

AGRIPRAKTI HAUSWIRTSCHAFTSJAHR

Alltagskompetenzen – Kompetent im Alltag

Nach einer intensiven Vorbereitungsphase hat das agriPrakti Hauswirtschaftsjahr am 1. August 2013 gestartet. Dieses praktische Zwischenjahr im hauswirtschaftlichen Bereich ist wieder gefragt. 24 junge Frauen verbringen nun ein Jahr in einer Gastfamilie.

Bildungsjahr Hauswirtschaft

Der Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband bietet das agriPrakti Hauswirtschaftsjahr auf privater Basis an. Ein Schwerpunkt des agriPraktis sind die Alltagskompetenzen – Kompetent den Alltag meistern. Die jungen Frauen lernen im Verlauf des Hauswirtschaftsjahres alle in einem Familienhaushalt anfallenden Arbeiten fachgerecht auszuführen.

Das andere Ziel ist, dass die Jugendlichen eine Lehrstelle finden, wobei die Schule sie unterstützen wird. Das agriPrakti ist mehr als

ein Praktikum). Die Auszubildenden wohnen während den Arbeitstagen bei ihrer Gastfamilie. Die Auszubildenden begleiten die jungen Frauen ein Stück auf ihrem Lebensweg. Dieses Zwischenjahr trägt sicherlich auch dazu bei, die Persönlichkeit zu stärken, um nachher gut in die Arbeitswelt, sprich Lehre zu starten.

Das Jahr dokumentieren

Während des agriPrakti-Jahres führen die Jugendlichen eine Lerndokumentation. Darin halten sie laufend alle wichtigen Arbeiten,

die erworbenen Kenntnisse und persönlichen Erfahrungen fest. Es soll ein lebendiges Erinnerungs- und Fachbuch werden, welches auch später gerne wieder zur Hand genommen und genutzt werden soll.

Neben Praxis auch Schulunterricht

Das agriPrakti ist ein Zwischenjahr, welches aus vier Tagen praktischer Tätigkeit im bäuerlichen Haushalt und einem praxisbezogenen Schultag besteht. Die volle Klasse mit 24 Lernenden besucht den Schulunterricht in Sursee. Neben dem allgemeinbildenden und hauswirtschaftlichen Unterricht stehen Gartenbau und textiles Arbeiten auf dem Stundenplan.

Die Klasse wird von zwei Lehrpersonen betreut. Rebecca Rettig Burri unterrichtet Allgemeinbildung, unterstützt die Lernenden nach der Suche einer Anschlusslösung und ist die Leiterin des agriPraktis.

Bernadette Bühler-Knüsel ist verantwortlich für den hauswirtschaftlichen Unterricht.

Topmotivierte Auszubildende

Dank topmotivierten Auszubildenden konnte das agriPrakti gut starten. Hier zwei Zitate von Auszubildenden, was sie bewegte, die Tür für eine Jugendliche zu öffnen:

«Es freut mich, mit dem agriPrakti meine Erfahrungen unseres Bauernhaushaltes einer jungen Frau weitergeben zu können und dadurch auch Entlastung zu erhalten.»

Pia Felder-Herr, Romoos

«Weil ich sehr gerne mit Jugendlichen arbeite und es als grosse Bereicherung für unsere Familie erlebe.»

Sybille von Wyl-Dommen, Schwarzenbach

Es geht weiter

Bereits sind Plätze für das agriPrakti im Jahr 2014/15 besetzt. Die Erfolgsgeschichte von agriPrakti geht also weiter! Die nächste Infoveranstaltung findet am 27. Nov. 2013 um 19.30 Uhr im BBZ Natur und Ernährung in Sursee statt.

Rebecca Rettig Burri, Leiterin agriPrakti

Klassenfoto der 24 Absolventinnen mit ihren beiden Lehrpersonen: Frau Bernadette Bühler-Knüsel (links) und Frau Rebecca Rettig Burri (rechts). Unter www.agriprakti.ch finden Sie weitere Infos zum agriPrakti.





GRUSSWORT VIZEPRÄSIDENTIN

Geschätzte Ehemalige

Kürzlich wurde ich von einer Reporterin der Regionalzeitung gefragt: «Welche Bedeutung haben Ihre Lebensmittel für Sie?» Da es in der Reportage rund um das Thema «Küche» ging, war ich auf solche Fragen ein wenig vorbereitet. Was aber hätten Sie geantwortet?

Vielleicht, dass Sie den Tränen nahe waren, als kürzlich ein Hagelsturm die Ernte zunichte machte oder ein Sommersturm ein paar gut

tragende Bäume umstiess? Vielleicht berichten Sie, wie viel Sie jetzt, in den Sommermonaten, für Ihre Produkte arbeiten? Vielleicht antworten Sie auch, dass Ihnen Lebensmittel sehr viel bedeuten und Sie sich wünschen, dass dies auch im Portemonnaie spürbarer würde...

Meine Antwort sah so aus: Ich führte die Reporterin in unseren vor kurzem wieder frisch eingestellten Legehennenstall. Dort konnte sie sehen, wo ich täglich die Eier entnehme. Ich liess sie ein Huhn streicheln und zeigte ihr die grünen Auslaufflächen unseres Biostalls. Dann nahm ich ein paar Eier mit in die Küche und beantwortete ihre Frage: «Ich empfinde eine besondere Freude und Wertschätzung für unsere Lebensmittel, weil ich weiss, was dahinter steckt.»

Ich bin überzeugt, dass auch Sie so denken! Deshalb können die Konsumenten in der Schweiz unbedenklich gesunde, frische und mit Freude hergestellte Lebensmittel von Schweizer Bauern geniessen und hoffentlich auch wertschätzen. Mit diesen Gedanken wünsche ich Ihnen eine erfolgreiche und freudige Erntezeit!

*Viele Grüsse
Angela Spiess-Bühlmann,
Vizepräsidentin*



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, 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
Sept. 2013 | nächste Ausgabe im Dez.**

EIN BRAUCHTUM FÜR DAS NICHT-SELBSTVERSTÄNDLICHE

Erntedank rund um den Globus

Getreide, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Karotten und Kartoffeln – einmal im Jahr bringen die Gläubigen die reichen Gaben der Natur in die Kirche und danken für die reiche Ernte. Erntedank hat aber nicht nur in der christlichen Welt eine lange Tradition.



Mit dem Erntedankfest soll in Dankbarkeit an die Arbeit in Landwirtschaft und Gärten erinnert werden – und auch daran, dass es nicht allein in der Hand des Menschen liegt, über ausreichend Nahrung zu verfügen. Die Erntegaben werden nach dem Fest zuweilen an Bedürftige in der Gemeinde, in Obdachlosenheimen oder an karitative Einrichtungen verteilt. Der Erntedank soll aber nicht nur auf die landwirtschaftlichen Produkte bezogen werden.

Das Dankesfest kann auch Motivation sein, wieder einmal innezuhalten und «Danke» zu sagen für alles, was das Leben bietet. So gesehen können auch Erfolge bei der Arbeit oder ein gelungenes Familienleben als Ernte verstanden werden und zeigen, dass nicht alle Last des Alltags umsonst ist.

Mit dem Erntedankfest sind früher wie heute eine Fülle von christlichen und nichtchristlichen

Bräuchen verbunden. Neben den Dankgottesdiensten und kirchlichen Solidaritätsaktionen mit den Menschen der Dritten Welt sind auch Erntefeste mit Tanz und Festessen Tradition.

Das Erntedankfest wird auch in Japan und in Sri Lanka mit grossen Volksfesten begangen. In den USA wird der «Thanksgiving Day» am vierten Donnerstag im November gefeiert und ist ein staatlicher Feiertag. Dieser Tag ist nicht einfach eine Version des Erntedankes, sondern ein Dankesfest für alles Gute und allen Erfolg. Zum traditionellen Essen der ganzen Familie gehört üblicherweise ein gebratener Truthahn.

Verständlicherweise ist das Erntedankfest nicht an einen festen Termin gebunden, sondern wird je nach Klimazone an einem unterschiedlichen Datum gefeiert. In der christlichen Welt ist der Erntedank seit dem 3. Jahrhundert bekannt. Meist wird das Fest um den Michaelstag (29. September) gefeiert.

Erntedank im Jahr 2009, mit freundlicher Genehmigung der Pfarrei Hitzkirch

Beda Estermann, BBZN Hohenrain

Der jagende Pensionär

Auf den 1. Mai 2013 ist Hans Zemp, Lehrer und Berater vom BBZN Schüpfheim, in Pension gegangen. Als Kollege habe ich 25 Jahre gemeinsam mit ihm gearbeitet und mache nun eine kurze Rückschau auf dieses «Viertel-Jahrhundert»

Hans, der Ur-Escholzmatter

Als Bauernjunge von der Wittenschwändi zog es Hans Zemp nach dem Studium der Agronomie an der ETH in Zürich wieder zurück ins Entlebuch. So war es naheliegend, dass er sich im Jahre 1988 für die Stelle als Betriebswirtschaftler an der damaligen Landwirtschaftlichen Schule in Schüpfheim bewarb.

Er übernahm neben dem Unterricht und den Beratungsaufgaben auch die Verantwortung für die nebenamtlichen Viehwirtschaftsberater. Diese waren in den Gemeinden des Luzerner Berggebietes (Rigi, Pilatus, Luzerner Hinterland und Entlebuch) als Berater und Kontaktpersonen im Einsatz. An den obligatorischen Beratungsanlässen, die in den Regionen stattfanden, wurden neue Formulare erklärt, viehwirtschaftliche Fragen diskutiert und teilweise auch noch Beiträge ausbezahlt. Vorträge von Landwirtschaftslehrern und anderen Fachleuten ergänzten diese Infoabende.

Als Wohnort wählte Hans seine Heimatgemeinde und er engagiert sich bis heute in Politik und im Gemeindegewesen.

Hans bei der Futterbeurteilung auf einer Exkursion.



Antipasti-Genuss im Piemont.

Hans, der Betriebswirtschaftler

Als Absolvent des Studiums mit der Spezialisierung in Tierzucht war der Einsatz im Entlebuch ein Heimspiel. Dennoch befasste sich Hans wie schon vorher in der Region der Schule Liebegg im Aargau immer mehr mit betriebswirtschaftlichen Themen. Im Unterricht und in der Beratung waren Wirtschaftlichkeit, Finanzierungen, Pacht und Hofübergabe die fachlichen Schwerpunkte. Die grossen Wandlungen in der Agrarpolitik, im Beitragswesen und auch im Agrarmarkt forderten in Bezug auf den Unterricht und die Beratung laufend Anpassungen zielgerichtete Weiterbildung.

Die Organisation und Durchführung des ersten Kurses «Nebenerwerbslandwirte» (NELA) war ein Meilenstein, der bis heute seine Bedeutung hat. Die Entwicklung im Bereich der Informatik war nicht «sein Ding». Er setzte es als Anwender dort ein, wo es notwendig war.

Hans, der leidenschaftliche Jäger und Sammler

Neben der Arbeit widmete er sich auch immer gerne seiner Leidenschaft, der Jagd. Sein Ausspruch: «Jagd ist kein Hobby, sondern ein Auftrag» ist legendär. So legendär, wie auch die reichhaltigen Znüni im Personalraum anlässlich seiner Geburtstage und wie die Papierstapel in seinem Büro und seinem Archiv; womit bestätigt ist, dass Jäger und Sammler doch irgendetwas zusammen gehören!

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Lächemaa (Pächter)

Lächemaa ist zusammengesetzt aus Läche und Maa. Läche ist die Mundartform vom schrittdeutschen Wort Lehen. Ein Lächemaa ist also ein Lehensmann, ein Pächter. Lehen ist ein germanisches Erbwort mit der Bedeutung geliehenes Gut. Pächter ist abgeleitet von Pacht, Pacht ist entlehnt vom lateinischen pacta. Das ist die Mehrzahl von pactus (Vertrag, Steuer). Alte deutsche Formen von Pacht, die man auch im schweizerdeutschen Dialekt gekannt hat, sind Pfacht oder Facht. Fächtli hat man einem Anteil von Speis und Trank genannt: er hed grad nor s Fächtli mööge. Oder es war das Pensum, das man erledigen musste. Nüd mee tue as s Fächtli, heisst: nicht mehr tun als man muss.

Das Wort Lächemaa brauchen heute nur noch ältere Leute im Bernbiet. Heute sagt man eher Pächter.

Quelle: Mundartlexikon, SRF 1



«Ueli der Pächter» ist ein Film des Schweizer Regisseurs Franz Schnyder aus dem Jahr 1955. Es handelt sich um eine Verfilmung des 1849 erschienenen gleichnamigen Romans von Jeremias Gotthelf.

Ich hoffe, dass du dich als Pensionär vermehrt der Jagd und anderen Hobbys widmen kannst. Dir und deiner Familie wünschen wir gute Gesundheit und viel Zeit für die noch schöneren Dinge dieser Welt!

Anton Moser

Den Senf dazugeben

Senf gehört zur grossen Familie der Kreuzblütengewächse. Senf ist ein scharfes Gewürz, das aus den Samenkörnern des weissen, braunen und des schwarzen Senfs hergestellt wird. In Gebrauch ist er als Senfkörner (ganze Samen), Senfpulver (gemahlene Samen) und vor allem – zu einer Würzpaste verarbeitet – als Tafelsenf.

Senf wurde schon vor 3000 Jahren in China als Gewürz sehr geschätzt. Von dort fand er den Weg nach Nordeuropa und über die Alpen nach Mitteleuropa.

Heilsame Wirkung

Als Heilmittel wirkt Senf appetitanregend, verdauungsfördernd und reguliert den Blutdruck. Sogar entzündungshemmende Eigenschaften bei Atemwegs- und Lungenerkrankungen werden ihm nachgesagt. Auf Grund der antibakteriellen Eigenschaften wirken die Senföle wachstumshemmend auf verschiedene Pilze, Viren und Bakterien.

Senfsamen enthalten etwa 20–35% nussig-mildes Senföl, Eiweiss und Glykoside. Erst durch das Mahlen und die Zugabe von Flüssigkeit gewinnen die Senfsamen an Schärfe. Unterschiedliche Farben der Samen zeichnen auch unterschiedliche Schärfe aus. Weisser Senf (lat. brassica alba) ist ein milder Senf, brauner (lat. brassica juncea) und schwarzer Senf (lat. brassica nigra) sind deutlich schärfer. Der Tafelsenf wird zu Wurst und kaltem Fleisch gereicht oder dient als würzende Zutat für Saucen, Salate, Fisch- und Gemüsegericht und ist auch Bestandteil von Mayonnaisen und Vinaigretten.

Auf dem Teller und im Feld

Mittelscharfer Senf – auch Delikatess-Senf genannt – wird überwiegend in Ländern mit gemässigtem Klima angepflanzt. Sehr bekannt ist der Dijon-Senf. Die französische Stadt Dijon erhielt im 13. Jahrhundert gar das Monopol auf die Senfherstellung.

In der Schweizer Landwirtschaft dient die Senfpflanze hauptsächlich im Herbst als



Zwischenfrucht nach der Ernte. Die Senfpflanzen vermindern die Nitratauswaschung im Oberboden, indem die Wurzeln den Stickstoff binden und dieser in den Krümen enthalten bleibt. Die Pflanzen liefern allerdings keine Senfkörner, aus denen Senf produziert werden könnte. Senffelder ähneln sehr den Rapsfeldern. In der Schweiz werden nur geringe Kleinmengen von Senfpflanzen für die Senfherstellung angepflanzt.

Gaby Stalder

EINE WÜRZIGE SACHE

Eier an Senfsauce

Zutaten für 4 Personen

8	Eier
2	Zwiebeln
5	EL Butter
3	EL Mehl
2 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Milch
2 EL	Senf mittelscharf
2 EL	Rotwein
1 TL	Zitronensaft
3 EL	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
2 EL	Peterli gehackt



eindickt. Danach den Senf, den Rotwein, Zitronensaft und Sauerrahm darunterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Eier hart kochen und abschrecken.
- Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Nun das Mehl einrühren und mitdünsten.
- Die Flüssigkeit langsam darunter rühren und alles aufkochen bis die Sauce
- Die Eier schälen und halbieren, in die Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Die Eier in der Senfsauce mit Petersilie bestreuen. Ideal werden Salzkartoffeln oder Kartoffelstock dazu serviert.

Rezept von Gaby Stalder

RAFFINIERT UND EINFACH

Plätzli an Senfsauce

Zutaten

4 Stk.	Plätzli
1 dl	Rahm
1 EL	Senf
50g	Reibkäse

Hinweis:
Pro Person wird mit ½ dl Rahm gerechnet.
Auch Koteletten und Steaks sind mit dieser Sauce ein Genuss!

- Plätzli auf beiden Seiten gut anbraten, in Gratinform legen.
- Rahm und Senf in Schüssel geben, mit Schwingbesen gut miteinander vermischen.
- 50 g geriebenen Käse begeben.
- Den Guss über die Plätzli geben und bei ca. 180–220 °C im Backofen während 10 Minuten gratinieren.

Rezept von Cécile Hodel

Zwei Berufe und viel Musik

Ich bin seit der GV im Januar 2012 im Vorstand des Ehemaligenvereins tätig, und zwar als Beisitzer. Ich finde es wichtig, sich mit Berufskollegen auszutauschen und den Kontakt zu pflegen.

Aufgewachsen bin ich auf dem elterlichen Betrieb Feimatt in Hohenrain. Dieser liegt auf 570 m.ü.M., sonnig, und mit einer wunderschönen Aussicht auf den Baldeggersee sowie auf die Innerschweizer Alpen.

Nach der Schliessung der Dorfkäserei Günikon im Jahre 2004 haben wir auf grössere Investitionen verzichtet und den Betrieb auf Jungviehaufzucht umgestellt. Aufgrund der Grösse unseres Betriebes und wegen den etwas schwierigen Bedingungen entschied ich mich, nach meiner Ausbildung zum Landwirt noch eine Zweitausbildung zum Maurer anzuhängen. Dadurch konnte ich einige kleinere anfallende Bauarbeiten auf unserem Betrieb selbständig und mit dem richtigen Fachwissen erledigen.

Berufliche Vision

Der Umgang mit Tieren bereitet mir grosse Freude, darum hoffe ich, den elterlichen Betrieb einmal übernehmen und weiterführen zu können.

Betriebsspiegel

Name: Grüter Hanspeter
Adresse: Feimatt, 6276 Hohenrain
Jahrgang: 12. Juni 1991
Eltern: Rita und Hans
Geschwister: Benedikt, Monika, Ueli und Marcel
Ausbildung: Landwirt, Maurer
Hobbys: Ausgang, Schwyzerörgeli spielen bei «Örgelichnächte Honeri»
LN: 9 ha, 1 ha Wald, ca. 60 Hochstamm-bäume
Tierhaltung: 15 Aufzucht-rinder
Ackerbau: 1.8 ha (Dinkel, Mais)
Bewirtschafter: Vater Hans und Mutter Rita im Nebenerwerb



Bauarbeiten, besonders auf dem eigenen Hof, machen mir immer wieder Spass, und ich kann stets auf die Hilfe meiner Arbeitskollegen zählen!

können. Die genaue Bewirtschaftung kann ich heute noch nicht definieren. Wenn es die Situation zulässt, würde ich aber den elterlichen Betrieb gerne eines Tages als Vollerwerb führen. Für die Zukunft wünsche ich mir, auf der Feimatt glücklich und alt zu werden, da es eine wirklich sehr schöne Wohnlage ist und wir ausserdem ein gutes, kollegiales Verhältnis zu unseren Nachbarn haben.

Hanspeter Grüter



GOODWILL-PREIS FÜR BESONDERE LEISTUNGEN

Es gibt sie immer, die Gewinner!

Der Ehemaligenverein hat anlässlich der Diplomfeiern am BBZN Hohenrain und Schöpfheim vier Diplomierte ausgezeichnet.

Die offizielle Ehrung der diplomierten Landwirten und Landwirtinnen an den jeweiligen Schulstandorten erfolgte dieses Jahr durch Direktor Walter Gut und Luzerns Kantonsratspräsident Urs Dickerhof. Markus Fischer und Benedikt Studer haben als Vertreter des Vorstandes des Ehemaligenvereins an Marco Imfeld (Sursee),

Stephan Lussi (Oberdorf), Philipp Wicki (Sörenberg) und Andreas Christen (Hergiswil bei Willisau) als Anerkennung für ihre Leistungen je eine wertvolle Uhr überreicht. Diese soll die Geehrten an die anspruchsvolle Zeit in der Schule erinnern und motivieren, die Interessen des Ehemaligenvereins zu vertreten.

Wer aber kommt überhaupt als Gewinner eines Goodwill-Preises in Frage? Die Tradition will es, dass die Lernenden jeweils selber Kameraden nominieren sollen, von denen sie den Eindruck haben, sie hätten sich durch ein

Die Gewinner des Goodwillpreises 2013: (von links nach rechts) Andreas Christen, Hergiswil bei Willisau; Philipp Wicki, Sörenberg; Marco Imfeld, Sursee, Stephan Lussi, Oberdorf.

besonderes Engagement in der Gemeinschaft hervor getan. Diese gesammelten Vorschläge werden anschliessend vom Lehrgremium diskutiert, und am Ende entscheidet dieses, wer als Gewinner hervorgeht.

Für einmal stehen dabei nicht ausschliesslich gute schulische Leistung im Vordergrund, sondern zwischenmenschliche Fähigkeiten und das persönliche Engagement für ein gutes Schulklima sind entscheidend.

Beda Estermann, BBZN Hohenrain

Gartenstolz und Küchengenie

Der Titel dieses Artikels ist Werbeslogan für die Ausbildung Bäuerin und gilt gleichermassen als Rückblick über das Wirken von Maria Kaufmann. Es ist kein Zufall, dass in Marias Lebensplan eine Lehre als Gärtnerin vorgesehen war.

Als Bauerntochter aus Willihof und dem Vorbild von Mutters grünem Daumen war es nur logisch, dass Maria einen «grünen» Beruf wählte. Einige spannende Lehr- und Wanderjahre gingen der Berufslehre voraus. Maria holte sich nach der Schulzeit Grundkenntnisse im Haushaltslehrjahr. Interessanterweise war damals der Garten gar nicht ihr Lieblingskind.

Horizontenerweiterung in Israel

Als Familienhilfe sammelte Maria in mehreren Einsätzen Erfahrungen. Ihre Neugier und das grosse Interesse an Menschen zog die junge Frau in die Ferne. In einem Kibbuz in Israel liess sich Maria beeindrucken von Geschichte und Landschaft. Der Grundstein für weitere Horizontenerweiterungen war gelegt. Zurück in der Heimat arbeitete Maria in einer Gärtnerei. Der Wunsch nach fundierter Berufsausbildung wurde mit der Lehre als Topfpflanzengärtnerin konkret. Maria stillte ihren Wissensdurst in Gärtnereien, im elterlichen Bauerngarten und auf geliebten Wanderungen. Sie hatte stets einen geschärften Blick für Enziane, Steinbrech oder Hauswurz.

Kein gerader Weg

Es wäre nicht Maria Kaufmann, wenn es in einer klassischen Laufbahn weitergehen würde. Es folgten Einsätze in mehreren Gärtnereibetrieben, Sprachaufenthalte in Rom und Südafrika, Engagement für den Naturschutzbund auf Mallorca, Mitarbeit in einem Projekt für Jugendliche in Portugal. Maria trug stets zu einem guten Betriebsklima bei und diskutierte mit ihrem aufgestellten, weltoffenen Geist gerne über Politik und fremde Kulturen.

Schritt in den Lehrberuf

Eine Stellvertretung für Unterricht Gartenbau wurde für Maria 1994 an der Bäuerinnenschule in Schüpfheim zum Einstieg in einen neuen Lebensabschnitt. Mit der Lehrtätigkeit übernahm Maria eine Aufgabe, die wohl schon lange in ihr schlummerte. Der Garten und die Lehrerin blühten beide sichtlich auf, die Kurs Teilnehmerinnen wurden mitgerissen.

Als 1999 die Stelle in Schüpfheim frei wurde, wusste die Ausbildungsleiterin Silvia Hohl, wen sie einstellen musste. Mit Leidenschaft unterrichtete Maria die Sommerklassen. Auch im Herbst und Winter war es ihr nie zu viel, Garten und Treibhaus in Schwung zu halten.

Der Schulstoff wurde anschaulich, engagiert und versiert vermittelt. Dass für erfolgreiches Gärtnern der Boden die wichtigste Ressource ist, hat Maria zahlreichen Absolventinnen mitgeben können. Grundlagen



verstehen, experimentieren, Bedürfnisse der Nutzer einbeziehen, Erfahrungen austauschen, der Natur Raum lassen – das waren die Unterrichts-Grundsätze. Es schwang immer jene Begeisterung mit, die einen Unterricht lebendig und nachhaltig werden lässt.

Vernetztes Wissen

Weil Maria es verstand, aus Krautstiel, Sauerampfer und Johannisbeeren kreative Köstlichkeiten zu zaubern, rundete so mancher Tipp für die Küche das Gartenwissen ab. Wir Teamkolleginnen konnten von diesen Verknüpfungen nur profitieren.

Die Zusammenlegung der kantonalen Schulen 2002 veränderte die Anstellungsbedingungen zu sporadischen Einsätzen in verschiedenen Aus- und Weiterbildungslehrgängen. In dieser Zeit tauchten gesundheitliche Probleme auf. Operationen und Therapien bestimmten die Arbeits-Einsätze. In Teilzeitanstellung von rund 25% konnte Maria aber weiterhin im Beruf bleiben und die nötige Erholungszeit einbauen. Mit der steigenden Nachfrage für die Module Gartenbau bekam Maria mit Walter Käppeli und Andrea Gassmann hilfreiche Unterstützung und Entlastung. Der Gesundheitszustand blieb weiterhin instabil und veranlasste Maria 2012, sich aus der Unterrichtstätigkeit zurückzuziehen.

Müde ist sie bei Weitem nicht. In Kriens engagiert sie sich als Aufgabenhilfe in der Schule, berät beim «Schweizer Garten» die Leserschaft und macht gerne Gartenberatungen. Bei jedem Gang durch den Garten, den ich gerne vor dem Unterricht am BBZN Sursee mache, habe ich Maria vor Augen: Gartenstolz und Küchengenie! Vielen Dank für deinen farbigen Beitrag im Team BFA. Alles Gute, Maria!

Madeleine Studer,
Teamkollegin seit 1997



Bodenbearbeitungsverfahren im Test



Kurzrasenweide, Mäuseschäden in Naturwiesen, Gersten- und Rapsanbau und Tierschutz waren die Themen der Flurbegehung vom Mittwochabend, dem 12. Juni 2013.

Der gut besuchte Rundgang führte über den Gutsbetrieb des BBZN Hohenrains. Für eine erfolgreiche Kurzrasenweide ist die Grashöhe entscheidend und sollte laufend kontrolliert und gemessen werden, beispielsweise mit einem Doppelmeter oder einem Hilfsgerät wie der Racing Plate. Das System Kurzrasenweide hat sich auf dem Gutsbetrieb bewährt, der Wiesenbestand blieb während den letzten drei Jahren gut, verfilzte kaum. Das Ganze brachte eine spürbare Arbeitserleichterung. Mindestens ein Konservierungsschnitt pro Jahr wird gemacht, und alle vier Wochen gibt es eine Düngegabe mit Ammonsalpeter.

Gras ist nicht gleich Gras

Die Mäuse waren im Winter wieder aktiv. Übersaaten wirken der Verunkrautung entgegen, jedoch muss die Verfilzung vorgängig durch Striegeln gelöst werden. Die Übersaatmischung unbedingt einstriegeln, um dem Samen optimale Keimbedingungen zu bieten. Bei der Kunstwiese, die in eine Naturwiese übergeht, hat sich gezeigt, dass das Bastard-Raigras kein vollwertiger Ersatz für das italienische Raigras ist.

Auf dem Versuchsfeld der Gerste zeigte Heinrich Hebeisen verschiedene Anbauverfahren. Eine Erkenntnis ist, dass bei der Gerste – ohne Ertragseinbusse – weniger gesät werden darf. Wird dichter gesät, muss die Bestockung weniger forciert werden und man ist auf der sicheren Seite. Wegen der anhaltenden Nässe litten die Kulturen an Mangan-Mangel, dies kann auch bei Trockenheit passieren. Eine Blattdüngung mit Mangan

schaft Abhilfe. Beim Raps wurden drei Bodenbearbeitungsverfahren getestet: Streifenfräs-Saat, Mulchsaat und das Ackern. Durch den nassen Frühling zeigten alle drei Verfahren ein flaches Wurzelwerk. Der Extensio-

Unsere Flurbegehungen erfreuen sich immer wieder grosser Beliebtheit: In kurzer Zeit erfährt man viel Aktuelles, kompetente Fachleute stehen einem Red und Antwort und auch der gesellschaftliche Teil kommt nicht zu kurz! Sind auch Sie das nächste Mal dabei? Herzlich willkommen!

Raps zeigte leichten Käferfrass, dieser ist aber nicht alarmierend.

Zum Wohl der Tiere

Die Übergangsfrist beim Tierschutz ist vorbei. Lukas Walthert zeigte den Besuchern die Erweiterung des Milchviehstalles und zählte die Bedürfnisse unserer Nutztiere auf. Luft, Licht, Futter, Wasser, Bewegung, Ruhe und Raum. Bei einer Raumtemperatur von 27°C und einer Milchleistung von 36 Liter braucht eine Kuh 145 Liter Wasser pro Tag. Eine Tränke reicht für 15 Tiere und sollte eine offene Wasseroberfläche sein mit genügender Nachflussmenge. Um Ammoniakverluste zu vermindern sind Dächer zu isolieren und Laufhöfe zu schattieren. Verneblungsanlagen bieten den Tieren Kühlung und verhindern zu starken Ammoniakverlust. Für einige bauliche Massnahmen gibt es finanzielle Unterstützung vom Bund.

Geselliger Ausklang

Anschliessend an die Flurbegehung genossen die 120 Teilnehmer eine Wurst mit Brot, Bier, Kaffee und Kuchen. Unterstützt wurde die diesjährige Flurbegehung vom Ehemaligenverein und dem Bauernverein Rothenburg.

Claudia Wiget



Oktober / November 2013

Homöopathie – Hausapotheke

Kurs mit Frau **Judith Kaufmann**, diplomierte Homöopathin mit eigener Gesundheitspraxis.

Themen:

- Kleine Einführung zur Homöopathie allgemein
- Die homöopathische Hausapotheke
- Möglichkeiten und Grenzen der Selbstbehandlung
- Einige konkrete Beispiele

Es besteht die Möglichkeit, nach dem Kurs vor Ort eine homöopathische Hausapotheke zu kaufen. Bei Interesse bitte bei der Anmeldung anmerken. Kostenpunkt: Fr. 120.–. Bei entsprechender Nachfrage besteht die Möglichkeit eines etwas intensiveren Fortsetzungskurses.



Kursdaten (gleicher Kurs):

Montag, 28. Oktober 2013 | 19.30 – 21.30 Uhr
BBZ Natur und Ernährung, Hohenrain

Montag, 4. November 2013 | 19.30 – 21.30 Uhr
BBZ Natur und Ernährung, Schüpfheim

Unkostenbeitrag: Fr. 10.– (inkl. Kursunterlagen)

Anmeldung bis 15. Oktober 2013

per E-Mail an: tatjana.troxler@bluewin.ch

Anmeldung bitte mit folgenden Angaben: Name, Vorname und Telefonnummer (für allfällige Rückfragen) sowie, bei Interesse, mit Vermerk zur homöopathischen Hausapotheke.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eintreffens berücksichtigt.

«Signale der Seele»

Montag, 18. November 2013 | 19.30 Uhr
Restaurant Pinte, 6022 Grosswangen

Novembervortrag mit **Lis Lustenberger**, dipl. Pädagogin, dipl. Mentaltrainerin und Buchautorin.

Unkostenbeitrag: Fr. 10.– (inklusive Mineral)

Es ist keine Anmeldung nötig.

Zivilstandsnachrichten



Heirat

• 7. September 2013

Priska Wicki & Benedikt Studer
 Siggehuse 1, 6170 Schüpfheim



NEUES REGLEMENT

Betriebsleiterschule

Die Betriebsleiterschule (BLS) macht junge Landwirtinnen und Landwirte fit für ihre Zukunft als Unternehmer.

Am BBZN starten wir im Herbst (Oktober 2013) mit je zwei Klassen BLS 1 und BLS 2, und zwar nach neuem Reglement: Die modulare Ausbildung ist neu strukturiert worden. Die Reglemente gelten jetzt für das ganze Berufsfeld Landwirtschaft mit den Berufen Landwirt, Obst- und Geflügelfachleute, Weintechnologen und Gemüsebauern.

Gewichtige Neuerungen

Die Änderungen sind in der BLS 1 deutlich grösser als in der BLS 2. Nachfolgend die wichtigsten Neuerungen der Berufsprüfung:

- In der BLS 1 erhält die Betriebswirtschaft einen höheren Stellenwert. Pflichtmodule sind: persönliche und methodische Kompetenzen, Wirtschaftlichkeit des Betriebs, Marketing, Betriebsführung.
- Bereits für die Berufsprüfung muss eine Betriebsstudie verfasst werden. Darin werden der Betrieb und seine Betriebszweige analysiert.
- Für den eidgenössischen Fachausweis muss eine Schlussprüfung absolviert werden. Diese umfasst je eine Prüfung in Betriebswirtschaft und einem Wahlpflichtmodul der Produktionstechnik, die Betriebsstudie und einen Rundgang auf dem Betrieb.
- Die bisherige Alterslimite für den Fachausweis entfällt.
- Zur Schlussprüfung werden Inhaber eines EFZ Berufsfeld Landwirtschaft und deren Berufe oder Inhaber eines Fachausweis Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter zugelassen.

Unterricht über zwei bis drei Jahre

Wegen der zusätzlichen Pflichtmodule und der Betriebsstudie dauert die BLS 1 länger und der Unterricht ist intensiver. Dafür werden mit der Betriebsstudie und dem Betriebsbesuch der Praxisbezug und der Bezug zum eigenen Betrieb deutlich verstärkt. Die BLS 2 wird dafür gekürzt und die Meisterprüfung eher «vereinfacht». In Zukunft werden wir die BLS so anbieten, dass sie über zwei oder drei Winter besucht werden kann. In der neuen BLS 1 wird der Praxisbezug verstärkt und erhält die Betriebswirtschaft mehr Bedeutung. Auskünfte erteilt der Leiter der BLS, **Stefan Moser**, erreichbar unter der **Telefonnummer: 041 914 30 02**.

Stefan Moser, BBZN Hohenrain



Bilder (Stefan Moser): oben Betriebsbesuch, Mitte Schulunterricht, unten BLS-Reise 2013.

