

UNSER KÖRPER – EIN AUSGEKLÜGELTES SYSTEM

Vom Schwitzen und Trinken

Bei hohen Temperaturen können wir uns auf das geniale Ausgleichssystem unseres Körpers verlassen. Schwitzen ist ein effektiver Mechanismus, um überschüssige Wärme abzugeben und damit die Körpertemperatur zu regulieren. Beim Erwachsenen können Schweißdrüsen in Extremsituationen 2–4 Liter pro Stunde bzw. 10–14 Liter am Tag produzieren.



Im Normalfall verliert der Mensch nur 1–2 dl Schweiß pro Tag. Dieser tägliche Schweiß dient dann vor allem zur Befeuchtung der Haut und zur Produktion des hauteigenen Säureschutzmantels.

Auswirkungen Wassermangel

Schweissausbrüche sind nicht nur unangenehm, sie können körperliche Auswirkungen haben: Konzentrationsmangel, Kopfschmerzen, Schwindel oder Muskelkrämpfe. Da der

Körper im Normalfall pro Tag 2,5 Liter Flüssigkeit über Urin und Haut ausscheidet, muss täglich ebenso viel wieder zugeführt werden. Lebensmittel wie Früchte, Gemüse, Suppen, Milch tragen wesentlich zur Flüssigkeitsbilanz bei. Wer wenig isst oder häufig wasserarme Lebensmittel konsumiert, muss entsprechend mehr trinken. Wer schwitzt, benötigt zusätzlich Flüssigkeit, am besten jede Stunde 1–2 dl. Es genügt also nicht, jeweils nur zu den Mahlzeiten zu trinken.

Herrliches Angebot im Sommer

Die warme Jahreszeit bietet uns ernährungsmässig eine geradezu üppige Palette von natürlichen «Flüssigkeitsspendern»: Wasserreiche Lebensmittel wie etwa Beeren, Melonen, Tomaten, Gurken, Zucchini, Salate und viele mehr haben dann nämlich Hochsaison.

Getränke werden gerne mit sommerlichen Aromen angereichert: Kühles Wasser mit Minze, Beeren und Zitrone wird im Nu zum erfrischenden Durstlöcher. Ideale Getränke sind Wasser, leichtes Mineralwasser, Fruchtsaft verdünnt, Kräuter- und Früchtetees. Dabei sollte alles nicht zu kalt getrunken werden,

*Erfrischender Sommerdrink:
Wasser mit Minze und Himbeeren.
(Bild: Madeleine Studer-Ceresa)*



Wasser statt Süssgetränke oder künstlich gesüsste Light-Getränke bevorzugen. Süssgetränke sind ungeeignete Durstlöcher, weil sie viel Zucker enthalten und weil gerade Kinder sich an den süssen Geschmack gewöhnen. (Bild: fotolia.de)

obwohl überhitzte Lippen und ausgetrocknete Kehlen es verlangen. Um einen eiskalten Mageninhalt wieder auf Körpertemperatur anzuheben, verbraucht der Körper zusätzlich Energie und setzt dabei Wärme frei. Dies wiederum wirkt paradoxerweise einer Abkühlung des Körpers eher entgegen.

Suppe mitten im Sommer?

Beim Schwitzen gehen mit dem Schweiß auch wichtige Mineralien wie Magnesium, Calcium und Natrium verloren. Diese gilt es wieder zu ersetzen. Bestens eignet sich dazu Bouillon mit Gemüse und Kräutern.

Der tägliche Anteil an Salaten, Gemüse und Früchten sollte im Sommer also deutlich erhöht werden. Als Faustregel gilt: Mindestens die Hälfte einer Mahlzeit soll aus diesen wasserhaltigen Zutaten bestehen. Deshalb als Begleitung zur Bratwurst vom Grill also herzhaft zugreifen bei Gemüse und Salat – en Guete!

*Madeleine Studer-Ceresa,
Fachlehrerin Ernährung
Ausbildung Bäuerin, BBZN*

Geschätzte Ehemalige

Ein verregneter Herbst, ein nasser Winter und ein unbeständiger Frühling. Das letzte halbe Jahr war wohl für viele eine grosse Herausforderung.

Hier ist Zuversicht angesagt, berichten doch viele ältere Leute von ihren ausserordentlichen Erlebnissen mit zu nassen oder zu tro-



ckenen Jahren – doch sei das Futter noch immer eingefahren worden.

Auch wenn solche Jahre für die Bewirtschaftung der Felder nicht einfach sind, geben sie doch Abwechslung in den Beruf. Wer von uns arbeitet schon gerne am Fliessband, wo immer alles gleich monoton ist?

Spannend wird es nun auch in Sachen Direktzahlungen. Die Vernehmlassung der Verordnungen läuft, verschiedene Verbände haben ihre Voten abgegeben, bald ist klar, wie die Verteilung aussieht. Auch hier gilt es, den Tatsachen in die Augen zu schauen: Für den eigenen Betrieb die Auswirkungen abklären und das Optimum herausholen. Das Beispiel der Hecken zeigt wieder einmal deutlich auf, dass das Optimum nicht beim Maximum liegen muss. Wird doch auf einmal diskutiert, die Hecken aus der LN zu kippen! Da haben sich viele Verpflichtungen aufgeladen, bei denen auf der anderen Seite die Rahmenbedingungen ohne Vorwarnung abgeändert werden sollen... Hier bin ich gespannt, ob sich die Umweltverbände einmal zu Gunsten der Landwirte einsetzen werden!

Viele Grüsse,
Vinzenz Meyer-Flühler, Präsident



Bilder von Elmar Koch: Impressionen der frühlinghaften Flurbegehung in Willisau.



Die Ansaat wurde ebenfalls zum Thema. Für Weiden eignet sich die Breitsaat, für Kunstwiesen ist die Drillsaat problemlos. Nach wie vor ist der August der beste Monat zum Säen. Das grösste Trockenheitsrisiko ist vorbei und der Bestand hat genügend Zeit, sich vor dem Einwintern zu entwickeln.

Kurt Gugger, BD Landor, referierte zur Düngung. Hofdünger sei ein Mehrnährstoffdünger, daher sehr wertvoll für Futter- wie Ackerbau. Je nach Ertragserwartung und Bestand kann noch mit mineralischen Düngern ergänzt werden. Das Walzen der Ackerkulturen im Frühjahr habe den Vorteil, so Gugger, dass die Pflanzen besseren Bodenschluss hätten und eine allfällige Kruste des Bodens gebrochen würde, was sich positiv auf den Wasserhaushalt auswirke. Gugger betonte, dass dünnere Bestände leichter zu führen seien, daher sei die Saatmenge zu reduzieren. Der Pflanzenschutz habe zum Ziel, eine unkrautfreie und gesunde Kultur zu erhalten.

Bei Wurst und Brot wurde anschliessend fleissig gefachsimpelt und gescherzt. Für eine gelungene Flurbegehung genügen gute Referenten und interessante Themen allein nicht, es braucht auch Teilnehmer. In dem Sinne ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten!

Elmar Koch



WEITERBILDUNG BEI EITEL SONNENSCHNEIN

Flurbegehung in Willisau

Am 17. April organisierte die Landi Rottal-Napf zusammen mit dem Ehemaligenverein der Landwirtschaftsschule Kanton Luzern eine Flurbegehung. Rund 50 interessierte Bäuerinnen und Bauern folgten der Einladung.



Bei schönstem Wetter begrüusste Herbert Trüssel, Landi Rottal-Napf, die Anwesenden auf den Betrieben von Häfliger Guido (Rinderaufzucht, Schweinezucht und Ackerbau) und Sales Waltisberg (Milchwirtschaft, Schweinemast und Ackerbau). Die Themenliste war brandaktuell und sehr vielseitig. Sie reichte von Weidemanagement über Mäuseschäden, Einsaaten, Futterbaumischungen, Düngung mit Hofdünger bis zum aktuellen Stand der Kulturen im Ackerbau. Herbert Schmid, BBZN, zeigte vorab verschiedene Futterbaumi-

schungen mir ihren Eigenschaften und Nutzungen. Auf der Weide wurden dann die Mäuseschäden sichtbar. Beim Übersäen lieber zwei Mal die Hälfte säen, d.h. im Frühling 100 Gramm und im Herbst 100 Gramm. So kann das Risiko verteilt und verringert werden. Das Wichtigste ist aber, dass nach erfolgter Einsaat intensiv geweidet wird, damit der Grasbestand tief bleibt; so hat der Keimling Licht und Luft. Und das Einwalzen nicht vergessen (Bodenkontakt)!

Herbert Trüssel erläuterte verschiedene Kunstwiesenmischungen. Es sei Sorge zu tragen zu mehrjährigen Mischungen, denn sie müssten über mehrere Jahre Ertrag liefern. Eine 200er Mischung könne sehr wohl intensiv geschnitten werden, da sie früher wieder umgebrochen werde. Zu beachten sei allerdings die Schnitthöhe, dies sei sehr wichtig für die Horstgräser wie Italienisches Raigras oder Knaulgras. Dabei sollten 6 cm nie unterschritten werden, lieber höher belassen. Dies verbessere zudem die Futterqualität und schone die Erntemaschinen.



BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Krethi und Plethi (alle möglichen Leute, die man nicht sehr hoch einschätzt)

Heute ist dieser Ausdruck verächtlich gemeint im Sinne von «alle möglichen Leute, die man nicht sehr hoch einschätzt». Der Ausdruck **Krethi und Plethi** wurde durch die Bibelübersetzung von Luther bekannt. Im alten Testament, 2. Samuel 8.18, heisst es: «Benaja, der Sohn Joadas, war über die Kreter und Plether gesetzt, und die Söhne Davids waren Priester.» Dieser Benaja war also der Führer von den Kretern und Plethern, welche wiederum die Leibwachen des König Davids waren (was man auch an anderen Orten in der Bibel lesen kann). Die Wörter **Krethi und Plethi** sagen etwas aus zur Funktion. Im Hebräischen, so schreibt Lutz Röhrich in seinem Lexikon der sprichwörtlichen Redensart, bedeutet **krethi** «ausrotten, töten» und **plethi** «entfliegen, forteilen». **Krethi und Plethi** waren also ursprünglich die Scharfrichter und Eilboten des Königs gewesen. Quelle: Mundartlexikon, SRF 1



Impressum

Herausgeber

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

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatjana Troxler, Industriestrasse 15,
6285 Hitzkirch | 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 | 67. Jahrgang
Juni 2013 | nächste Ausgabe im September

FRUCHTFOLGEFLÄCHEN

Boden und Bauvorhaben

Beim Boden handelt es sich um eine nicht erneuerbare Ressource und Fruchtfolgefleichen sind unsere besten und ertragsreichsten Böden. Fruchtfolgefleichen (nachfolgend als FFF bezeichnet) sind Flächen, die in Zeiten gestörter Zufuhr notfalls zum Anbau von Lebensmitteln für die Schweizer Bevölkerung herangezogen werden können.

Der Begriff ist also nicht zu verwechseln mit Flächen, die sich in der «Fruchtfolge» befinden. Es gelten auch Flächen, die im Notfall ackerfähig wären. In einem Sachplan aus dem Jahr 1992 hat der Bund kantonsweise den Mindestumfang an Fruchtfolgefleichen festgelegt. Schweizweit liegt dieser Umfang bei rund 438'00 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. Der Kanton Luzern muss einen Mindestflächenanteil von 27'500 ha aufweisen. Die Karte mit den FFF kann auf der Homepage des Kantons abgerufen werden (www.fruchtfolgeflaechen.lu.ch).

Vorgaben lanfristig einhalten

Zurzeit erfüllt der Kanton diese Mindestvorgabe, berücksichtigt man aber alle eingereichten Bauvorhaben, so ist die Fläche in drei Jahren aufgebraucht. Der Verbrauch an FFF muss also schleunigst gedrosselt werden. Heute dürfen FFF nur verbaut werden, wenn keine Ausweichmöglichkeiten bestehen. Muss ein Neubauprojekt nach einer genauen Standortanalyse auf einer FFF realisiert werden, so ist der betreffende Bauherr verantwortlich, Realersatz zu schaffen. Dies kann wie folgt geschehen:

Kompensation durch Umzonung:

An einem anderen Standort der Gemeinde wird nicht überbaute Fläche in die Landwirtschaftszone umgezont. Voraussetzung ist, dass diese Fläche eine minimale Fruchtfolgequalität aufweisen kann. Zudem muss die Teilfläche die Kriterien der Landwirtschaftszone erfüllen.

Verbesserung degradierter Böden:

Bodenmaterial, das beim Bauprojekt auf der ehemaligen FFF anfällt, wird – sofern es sich um qualitativ gut verwertbares Bodenmaterial handelt – wieder verwendet. Damit wird eine Fläche in der Landwirtschaftszone aufgewertet, die noch nicht FFF-Qualität aufweist.

Kompensation durch Neuerhebung:

Flächen der Gemeinde sollen auf ihre Fruchtfolgetauglichkeit überprüft werden und bei Erfüllung der Anforderungskriterien dem Kanton zur Aufnahme in den Fruchtfolgefleichenkataster vorgeschlagen werden. Die zuständige Trägerschaft, z.B. die Gemeinde, übernimmt

die Kosten. Sämtliche Massnahmen zur Schaffung von Realersatz müssen zwingend durch eine bodenkundliche Fachperson beurteilt werden.

In der Praxis läuft es folgendermassen ab: Landwirt A plant einen Neubau eines Milchviehlaufstalls. Beim Amt für Raumplanung (rawi) wird aufgrund des Standortes, das Bauvorhaben vorübergehend sistiert. Landwirt A muss den Neubaustandort überdenken und allenfalls den Bau auf Nicht-FFF verschieben. Ist dies nicht möglich, wird er aufgefordert, in Zusammenarbeit mit der bodenkundlichen Fachperson Realersatz für die wegfallende FFF zu finden.

In einem bodenkundlichen Gutachten wird die Bodenqualität des geplanten Neubaustandortes festgehalten. Zudem werden mögliche Standorte für den Realersatz nach bodenkundlichen Kriterien untersucht und bei Erfüllung zur Flächenkompensation vorgeschlagen. Eine Bilanz über den quantitativen Verlust sowie Gewinn von FFF runden das Gutachten ab.

Bei Fragen zum Thema wenden Sie sich bitte an eine der folgenden Fachpersonen des BBZN:

Marie-Luise Simon

Tel. 041 485 88 25, marie-luise.simon@edulu.ch

Flurin Frigg

Tel. 041 485 88 46, flurin.frigg@edulu.ch

Flurin Frigg, BBZN Schüpfheim



Ein kleiner Zoo

Seit der GV im Januar 2013 wirke ich neu im Vorstand des Ehemaligenvereins mit. Als Mensch bin ich offen für Neues und habe Interesse, Kurse und Veranstaltungen mitzuorganisieren. Mit meiner Vorstandsarbeit habe ich die Möglichkeit, den Ehemaligen interessante Weiterbildungsangebote zu bieten und somit etwas zur allgemeinen Weiterbildung beizutragen. Der motivierte Vorstand arbeitet gut zusammen und ich empfinde die interessanten Kontakte, welche ich bereits knüpfen durfte, als Bereicherung. Es bereitet mir Freude, aktiv im Vorstand mitzuwirken.



Blühende Pracht um Haus und Hof kündigt den Frühling an.

Der Betrieb Rafoltere liegt auf 980 m.ü.M im Herzen der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Unsere Aussicht auf die Bergwelt ist wunderschön und erstreckt sich von der Pilatuskette über die Berner Alpen bis zum Stockhorn. Die Lage an der Sonnenseite wirkt sich positiv aus, jedoch sind wir auf erhöhter Lage gleichwohl später als im Tal.

An Lebensqualität gewonnen

Mein Mann Roland hat im Jahr 2010 den elterlichen Betrieb übernommen. Meinen Elternbetrieb in der Nachbargemeinde Hasle durfte ich bereits im Jahr 2007 übernehmen und beides bewirtschaften wir nun zusammen. Neben der eigenen Landfläche von 15.55 ha, dürfen wir Pachtland von 11.75 ha bewirtschaften.

Roland hat in seiner Betriebsstudie die Umstellung auf Mutterkuhhaltung gerechnet. Im Jahr 2004 haben dann meine Schwiegereltern, Margrith und Werner Stalder, den Betrieb von Milchkühen auf Mutterkühe umgestellt, was auch bauliche Massnahmen zur Folge hatte. Zum gleichen Zeitpunkt sind wir der Organisation «Mutterkuh Schweiz» beigetreten und auch ins Programm «Natura Beef» aufgenommen worden. Die Arbeitsspitzen wurden dadurch gebrochen und wir alle haben an

Für Roland und mich ist es wichtig, dass genügend Zeit für die Familie bleibt. Ausflüge mit den Kindern und eine Woche Ferien im Jahr mit der ganzen Familie geniessen wir in vollen Zügen. Lebensqualität bedeutet für uns auch, dass die beiden Buben bei den Arbeiten auf dem Hof mithelfen können und eigene Ideen entwickeln und umsetzen dürfen.



Lebensqualität gewonnen. Weiter führen wir 27 Mutterschweine im Abferkelsystem. Die Schweine kommen hochtragend und bleiben zum Abferkeln. Nach vier Wochen Säugezeit verlassen die Moren sowie die Babyferkel wieder den Betrieb. Auch halten wir viele verschiedene Kleintiere auf dem Hof, welche uns allen viel Freude bereiten. Für die Vermarktung der Eier unserer 20 Hühner bin ich selber zuständig. Zwischendurch mästen wir Schweine für

den Eigenbedarf. Auch Fleisch der Natura Beef sowie der Kaninchen verwerten wir vom eigenen Hof.

Kleintiere und Gartenpracht

Wir haben in unserem Kleintierferch zwei einjährige Zwergziegen sowie eine Zwergziege mit zwei Jungen. Spielerisch toben die Geisslein herum. Joel und Levin spielen oft mit ihnen und helfen beim Einstallen und Füttern. Ende

Levin und Joel lieben aktuell besonders die drei neugeborenen Kätzchen und transportieren diese gerne herum.



Bello, unser zweijähriger Hofhund und treuer Begleiter.



Im Kleintierferch halten wir mit den Geisslein zusammen sechs Zwerghühner, und bald gesellen sich noch zehn Hasen dazu.



März haben wir bei den Hasen Zuwachs erhalten. Zehn kleine Hasen wachsen nun heran. Schon bald werden sie den anderen Tieren im Kleintierferch Gesellschaft leisten. Weiter haben wir einige Katzen auf dem Hof.



Im August 2007 starteten wir mit dem Bau des Zweifamilienhauses. Viele Eigenleistungen wurden vollbracht, bis im Juni 2008 der Einzug bevorstand. Die Schwiegereltern Werner und Margrith Stalder und unsere Familie leben in diesem neuen Haus (vorne in der Mitte). Nach und nach wurde die Umgebung gestaltet und inzwischen haben die Kinder einen schönen Rasenplatz zum Spielen.

Betriebsspiegel

Name: Gabriela Stalder-Bieri

Adresse: Rafoltere 4, 6170 Schüpfheim

Jahrgang: 17.10.1976

Familie: Ehemann Roland (Jg. 76), Sohn Joel (Jg. 05), Sohn Levin (Jg. 08)

Ausbildung: Kauffrau, Ausbildung Bäuerin FA, Spielgruppenleiterin

Hobbys: Wandern, Skifahren, Walken, Natur geniessen

Motto: Gib jedem Tag die Chance, der schönste deines Lebens zu werden.

LN: 27.3 ha

Tierhaltung: 35 Mutterkühe (Natura-Beef), 27 Muttersauen im AFP-System, 2 Pferde, 20 Hühner sowie weitere Kleintiere

Vermarktung: Eier Direktverkauf

Arbeitskräfte: Betriebsleiterpaar und Schwiegereltern Margrith und Werner Stalder-Häffiger

Nebenerwerb: Administration Ausbildung Bäuerin am BBZN

Um die Fütterung der vielen Kleintiere sind Margrith, die Kinder und ich besorgt. Wir schätzen es sehr, dass unsere Kinder mit allen verschiedenen Tieren auf dem Bauernhof aufwachsen können. Sie sehen das Heranwachsen der Tiere und helfen bei den täglichen Arbeiten auf dem Bauernhof mit.

Grosse und kleine grüne Daumen

Margrith und ich lieben den Garten, welcher uns viel Freude bereitet! Wir halten die Umgebung rund um unser Haus gerne in Schwung und geniessen die blühenden Pflanzen immer wieder aufs Neue. Durch die Blumen- und Sträucheranlage wird unser Hofbild verschönert.

Im Garten bauen wir selber Salat, Gemüse, diverse Beeren, Kartoffeln, Tee- und Gewürz-

kräuter an. Wir benötigen diese für unsere Eigenversorgung. Gerne helfen die Kinder beim Graben oder Pflanzen von Gemüse oder Salat mit. Ein besonderes Highlight ist jeweils das Setzen der Kartoffeln im Frühling und das Ausgraben im Herbst. Mir ist es wichtig, dass unsere Kinder sehen, wo und wie das Gemüse wächst und gedeiht und nachher aus dem eigenen Garten zum Essen geholt werden kann.

Eigenes halten und erhalten

Mein Mann und ich möchten den Betrieb mit den gleichen Betriebszweigen weiterführen wie bisher und das Ganze auch in Zukunft mit eigenen Arbeitskräften verrichten können.

Gaby Stalder-Bieri

BELIEBTES UND NÜTZLICHES HAUSTIER

Auf sanften Pfoten

Wildkatzen, Ahnen unserer Hauskatzen, leben heute noch verbreitet in den Wäldern Europas, Asiens und Afrikas. Unsere Hauskatze ist eine gezähmte Wildkatze – gegenüber ihrer wilden Vorfahren hat sie sich kaum verändert.

In der Familie der Katzen unterscheidet man drei Gruppen: Kleinkatzen, zu denen gehört unsere Hauskatze, Grosskatzen wie Löwe und Tiger sowie die Geparden. Katzen sind Raubtiere, daher das typische Raubtiergebiss.



Katzen zählen zu den beliebtesten Haustieren – schätzungsweise in jedem vierten Haushalt lebt heute eine sogenannte «Hauskatze».

Katzen sind «leicht lesbar»

Wie ihr Gemütszustand ist, zeigt die Katze sehr schnell beim Näherkommen. Dabei spielt die Körperhaltung, insbesondere ihr Schwanz, eine tragende Rolle. Ein hoch erhobener Schwanz deutet meist auf Freude und Vergnügen hin. Ist er aber stark nach unten gebogen und dazu noch aufgeplustert, ist es ein klares Zeichen von Drohung und Aggression. Weitere Signale sind die Augen. Weit aufgesperrten Augen und ein stark auf die Person fixierter Blick deuten auf Drohen und Angst hin. Nähert sie sich hingegen mit halb geschlossenen Augen, ist es ein Zeichen von Freundlichkeit oder Zuneigung. Das Sich-Hinlegen mit dem Bauch nach oben ist ein weiteres Zeichen für genussliche Momente; da fühlt sich die Katze sichtlich Wohl.

Katzen geben auch Laute von sich. Zum Beispiel fauchen sie, wenn sie Angst haben



und nicht angefasst werden wollen. Der charakteristischste Laut ist aber das Miauen. Die stimmlichen Fähigkeiten einer Katze reichen von zärtlichem Gurren bis hin zu pathetischen Arien und kriegerischem Kampfgeschrei. Manche Laute sind nur für andere Katzen bestimmt, andere dienen auch der Kommunikation mit dem Menschen. Schnurrt die Miezze, hat sie entweder gute Laune und ist zufrieden oder im Gegenteil, sie ist krank und schnurrt, um sich zu beruhigen.

Auf unseren Höfen gehört eine Katze einfach dazu, nicht zuletzt als Mäusejäger sind sie hoch geschätzt. Die Katze fängt Mäuse, und zwar nicht wenige! Das ist wohl der ursprüngliche Grund, warum sie als Haustier bei den Menschen lebt.

Text: Elmar Koch, Bilder: Gaby Stalder

Ernährung mit Zukunft

«Heute wird auf der ganzen Welt genügend Nahrungsmittel produziert für die gesamte Weltbevölkerung.» Mit diesen Worten begann Dr. Hansrudolf Herren, Schweizer Welternährungspreisträger, seinen Vortrag zum Thema «Chancen der Schweizer Landwirtschaft».



Referent
Dr. Hansrudolf Herren

Der Vortrag vom 21. März 2013 am BBZN in Hohenrain war sehr gut besucht. Nachfolgend das Wichtigste in Kürze zusammengefasst:

Wir könnten mit der heutigen Produktion sogar bis zu 14 Milliarden Menschen ernähren. Das Ungleichgewicht liegt in der Verteilung. In den reichen Industriestaaten werden 50% der produzierten Lebensmittel weggeworfen und Übergewicht ist eine weit verbreitete Volkskrankheit. Weltweit werden die Bauern entweder jeweils vom Staat unterstützt oder sie sind sehr arm. Nahrungsmittel sind schlicht zu billig.

Das Konsumverhalten muss sich ändern, damit sich auch die Landwirtschaft ändert. «Die konventionell produzierten Nahrungsmittel müssen teurer sein als die biologischen, da diese mehr Ressourcen und chemische Mittel verbrauchen. Versuche haben gezeigt, dass der biologische Ackerbau im Durchschnitt über mehrere Jahre gleich viel Ertrag liefert wie der konventionelle. Gerade in Extremjahren mit zuwenig oder zuviel Regen sind die Biokulturen im Vorteil», so der Referent.

In der Schweiz seien wir auf einem guten Weg, versicherte Herren, wenn man bedenke, wie sich die Produktion in den letzten 40 Jahren verbessert habe. Aber wir müssten wissen, wo unsere Landwirtschaft in 20 Jahren sein wolle.

Es muss viel mehr auf dem Gebiet der biologischen Nahrungsmittelproduktion geforscht werden, die Chemiefirmen und der Staat unterstützen zur Zeit zu viele Forschungsprojekte in den herkömmlichen Produktionsverfahren.

Claudia Wiget

FACEBOOK, TWITTER & CO

Neue Kommunikationswege

Nichts ist so stetig wie der Wandel. Facebook, Twitter, WhatsApp, SMS sind Kommunikationsmittel, die heute von vielen Personen täglich genutzt werden. Diese haben den Vorteil, dass die elektronischen Mitteilungen unabhängig von Standort und Zeit den User erreichen.

Dabei sind PC oder Notebook als klassische Empfängergeräte der elektronischen Mitteilungen längst vom Smartphone (oder auf Deutsch vom intelligenten Telefon) abgelöst worden. Aber keine Angst, das Blättli landet weiterhin in ausgedruckter Form verlässlich per Post in Ihrem Briefkasten. Sie können sich via SMS oder Facebook zusätzlich über die aktuellen Termine beim EV einfach und bequem orientieren lassen. **Info-SMS** (Hinweis zu Veranstaltungen): Senden Sie eine SMS mit dem Text «start EV» an die Nummer 722. Um den Service zu stoppen «stopp EV», ebenfalls an die Nummer 722. Der Informations-Service ist kostenlos, einzig die einmalige Anmeldung kostet den normalen Tarif einer SMS. **Facebook** (aktuelle Themen und

Termine): Folgen Sie uns auf www.facebook.com/ehemalige.lu – Sie werden dann automatisch über die aktuellen Veranstaltungen per E-Mail informiert.

Vorstand Ehemaligenverein

Arbeitskreis Junglandwirte am BBZN



Gesucht werden junge Landwirtinnen und Landwirte (Alter bis 35 Jahre), welche ihren Betrieb in der intensiven Zeit nach der Betriebsübernahme gerne einmal durchleuchten und dabei auf die Meinung von Berufskollegen zählen möchten.

• **Erstes Treffen am 26. Juni 2013**

Mehr Infos und Anmeldung bei:
Benjamin Herzog: Telefon 041 485 88 14
benjamin.herzog@edulu.ch
Flurin Frigg: Telefon 041 485 88 46
flurin.frigg@edulu.ch

SAISONALE SPEZIALITÄT

Johannisbeer-Glace im Meringuesmantel



Glace:

- 500 g Johannisbeeren
- 2 EL Wasser
- 1 EL Maizena
- 80 g Zucker
- 2 dl Rahm
- 1 Becher sauren Halbrahm (180 g)

zum Fertigstellen:

- 5 Pflaumen (oder andere Saisonfrüchte)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 4 Meringues (ca. 90 g)

1. Die Johannisbeeren von den Stielen zupfen und in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

2. Den Johannisbeersaft auf 3 dl abmessen. Sollte es mehr Saft sein, diesen auf 3 dl einkochen lassen. Das Wasser mit dem Maizena verrühren und zusammen mit dem Zucker zum Saft geben. Alles nochmals 5 Min. kochen lassen.

3. Den gebundenen Saft in eine Schüssel füllen und eine Klarsichtfolie auf die Oberfläche legen, damit sich beim Erkalten keine Haut bilden kann. Auskühlen lassen.

4. Den Rahm steif schlagen. Rahm und Sauerrahm unter den Johannisbeersaft rühren. In ein gut verschliessbares Gefäss füllen und bis zur Verwendung in den Tiefkühler stellen.

5. Die Pflaumen in mundgerechte Würfel schneiden und mit Zucker und Zitronensaft 10 Min. ziehen lassen.

6. Die Meringues mittelfein zerbröseln und auf einen Teller geben. Aus der Glace 6 schöne, grosse Kugeln formen; dazu den Glaceportionierer in heisses Wasser tauchen. Die Kugeln in den Meringuesbröseln wälzen und etwas andrücken. Nochmals kurz in den Tiefkühler stellen.

7. Die marinierten Fruchtwürfel auf Tellern anrichten und je 1 Meringues-Glacekugel darauf geben. Sofort servieren und geniessen.

Rezept von Cécile Hodel

Kalte Platten

Am 23. April trafen sich 19 interessierte Kursteilnehmer und -teilnehmerinnen zum appetitlichen EV-Workshop «Kalte Platten legen».

Los ging es in der Metzgerei Wyprächtiger in Hergiswil bei Willisau. Zuerst bekamen wir etwas Theorie rund um das Legen von Fleischplatten. Danach durften alle ihre eigene Zvieriplatte legen. Nach dieser praktischen Übung fuhren wir mit den Privatautos nach Luthern in die Napfkäserei der Familie Stirnimann.

In ihrem schönen Partyraum wurden wir mit Getränken und einer kurzen Betriebsvorstellung willkommen geheissen. Verschiedene Eigen-



und Regionalprodukte wurden uns vorgestellt. Mit sehr viel Herzblut erklärten Lucia Stirnimann, Inhaberin der Käserei, und ihre langjährige Angestellte, Karin Schwegler, wie man – je nach Anlass – die Käseplatten toll und appetitlich aussehen lässt. In Gruppen aufgeteilt versuchten wir dann, die verschiedenen Käsesorten ansprechend zu schneiden und passend zu einem bestimmten Anlass auf die Platten zu legen. Den gelungenen Kursnachmittag beendeten wir mit einem Glas Wein und der Degustation unserer hergerichteten Fleisch- und Käseplatten.

Angela Spiess



JOLANDA ACHERMANN SEN VERLÄSST DAS BBZN

Zum Abschied ein dickes Lob



Liebe Jolanda, viele wunderbare Talente wurden dir bereits in die Wiege gelegt. Dein familiäres Umfeld bot dir täglich Gelegenheit, deine Begabungen und Talente zu entfalten. Deine Kinderstube in der Brauerei in Malter's war auch Gaststube. Hier wurde dir von deinen Eltern vorgelebt, was es heisst, um das Wohl der Gäste besorgt zu sein.

Diese frühen Erfahrungen prägten dich und waren mitbestimmend bei der Wahl deiner beruflichen Laufbahn. Dem Weg, den du damals eingeschlagen hast, bist du treu geblieben. Zuerst galt es, das Handwerk einer tüchtigen Haushaltmanagerin von Grund auf zu erlernen, also hast du ein Haushaltlehrjahr absolviert. Es folgte die Zeit im Seminar Heiligkreuz in Cham. Hier hast du dir das Rüstzeug zur Hauswirtschafts-, Handarbeits- und Turnlehrerin geholt. Mit Freude und viel

Engagement unterrichtetest du zuerst Jugendliche. Dein beruflicher Weg nahm eine markante Wende im Jahr 1991, als du an die Bäuerinnenschule Sursee gewählt wurdest. Die Ausbildungsplätze waren begehrt, die Kurse ausgebucht. Die Herausforderungen und das Arbeitspensum der Lehrpersonen waren anspruchsvoll. Viel Organisationstalent und Flexibilität waren gefragt.

Ein wichtiger Tag in deiner Berufslaufbahn war der 1. November 1994. An der damaligen Bäuerinnenschule wurde eine neue Schulleiterin gesucht. Mit deinem klaren, konsequenten Führungsstil, deinem grossen Einfühlungsvermögen, deiner Offenheit für Neues, deiner Weitsicht und überlegten, ruhigen Art warst du genau die richtige Person

Kurze Notiz von Cécile Hodel ... zur Gartenflurbegehung

Am 27. Mai 2013 – bei grossem Wetterglück! – genoss die fröhliche Besucherschar zur Begrüssung ein gesundes Apéro mit frischem Gemüse und leckeren Dips! Es folgte eine spannende Führung durch Tunnel über Gewächshäuser bis hinaus ins Freiland. Familie Geisseler betreibt einen eigenen Hofladen, verkauft ihre Produkte also ab Hof wie auch am Mäart und beliefert zudem noch Geschäfte wie etwa den Spar. Am Ende des interessanten Rundgangs liess man bei Kaffee und Kuchen die 4. Gartenflurbegehung gemächlich ausklingen...



für diese Stelle! Schülerinnen und Lehrerteam schätzten dich sehr. Du nahmst dir Zeit für Gespräche, hattest immer ein offenes Ohr und Herz für all die vielen grossen und kleinen Anliegen.

Während deiner Amtszeit fusionierten die Schulen Willisau, Luzern und Schüpfheim zum Standort Sursee. Eine intensive Zeit der Neuerungen und der Umstrukturierung kam auf dich zu. Die unzähligen Sitzungen in verschiedenen Gremien der Bildung und Politik verlangten von dir ein grosses Engagement.

Ab 1995 gingst du den Weg gemeinsam mit deinem Mann Fuat und wurdest bald darauf Mutter von drei grossartigen Kindern.

Ein kleineres Pensum als Fachlehrerin am BBZN hast du bis Ende Jahr behalten. Mit der Wahl zur Stadträtin (Ressort Soziales und Gesundheit) wurden die Weichen neu gestellt: Ein Abschied von der Schule blieb leider unumgänglich.

Jolanda, du warst uns eine grossartige Kollegin! Die Zusammenarbeit mit dir hat uns alle bereichert. Wir danken dir ganz herzlich für alles und wünschen dir Freude und Befriedigung in deinem neuen Wirkungsfeld.

Paula Furrer-Amrein, Teamkollegin

Berufsmaturität am BBZN Schüpfheim

Dauer: 1 Jahr (August bis Juli),
Vollzeitlehrgang (BM2)

Aufnahmebedingungen: Eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ), bestandene Aufnahmeprüfung im März. Zur Vorbereitung wird der Besuch eines berufs begleitenden Vorkurses stark empfohlen. (Oktober bis Februar)

Kosten: Lehrmittel, Gebühr für Maturitätszeugnis und allfällige Sprach- und Informatikzertifikate, Kost und evtl. Logis (kein Schulgeld)

Inhalte: nur allgemeinbildende Fächer (Vorbereitung auf Fachhochschule)

Die Berufsmaturität am BBZN Schüpfheim kann grundsätzlich von qualifizierten Fachpersonen aus allen Berufen besucht werden. Der Anteil Landwirte beträgt etwa ein Viertel der Lernenden.

Mehr Infos: www.bbzn.lu.ch/bm oder bei Ruedi Tschachtli, BBZN Schüpfheim, Telefon 041 485 88 20

Berufsmaturität im Aufwind

Im Schuljahr 2013/14 wird die Berufsmaturität (BM) am BBZN Schüpfheim eine neue Rekordzahl an Lernenden aufweisen. Neben der naturwissenschaftlichen Richtung kann neu auch eine gewerbliche Berufsmaturität geführt werden.

Mit dem Weg über die Berufsmatura ist sichergestellt, dass die zukünftigen Fachhochschulabsolventinnen und -absolventen als Berufsleute mit der Praxis bestens vertraut sind. Die Berufsaussichten in den vor- und nachgelagerten Bereichen der Landwirtschaft, aber auch anderer Berufsfelder rund um Natur und Ernährung sind heute ausgezeichnet. So haben Fachhochschulabsolventen der HAFL Zollikofen sehr oft schon eine Stelle, bevor sie die Ausbildung abgeschlossen haben.

Heute besteht (leider) ein Trend, dass zukünftige Fachleute eine rein akademische Bildung absolvieren, was je nach zukünftiger Tätigkeit aus der Sicht der Praxis nicht optimal ist. Hier bietet die Berufsmaturität eine echte Alternative. Jugendliche mit einer hohen schu-



lichen Leistungsbereitschaft können zwei Fliegen auf einen Streich schlagen: Durch die berufliche Bildung sind sie mit der Praxis bestens vertraut («Mist am Ärmel») und trotzdem stehen ihnen später mit der Berufsmaturität alle beruflichen Möglichkeiten offen.

Ruedi Tschachtli,
Prorektor BBZN Schüpfheim

EIN BRAUCHTUM MIT URALTEN WURZELN

Sommersonnenwende

Der 21. Juni ist auf der Nordhalbkugel der Tag der Sommersonnenwende. An diesem Tag scheint die Sonne am längsten und dauert die Nacht am kürzesten. Folglich werden ab dann die Tage wieder kürzer und die Nächte wieder länger.

Dieses Datum wird seit jeher als etwas ganz Besonderes angesehen und ist mit vielen (Feuer-) Bräuchen verbunden. Die Kelten nannten es «Alban Hevin» und feierten die Sommersonnenwende zwölf Tage lang. Es war die herrlich warme, wunderschöne Sommerzeit. Die Erdgöttin war schwanger mit werdenden Früchten der Erde. Alles wuchs und gedieh, viele wunderbare Früchte konnten schon geerntet werden. Es war die sorgloseste Zeit des Jahres, wenn man bedenkt, wie schwierig das Überleben früher oft war. Somit war das Mittsommernfest ein Fest der Freude und des Dankes.

Die katholische Kirche machte daraus das Fest zu Ehren des heiligen Johannes des Täufers: Der Johannistag am 24. Juni ist der Gedenktag der Geburt (und nicht des Todes, notabene)



Faltbarer Taschenkalender, um 1400: Kompletter Monatsbilderzyklus mit Tierkreiszeichen und Verzeichnis der Stunden mit Tageslicht je Monat. (Quelle: Wikipedia)

Johannes des Täufers. Er steht in enger Verbindung zur am 21. Juni stattfindenden Sommersonnenwende. Die Johannistnacht ist die Nacht auf den Johannistag vom 23. auf den 24. Juni.

Die Verehrung der Sonne und des wiederkehrenden Lichtes geht auf Traditionen in prähistorischer Zeit zurück. Die Sonne hatte

essentielle Bedeutung für das irdische Überleben. Die Sommersonnenwende trug einen Aspekt des Todes und der Vergänglichkeit in sich. Dem gegenüber standen die länger werdenden Tage nach der Wintersonnenwende, dem Gegenstück zur Sommersonnenwende, die Leben und Auferstehung verkörperten.

Bemerkenswert ist, dass die Sonne im abendländischen Kulturkreis immer dem männlichen Prinzip zugeordnet ist, jedoch hier eine Ausnahme im germanischen Sprachraum besteht, welcher in der Sonne die Mutter sieht.

Tatjana Troxler

Zivilstandsnachrichten



Geburten

- 9. Mai 2013: **Vinzenz**
Sohn von Kathrin & Vinzenz Meyer-Flühler mit Nadja und André,
Hinter-Wellsberg 3, 6130 Willisau



Heirat

- 31. August 2013
Marlies Kurmann & Markus Fischer
Hinterleisibach, 6035 Perlen