident

2005 wurde die AOC Luzerner Weine eingeführt. Die Produktion erfolgt in Harmonie mit der Natur, der Rebberg bietet Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere. Mit krankheitstoleranten Sorten wie Solaris und Johanniter ist das neue Zeitalter der ökologischen Produktion eingeleitet. Die 300'000 Flaschen, welche jährlich produziert werden, vermögen nach Schätzung 1 bis 2 % des Luzerner Weinkonsums zu decken. Eine gewisse Exklusivität der heimischen Produkte lässt sich nicht verleugnen. Die Weine werden mehrheitlich vom Produzenten selbst verkauft. Ein sinnvoller Kontakt zwischen Produzent und Konsument ist die Regel. So kann auf die Bedürfnisse der Kunden eingegangen werden.

Spezialberatungen

Nebst der erfreulichen Entwicklung des Weinbaus werden durch die Beratung Projekte wie der Anbau grossfruchtiger Kirschen, Tafeltrauben und Säulenbäume oder die Verbesserung der Wertschöpfung von Hochstammprodukten begleitet. Das BBZN Hohenrain bietet Beratungen für Alternativen und Spezialkulturen an.

Beat Felder, BBZN Hohenrain

Kontaktpersonen

- **Beat Felder**
  Weinbau, Verarbeitungsobst, Hochstamm, Wildfrüchte, Innovationen
  Telefon: 041 914 30 09
  E-Mail: beat.felder3@edulu.ch
- **Markus Hunkeler**
  Tafelkernobst, Tafelsteinobst, Beerenanbau, Pflanzenschutz
  Telefon: 041 914 30 89
  E-Mail: markus.hunkeler@edulu.ch

Das BBZN und sein Rebberg in Hohenrain

Bereits im Jahre 1975, in der eigentlichen Pionierzeit des Luzerner Rebbaus, wurde unterhalb der Johanniter Kommende in Hohenrain ein Rebberg angelegt. Er wird durch den Schulgutsbetrieb betreut. Die Sorten und das Weinsortiment wurden kontinuierlich dem Markt angepasst. Riesling-Silvaner, Blauburgunder, Garanoir, Gamaret und Diolinoir stehen auf den 62 Aren im Anbau. Fünf verschiedene Weine stehen im Angebot. Bei Bedarf finden Führungen in den Reben statt oder kann der Weinkeller für Festivitäten gemietet werden. Für Apéros in ländlichen oder bäuerlichen Kreisen wie auch zu regionalen Spezialitäten passen die Weine vom BBZN vorzüglich. Bei der diesjährigen Vereidigung der päpstlichen Schweizer Garde in Rom wurde Johanniter ausgeschenkt. Bestellungen und Anfragen sind zu richten an das BBZN: **Telefon 041 914 30 70, E-Mail landwirtschaft-hohenrain.bbzn@edulu.ch**

Gewinner des Goodwillpreises in Schüpfheim (links) und Hohenrain (rechts)

GOODWILL-PREIS FÜR BESONDERE LEISTUNGEN

Wertvolle Uhr zur Anerkennung

Der Ehemaligenverein hat anlässlich der Diplomfeiern am BBZN Hohenrain und Schüpfheim sechs Diplomierten für besondere Leistungen einen Preis übergeben.

Der Direktor Walter Gut ermunterte die 98 Diplomierten, ihre Fähigkeiten als Schlüssel für die zukünftigen Herausforderungen zu gebrauchen. Luzerns Kantonsratspräsidentin Trix Dettling Schwarz übereichte die Diplome und forderte in ihrer Festansprache die Diplomierten auf, sich ruhig einmal für das Erreichte auf die Schulter zu klopfen

Markus Fischer und Benedikt Studer haben als Vertreter des Vorstandes des Ehemaligenvereins an Hanspeter Renggli (Ruswil), Marcel Wiederkehr (Römerswil), Marcel Wigger (Hasle), Hans Trüb (Rengg) sowie an Markus und Andreas Zinniker (beide Wolhusen) als Anerkennung für ihre Leistungen je eine wertvolle Uhr überreicht.

Beda Estermann, BBZN Hohenrain und 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.

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt
Tatjana Troxler
Alte Landstrasse 68, 6285 Hitzkrich
Telefon 041 460 36 08
tatjana.troxler@bluewin.ch

Präsident Ehemaligenverein
Vinzenz Meyer-Flühler,
Hinter Wellsberg, 6130 Willisau
Telefon 041 970 17 09

Erscheint 4-mal jährlich | 66. Jahrgang
Sept. 2012 | nächste Ausgabe im Dez.

BAUERNLEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Fergger, Ferggel *(Rinnstein in Küche und Waschhaus*

Das Wort Fergger oder Ferggel für den Rinnstein in Küche und Waschhaus ist abgleitet vom Verb fergge mit der Bedeutung fortschaffen. Der Fergger heisst also so, weil man darin den Dreck fergget, also weg spült. Es gibt aber noch eine andere Erklärung: Im Voralbergische heisst der Schüttstein Firker, wie darin firkt oder firggt, das heisst rible. Firken ist also eine Nebenform von figge oder fiegge mit der Bedeutung rible. Der Firker ist also der Ribler.

Fergger, Ferggel *(Erchlärig uf Schwizerdütsch)*

Fergger oder Ferggel für e «Rinnstein in Küche und Waschhaus» isch abgleitet vom Wäärb fergge mit dr Bedütig «fortschaffen», schteit im Schwizerdütsche Wörterbuech. U dr Fergger heisst esoo, wiu men in im inn dr Dräck fergget, auso furtschpüelet.
Es git aber no e anderi Erklääriig:
im Vorarlbärgische heisst dr Schüttschtei
nämmlech Firker, wiu me deert drinn
tuet firke oder firgge, das heisst «rible».
Firke isch aber e Näbefoorm vo figge
oder fiegge mit dr Bedütig «rible».
Dr Firker isch auso dr «Ribler».
Vielech ghöört Fergger ender daa
derzue.

Quelle: Mundartlexikon, DRS 1

Hof Siggehuse: rechts das alte Haus mit Scheune, links das neue Wohnhaus (Baujahr 2009).

LIEBE ZUR LANDWIRTSCHAFT IN DIE WIEGE GELEGT

Wenn Bubenträume wahr werden

Eines Abends wurde ich von einem abtretenden Vorstandsmitglied gefragt, ob ich Interesse hätte, in seine Fussstapfen zu treten, und ich sagte ihm zu.

So bin ich seit 2005 im Vorstand tätig, anfänglich als Beisitzer und heute als Aktuar. Es ist immer wieder schön, nach getaner Arbeit mit den Vorstandskolleginnen und -kollegen über das eine oder andere zu diskutieren. Interessant ist es, wenn ich Exkursionen oder Anlässe selber mitgestalten kann. Ich schätze auch den Wissensaustausch zwischen den Berufskollegen bei Flurbegehungen sowie den Kontakt mit unseren Konsumenten bei Öffentlichkeitsarbeiten (Luzern muht!).

Betriebsspiegel

Name: Benedikt Studer
Adresse: Siggehuse 1, 6170 Schüpfheim
Jahrgang: 1985
Ausbildung: Meisterlandwirt
Hobbys: Skifahren und Wandern
Betriebsfläche: LN 22,5 ha, Wald 7,33 ha
Betrieb: ÖLN
Tierhaltung: 27 Milchkühe, 17 Jungvieh und 60 Mastschweine
Vermarktung: Milch an Emmentalerkäserei, Mastschweine und Mastkälber an Reber AG Langnau
Arbeitskräfte: Mein Bruder und mein Vater im Teilpensum

Alter Hof mit jungem Bauern

Der Hof Siggehuse liegt im schönen Entlebuch auf einer Höhe von 750 m.ü.M. am Südhang der Gemeinde Schüpfheim. Seit Januar 2011 bewirtschafte ich den Betrieb meines Vaters, und zwar bereits in der vierten Generation. Siggehuse ist eine alte Bezeichnung: Schon im 17. Jahrhundert hiess der Hof «Ziggenhusen». Auf dem 22,9 ha grossen Betrieb wird vorwiegend Grünland zur Milchwirtschaft genutzt. Unsere Milch wird in der Biosphärenbergkäserei in Schüpfheim zu Emmentaler und Spezialitäten-Produkten verarbeitet. Der Betrieb liegt ca. 1,5 km vom Dorf entfernt.

Mit klarem Ziel vor Augen

Als junger Knabe half ich sehr gerne mit bei den täglichen Arbeiten auf dem Bauernhof. Damals träumte ich davon, diesen Betrieb zu besitzen. Nach meiner Ausbildung als Landwirt arbeitete ich zu Hause auf dem elterlichen Betrieb. Später absolvierte ich berufsbegleitend die Meisterprüfung.

Es ist schön, in der Natur mit den Tieren und Pflanzen zu arbeiten. Sei es auf dem Feld beim Mähen, im Stall beim Melken, im Wald beim Holzen – aber wenn es sein muss, auch im Büro beim Schreiben. Die Milchproduktion ist – neben der Schweine- und Kälbermast sowie der Holzproduktion – die Haupteinnahmequelle meines Betriebes.

Nehmen, wie es kommt

Als selbständig Erwerbender kann ich meine Arbeit selber einteilen, darf in der Natur arbeiten, muss aber auch manchmal nach einer kurzen Nacht morgens wieder früh aufstehen. Da ich stark von der Natur abhängig bin, ist kein Jahr gleich, wie das andere. Macht das Wetter nicht mit, so ist das immer eine neue Herausforderung für mich. Glücklicherweise wurde ich in den letzten zwei Jahren vor einer grossen Mäuseplage verschont. Mit Übersaat verbessere ich die schlechten Grasbestände und achte darauf, dass meine Kühe auf der Weide sehr nahrhaftes Gras bekommen.

Wissen, was zählt

Bei meinem Beruf ist die Freude stark gewichtet. Als Landwirt ist die finanzielle Lage

Vom Küchenfenster aus sehe ich Richtung Sörenberg unter anderem das Brienzer Rothorn mit Eiger und Mönch im Hintergrund.

Auch die Kälber wollen täglich ihre wohlschmeckende Milch, sonst wird aus diesem Kalb nie eine Kuh.

nicht immer einfach. Mit den steigenden Kosten bei Reparaturen und Einrichtungen ist es in der momentanen Marktsituation schwierig, einen optimalen Gewinn zu erwirtschaften...

Mein Vater baute 1993 den Anbindestall zu einem Boxenlaufstall um. In absehbarer Zeit wird dieser jedoch zu klein sein. Im Moment habe ich das Jungvieh im gepachteten Stall meines Nachbarn untergebracht.

Ein Umdenken ist wünschenswert

Ohne Lebensmittel kann der Mensch nicht existieren. Leider werden immer mehr billige Auslandprodukte – welche qualitativ nicht so hochwertig sind wie die Schweizer Produkte – importiert, nur weil der Konsument nicht mehr gewillt ist, für das Produkt einen kostendeckenden Preis zu bezahlen.

In Zukunft wird es in der Landwirtschaft nicht einfacher. Wichtig ist, dass man zufrieden ist mit dem, was man hat, und Ziele anstrebt, welche man auch erreichen kann. Dabei sollte man immer auf dem Boden bleiben. Geld alleine macht nicht glücklich, aber kein Geld macht auch nicht glücklich!

Die Lebensqualität hat ihre Bedeutung – doch das Wichtigste im Leben ist für mich die Gesundheit, und zu dieser sollte man Sorge tragen, denn man lebt ja nur einmal.

Benedikt Studer

Hier leben 12 Bienenvölker. Sie liefern uns schmackhaften Honig und befruchten die Obstbäume.

FLURBEGEHUNG IN HOHERAIN

Facettenreiche Weiterbildung

«Heute ist der Übergangstag vom Winter in den Sommer, wächst doch der Mais mehr rückwärts und die Kühe brauchen bald Flügeli auf der Weide.»

Mit diesen provokativen Worten begrüsste Beat Steiner die Besucher zur traditionellen Flurbegehung am BBZN Hohenrain. Rund 120 interessierte Bäuerinnen und Bauern fanden sich am 13. Juni auf dem Schulareal ein, genauer gesagt: Zum Flurgang dislozierte der Tross auf den Mutterkuhbetrieb von Josef Estermann, Herrenmühle. Es gab praxisnahe

Informationen zur professionellen Mutterkuhhaltung, zum Weidemanagement bzw. zur Weidepflege, zum Ackerbau und zur Biodiversität.

Josef Estermann erläuterte den Betrieb, deren Ausrichtung sowie Arbeitswirschaftlichkeit, derweil Markus Höltschi die Betriebswirtschaftlichen Zahlen aufdeckte und kommentierte.

Kompetente Wissensvermittlung

«Gut geführte Weiden erholen sich auch nach einer regelrechten Mäuseplage, will sagen: Weiden mit viel Englisch Raigras, Wiesenrispe, Thimote und Weissklee wissen solche Lücken dank Ausläufern schneller wieder zu schliessen», erklärte Herbert Schmid. Er wies auf den frühen Weidebeginn im Frühjahr hin, so dass die guten Weidegräser nicht von anderen Gräsern unterdrückt würden und der Bestand überständig und schlecht gefressen würde. Heinrich Hebeisen führte uns durch einen gross angelegten Feldversuch eines Gerstenfeldes. Verschiedene Sorten Düngungsintensität und verschiedene Spritzverfahren konnten eindrücklich eingesehen werden. Ohne genaue Ernteerhebung sei schwierig zu sagen, welches Verfahren am besten abschneide.

Zum Thema Biodiversität begaben wir uns mit Thomas Haas in einen Baumgarten. Es wurde aufgezeigt, wie ein Baumgarten angelegt und zur extensiven Wiese erschlossen werden muss, um Qualität zu erreichen und vernetzt zu sein. Die Meinungen zu diesem Thema gingen weit auseinander, schränkt es doch die Bewirtschaftung massiv ein... Dennoch kann es für den einen oder anderen Betrieb eine Chance darstellen.

Zum Abschluss offerierte der BBV Rothenburg/Hochdorf und Umgebung eine feine Wurst mit dem obligaten Bier oder Most. Besten Dank. Herzlichen Dank an alle Beteiligten, die zum Gelingen dieses Anlasses beigetragen haben

Elmar Koch

(Bilder von Elmar Koch)
Impressionen der Flurbegehung vom 13. Juni 2012

STEIGENDEN ENERGIEPREISEN ENTGEGENWIRKEN

Eigenes Einsparpotential erfassen

Auf einem durchschnittlichen Landwirtschaftsbetrieb werden zurzeit ca. 60 % Energie in Form von indirekter Energie verbraucht. Damit sind Betriebsmittel wie Landmaschinen, Dünger, Pestizide und Futtermittel gemeint. Bei den restlichen 40 % Energieverbrauch wird von direkter Energie gesprochen, dabei wird Strom und Treibstoffe etwa je zur Hälfte verwendet.

Wo besteht nun Einsparpotential beim Energieverbrauch in der Landwirtschaft? Um geeignete und effiziente Energiesparmassnahmen auf seinem Betrieb durchzuführen, muss der Landwirt als erstes den Verbrauch bei den verschiedenen Energieträgern analysieren. Anschliessend können der Handlungsspielraum und die Möglichkeit ermittelt werden, in welchem Bereich Massnahmen getroffen werden sollen.

Als Unterstützung für diese Arbeit kann die untenstehende Checkliste verwendet werden.

Eine Analyse des Energieverbrauches und der Energiekosten ist empfehlenswert damit gezielte Massnahmen unternommen werden können, um den steigenden Energiepreisen entgegenzuwirken.

Die Meinung eines Experten

Haben Sie sich auch schon überlegt, wie sich der Energieverbrauch und die Energiekosten auf Ihrem Betrieb in Zukunft entwickeln könnten? Welche Arbeitsabläufe, Techniken, Hilfsstoffe und Futtermittel wie viel Energie verbrauchen? Mit welchen Massnahmen auf Ihrem Betrieb effizient Energie gespart werden kann oder wie Sie auf Ihrem Betrieb sogar Energie erzeugen können?

Ich bin überzeugt, dass Sie sich in Zukunft vermehrt mit solchen Fragen auseinandersetzen müssen. Dies aufgrund der stark ansteigenden Energiepreisen, den begrenzt vorhandenen Ressourcen und der internationalen Energie- und Klimapolitik.

Lukas Walthert, BBZN Hohenrain

Familie Marlis und Rolf Kneubühler-Huber, Ballwil. Durch den Plattenkühler wird die Milch auf etwa 20 °C vorgekühlt. Dies verringert die Laufzeit des Kälteaggregats um 40 bis 50 % und die Stromkosten können somit fast halbiert werden.

CHECKLISTE FÜR DEN LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB

Folgende Punkte sind zu prüfen!

Das BBZN bietet diesen Herbst einen Weiterbildungskurs zu diesem Thema an.

Mechanisierung:

- ☐ Den Bedürfnissen angepasste Traktorengrössen (Leistungsklasse, Gewicht, Treibstoffverbrauch)
- ☐ Ökonomisches Verhalten/Fahrweise (Kaltstart, Beschleunigung, Motorendrehzahl)
- ☐ Regelmässige Wartung der Traktoren vornehmen
- ☐ Anbauverfahren und -techniken vereinfachen (reduzierte Bodenbearbeitung)
- ☐ Geräte korrekt einstellen
- ☐ Ausgaben für Düngemittel senken (gutes Hofdüngermanagement, gezielter Einsatz von Kunstdünger, Leguminosenanteil in Wiesen)

Futtersysteme:

- ☐ Mit Weidegang den Energieverbrauch für Fütterung, Einstreuen und Ausmisten senken
- ☐ Hohe Grundfutterqualität anstreben
- ☐ Korrekte Grösse der Geräte zur Futterverteilung und Traktorenleistung
- ☐ Transporte in vernünftigen Grenzen halten
- ☐ Gezielte Auswahl und Einsatz von Ergänzungs- und Kraftfutter

Gebäude und Einrichtungen:

- ☐ Wärmetauscher und Wärmerückgewinnung
- ☐ Warmluft bei Heubelüftung
- ☐ Frequenzgesteuerte Vakuumpumpe
- ☐ Angepasste Leistung der elektrischen Geräte
- ☐ Ersatz alter Elektromotoren
- ☐ Nutzung von Tageslicht
- ☐ Einsatz Wärmepumpen
- ☐ Wärmedämmung der Gebäudehüllen
- ☐ Energieverbrauch in den Schweineställen senken durch Wärmedämmung der Gebäudehülle, isolierte Nischen für Ferkel, Einsatz Temperaturfühler, Verwendung eines kanadischen Brunnens oder Hohlraum unter dem Schweinestall anlegen
- ☐ Energiekosten im Wohnbereich

SIRUP BRINGT FARBE REIN

Dessert mit Feigen

- 3 dl Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Prise Safran (für schöne gelbe Farbe)
- 1 Stange Zimt
- 2 EL Honig
- 8 Feige(n), frisch, halbiert
- 1 Becher Griechischer Joghurt (ca. 180 g)
- roter oder oranger Sirup (z. B. Zyberlisirup)

Zubereitung:
Wasser, Zucker, Safran, Zimtstange und Honig in einer Pfanne mischen; unter Rühren aufkochen; Temperatur herunterschalten und ca. 15 min leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Feigen waschen und halbieren, zum Sirup geben; nochmals ca. 5 min leicht köcheln lassen (bis die Feigen knapp weich sind).

Pfanne vom Herd nehmen, Zimtstange entfernen; etwas auskühlen lassen.

Griechisches Joghurt in die Mitte einer Platte geben und die noch warmen Feigen drumherum anrichten; den gelben Sirup aus der Pfanne vorsichtig über die Feigen geben; mit etwas Zyberlisirup dekorieren – fertig ist die süsse Versuchung!

Rezept Internet / Tatjana Troxler

VERANSTALTUNGSKALENDER

November 2012

Vom Umgang mit Angst

Montag, 12. November 2012 | 19.30 Uhr
BBZN Schüpfheim

Novembervortrag mit **Liz Lustenberger,** dipl. Pädagogin, dipl. Mentaltrainerin, Buchautorin. Es ist keine Anmeldung nötig.
Achtung: bitte neuen Kursort beachten!

Zivilstandsnachrichten

Geburten

- 25. Juli 2012: **Elias**
  Sohn von Christine & Michael Kurmann, mit Aline und Simona Anouk
  Oberillau, 6277 Kleinwangen
- 31. Juli 2012: **Pascal Leo**
  Sohn von Cécile & Andreas Hodel, mit Mireille und Andrin
  Gernet, 6156 Luthern

Adressänderungen
Bitte nicht an die Redaktion, sondern an folgende Adresse richten: Michael Kurmann, Oberillau, 6277 Kleinwangen
kumi@postmail.ch | 041 917 30 04

ZYBERLI WIEDERENTDECKT

«Steinalte» Früchte im Entlebuch

Das Zyberli, in Deutschland Zibarte, Ziparte, Zibärtle, oder Seiberl genannt, ist eine Unterart aus der Gattung Prunus. Diese Wildpflaume wurde das erste Mal von Hildegard von Bingen schriftlich erwähnt, ist aber seit der Jungsteinzeit unverändert erhalten geblieben.

Reife Zyberlifrüchte am Baum. (Foto von Silvia Bucher)

Der Zyberlibaum ist klein. Er erreicht meist eine Wuchshöhen von 3 bis 4 Metern. Seine Zweige sind mit Dornen besetzt und zu Beginn grün. Die Laubblätter sind kahl, lediglich auf der Unterseite sind längs der Blattnerven Haare vorhanden. Die Blätter sind im Vergleich zu anderen Pflaumen eher klein, ebenso die Blüten. Die fünf Kronblätter sind rein weiss. Die Blüte erfolgt früh im Jahr, die Früchte reifen von September bis Oktober. Das Fruchtfleisch ist weich und ausgesprochen gerbstoffhaltig; der Geschmack erinnert mehr an Schlehen als an Pflaumen.

Genutzt werden die Zyberlis meistens in der Obstbrennerei. Der Zibartenbrand, im Schwarzwald «Zibärtle» genannt, ist eine Spezialität, die im Vergleich zu anderen Obstbränden hochpreisig ist. Dies ist auch darin begründet, dass die Ausbeute aus den Früchten recht niedrig ist. Dafür entschädigt der Brand mit einem ausgezeichneten Geschmack und einem feinen Mandelton.

Im Entlebuch kennt man den «Zyberlisturm», eine süsse Dessertspezialität. Ausserdem werden dort die Zyberlis auch zu Sirup und Konfi verarbeitet.

Quelle: Wikipedia