



Ausgabe 1 – 2014

AZB 6277 Kleinwangen
68. Jahrgang | März 2014
erscheint 4-mal jährlich
nächste Ausgabe im Juni

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

AUFRÄUMEN – AUCH FÜR DIE SEELE

Den Grümpel gründlich entrümpeln

«Grümpel» an sich ist nichts Negatives. Es meint Dinge, die ihre Verwendung und Bedeutung verloren haben und nur noch aus Sentimentalität davor herumstehen, die sich schwer tun, sich von Gegenständen zu trennen. Grümpel ist auch alles, was einem im Leben behindert, zu viele Gedanken fordert oder von wichtigen Dingen abhält. Grümpel bedeutet somit für jeden etwas anderes; es ist letztlich etwas sehr Subjektives.

Grümpel kann also Unordnung, Überflüssiges und damit Störendes bedeuten und auf der anderen Seite Vertrautes, Gemütliches, Einladendes sein. Sorgen wir vor, damit wir nicht oft Entrümpeln müssen, etwa mit verschiedenen Behältern, Ablagesystemen oder möglichen Aufhängern für die Organisation der Kleider, Unterlagen, Nägel, Strohschnüre und sonstigen Dingen. Die Kommode oder die Arbeitsflächen müssen freigehalten werden von «Grümpel», der dort nicht hingehört. Am besten man behält nichts, was nicht gebraucht wird oder kaputt ist.

Immer wieder Ordnung schaffen

Die eigene Umgebung, den Kleiderschrank, das Haus, das Büro, die Werkstatt, in der Scheune zu entrümpeln, ist eine immer wiederkehrende Handlung. Es geht darum, Dinge an ihren Ort zurückzustellen, dahin, wo wir sie haben wollen, wenn sie nicht gebraucht werden.

Man sollte sich regelmässig fragen, in welchem Bereich im Haus oder in der Scheune sich am meisten «Grümpel» angesammelt hat. Warum bewahren wir dort so viel auf, dass wir plötzlich das Gefühl von «zu viel» bekommen? Was genau ist in diesem Bereich zu viel? Was mögen wir nicht an diesem Ort sehen? Wie sieht der Bereich unseres Haushaltes oder der Scheune aus, der am besten organisiert ist? Welcher ist es? Warum geht es hier so einfach?

Regelmässiges Entrümpeln erfordert von uns die Bereitschaft, sich immer wieder folgende Fragen zu stellen: Was bedeutet mir dieser Gegenstand, woher kommt er, brauche ich ihn wirklich? Erfüllt das Ding einen Zweck, der wichtig ist für mich?

Könnte man etwas von der Erfahrung, die man im gut funktionierenden Teil macht, auf den «ungeliebten» Teil anwenden?

Ordnung organisieren

Um sich bald mit einem ersten Erfolg zu belohnen, sollte man beim Entrümpeln nicht gleich mit dem unordentlichsten Bereich beginnen. Ein mögliches Vorgehen könnte beispielsweise so aussehen, dass man sich erst einmal eine Werkstatt oder einen Schrank vornimmt. Man räumt zuerst alle Dinge aus und beginnt sie neu zu verteilen: Alles auf den jeweiligen Platz legen, a) was in den Abfall kommt, b) was fürs Brockenhaus bestimmt ist, c) was einer anderen Person geschenkt oder weitergereicht wird und d) was für die Sammelstelle bestimmt ist



(z.B. Alteisen). Ideal ist, wenn die jeweiligen Gegenstände gleich in entsprechende Schachteln, Säcke oder Harassen gelegt werden.

Dabei kommt man nicht darum herum, jeden Gegenstand in die Hand zu nehmen und sich zu fragen: Was bedeutet er mir? Wie ist er da hin gekommen? Wann habe ich ihn zum letzten Mal benutzt? Will ich ihn noch? Werde ich ihn noch benutzen? Das erfordert Ehrlichkeit – wenn man diese nicht zulässt, hat man am Ende die ganze Ecke wieder voll...

Den wahren Wert bestimmen

Das Entscheiden ist eine Leistung. Man gibt mit den Dingen auch alte Träume, Hoffnungen, Vorstellungen weg, die im Leben eine gewisse Farbigkeit ausmachen. Was tun wir mit Geschenken, Erbstücken, Erinnerungen aus der

Geschätzte Ehemalige

Wie nötig Propaganda für eine wichtige Sache ist – oder mit Rückblick auf verschlafene Tätigkeiten im Zusammenhang mit der zustandekommenen Masseneinwanderungsinitiative «wäre» – ist nun wieder einmal jedem vor Augen geführt worden.



Es bleibt zu hoffen, dass sich diese Angelegenheit nicht allzu stark auf den Wirtschafts- und Forschungsstandort Schweiz auswirkt und junge Leute nicht allzu grossen Hindernissen begegnen, wenn sie im Rahmen ihrer Ausbildung im Ausland wertvolle Erfahrungen sammeln wollen.

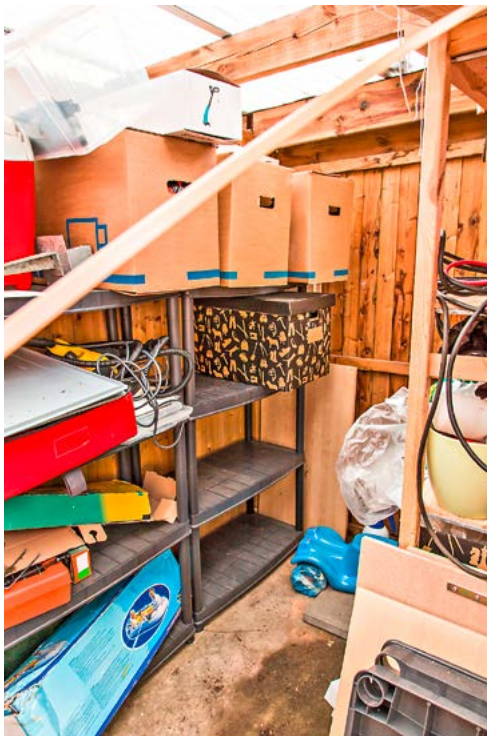
Ein stetes Werben ist auch für unsere landwirtschaftlichen Erzeugnisse angesagt. Positive Signale und direkten Kundenkontakt sind zwei wichtige Pfeiler, um den Bezug zur einheimischen Landwirtschaft zu stärken. Nur ein guter Bezug wird letztendlich unsere Konsumenten

davon überzeugen, den Mehrwert unserer Produkte zu unterstützen.

Aus diesem Grund rührt auch der Ehemaligenverein wieder einmal die grosse Werbetrommel: Ein motiviertes Team um den bewährten OK-Präsidenten Thomas Renggli aus Rothenburg, hat seine Arbeit für «Luzern muht!» im Herbst 2015 bereits aufgenommen. Ziel ist es, die Landwirtschaft in der Altstadt von Luzern hautnah vor der Haustüre unserer Konsumenten, im besten Licht zu präsentieren und viele persönliche Kontakte zur städtischen Bevölkerung herzustellen. Dieser Non-Profit-Anlass ist auf vielseitige Unterstützung angewiesen. Zögern Sie also nicht, wenn sie im Verlaufe des nächsten Jahres Anfragen aus dem OK erhalten – schön, wenn auch Sie sich für «Luzern muht!» engagieren können!

Nun wünsche ich allen einen frühen Frühling und das Beste für Haus und Hof.

Viele Grüsse,
Vinzenz Meyer-Flühler, Präsident



Schachtel? Wir sind so erzogen worden, dass gewisse Themen nicht angesprochen werden dürfen, auch wenn wir im Grunde unseres Herzens genau wissen, dass Wunschvorstellung und Realität nicht übereinstimmen. Und so sammelt sich Grümpel um uns herum an, und der ist anstrengend. Denn er muss verwaltet, abgestaubt, in Ordnung gehalten werden und verbraucht viel von unserer wertvollen Zeit und Lebensenergie. So gesehen müsste es sich tausendfach lohnen, regelmässig zu entrümpeln – und zwar sorgfältig und mit Disziplin!

Gemeinsam geht vieles einfacher

Zu zweit macht es viel mehr Spass – ausserdem kann eine weitere Person beim Entscheiden helfen. Denn andere haben oft eine realistischere Einstellung zu den Dingen, weil sie ja emotional nicht damit verbunden sind. Es ist nicht empfehlenswert, Gegenstände ungefragt zu verschenken oder zu entsorgen. Damit es im Nachhinein nicht zu Frust oder Streit kommt, sollte der «rechtmässige» Besitzer auf jeden Fall in den Entscheidungsprozess mit einbezogen werden. Nach einer gründlichen Entrümpelungsaktion wird man meistens von einem Glücksgefühl erfüllt – probieren Sie's aus!

Trix Arnold, Andrea Bieri



Impressum

Herausgeber

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

Präsident Ehemaligenverein

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

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

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

Adressänderungen und Mutationen

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

Kostenlose SMS-Erinnerung!

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

Die Gewinner vom SMS-Wettbewerb sind:

1. Maria Buholzer, Malters (Fr. 100.–)
2. Christine Kurmann, Kleinwangen (Fr. 60.–)
3. Jonas Bucheli, Rothenburg (Fr. 40.–)



BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

Ölstiirzli
(Ölkanne)



Kännchen um beispielsweise Landmaschinen oder Einrichtungen tropfenweise zu ölen. Mit einer Pumpbewegung wird das Öl durch ein kleines Röhrchen durchgepresst, sodass das Öl genau an seinen Bestimmungsort gelangt.

Quelle: www.dialektwoerter.ch

- Kindheit? Überlegen wir doch, was diese Dinge uns wirklich bedeuten. Haben wir tatsächlich einen guten Kontakt zur Gotte, die uns zur Erstkommunion ein «Ketteli» geschenkt hat, oder liegt der Schmuck bloss verstaubt in einer

Köstliches Heilkraut Brennnessel

Jeder kennt sie, die Brennnessel, diese Pflanze mit den gesägten Blättern und den feinen Brennhaaren, die bei Berührung einen brennend stechenden Schmerz und einen Nesselausschlag erzeugen. Mit Hacke und Spaten rückt man ihr zu Leibe – dabei zählt sie zu den ältesten Heilkräutern der Menschheit!

Die Brennnessel wächst gerne auf nährhaften Böden mit hohem Stickstoffvorkommen wie etwa beim Kompost, an Zäunen entlang oder am Wegrand. Unserem Körper schenkt sie sehr viel Gutes! Durch den hohen Anteil an Eisen kann sie niedrige Eisenspiegel erhöhen. Zur Tee-Zubereitung verwendet man am besten nur die jungen Blätter der Pflanze: acht Teelöffel frische oder getrocknete Blätter mit einem Liter kochendem Wasser übergiessen, ca. 10 Minuten ziehen lassen und dann absieben. Der Tee wirkt blutreinigend, harntreibend und entwässernd. Mit seinen Mineralstoffen und dank der enthaltenen Kieselsäure ist ein Brennnesselsud auch äusserst hilfreich bei unreiner Haut oder kraftlosen, dünnen Haaren. Auf der seelischen

Ebene stärkt diese Heilpflanze die Willens- und Durchsetzungskraft. Von der Wurzel bis zu den Samen lassen sich aus der Brennnessel leckere und gesunde Speisen zubereiten.

Die Brennnessel dient jedoch nicht nur unserer Gesundheit, auch in unseren Gärten erweist sie uns wertvolle Dienste, z.B. als natürliches Spritzmittel zur Vertreibung von Schädlingen oder bei Pilzbefall. Mit einer Brennnesselbrühe lässt sich der Garten hochwertig düngen, und nicht zuletzt dient die Pflanze als Nahrung für einheimische Insekten und Raupen.

Cécile Hodel



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Brennnesselsuppe

Zutaten

- 50 g junge Brennnesseln, abgespült, gehackt
- 250 g Kartoffeln, geschält, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 7 dl Fleischbouillon
- 1 dl Vollrahm
- 2 EL junge Brennnesseln, abgespült, gehackt

Zubereitung

- Brennnesseln, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch in eine Pfanne geben. Bouillon begeben, 30 Minuten kochen lassen.
- Kartoffeln mit einem Schwingbesen oder Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Rahm begeben und abschmecken. Die Brennnesseln in die Suppe streuen und sofort servieren.

Rezept von Cécile Hodel,
Quelle: swissmilk.ch

ZUM ABSCHIED EINER GESCHÄTZTEN LEHRPERSON

Mit vielen Begabungen gesegnet

Ihre Tätigkeit im Sekretariat des damaligen Bildungszentrums für Hauswirtschaft in Sursee startete Yvonne Koller Renggli mit der Lehre als Kauffrau. Seither sind 13 Jahre vergangen und Yvonne hat mit ihrem Weitblick wesentlich zur Entwicklung von verschiedenen Bereichen des BBZ Natur und Ernährung beigetragen.

Eine intensive Zeit der Neuerungen und der Umstrukturierung kam besonders bei der Entwicklung der Ausbildung Bäuerin auf sie zu. Mit der Ausbildung als Fachlehrperson für Hauswirtschaft hat sie viel Hintergrundwissen mitgebracht. Die modulare Ausbildung Bäuerin hat sie mit einem guten «Riecher» für innovative Angebotsformen weiter entwickelt. Darin zeigte sich ihr Organisations-Genie, die klare und bestimmte Art, das strukturierte und weitsichtige Denken, das grosse Fachwissen auf vielen Gebieten – vom PC bis

zur Hauswirtschaft. Die Absolventinnen und das Lehrerteam schätzten ihren 120-prozentigen Einsatz sehr. Sie unterrichtete in den Modulen Agrotourismus, Bildungsangebote auf dem Bauernhof, Wohnen und Reinigungstechnik sowie Familie/Gesellschaft.

Yvonne Koller hatte Zeit für Gespräche und immer ein offenes Ohr und Herz für alle grossen und kleinen Anliegen. Im Unterricht sei der Funke «rüber gesprungen» und «der Unterricht sei immer gut vorbereitet gewesen» – so hielten es Absolventinnen in ihren Rückmeldungen fest. Dies gelang ihr mit Beispielen aus der Praxis, welche sie unter anderem auf ihrem Landwirtschaftsbetrieb in Grossdietwil sammeln konnte. Das Lehrerteam durfte Yvonne als eine loyale, faire und kompetente Arbeitskollegin erleben.

In der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Beratung am BBZ Natur und Ernährung begleitete sie verschiedene Bauernfamilien auf dem Weg. Sie führte die Geschäftsstelle des «Cheese Festivals» und packte auch in weiteren Gremien verschiedene Projekte an. Die unzähligen Sitzungen in Bildung und Beratung verlangten von ihr grosses Engagement, einfühlsames Mitdenken und Klarheit im Mitentscheiden. In der neuen Tätigkeit als Co-Geschäftsführerin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes in Brugg und bei der Arbeit auf ihrem Bauernbetrieb wünschen wir Yvonne viel Erfolg und Erfüllung.

Trix Arnold, BBZ Natur und Ernährung



Yvonne Koller Renggli, die neue Co-Geschäftsführerin des Dachverbandes der kantonalen Landfrauenorganisationen (SBLV).

Werde glücklich – lerne Landwirt!

Seit 1995 befindet sich mein Arbeitsort am BBZN Hohenrain. Mir wurde seitherzeit als reiner Berufsschullehrer das erste und zweite Lehrjahr anvertraut. In dieser Zeit waren die Berufsschule und die Landwirtschaftsschule personell und auch organisatorisch noch getrennt.

In der Zwischenzeit gibt es nur noch eine landwirtschaftliche Grundbildung über drei Lehrjahre. Der Wechsel zur neuen dreijährigen Lehre war für mich eine bereichernde Zeit, aber auch eine der grossen Herausforderungen der letzten Jahre.

Mit der Landwirtschaft gross geworden

Ich bin auf einem Landwirtschaftsbetrieb in Ohmstal aufgewachsen. Schon früh zeichnete sich meine Berufswahl ab. Nach meinen beiden landwirtschaftlichen Lehrjahren und der landwirtschaftlichen Schule in Willisau bildete ich mich in Zollikofen zum Agro-Ingenieur FH weiter.

Mit meiner Unterrichtstätigkeit am BBZN Hohenrain darf ich nun junge Landwirte in ihrer Berufsbildung begleiten. Mein Unterricht konzentriert sich zurzeit vorwiegend auf das zweite und dritte Lehrjahr. Der gute Draht zu



den Lernenden ist mir dabei besonders wichtig. Immer wieder treffe ich ehemalige Schüler und Schülerinnen an, und es ist höchst spannend zu erfahren, welchen individuellen Weg sie nach ihrer Ausbildung eingeschlagen haben.

Praxisnaher Unterricht mit Anschauungsmaterial



Steckbrief

Name: Blümli Martin
Adresse: Ludigen, 6027 Römerswil
Jahrgang: 19.06.1969
Familie: Ehefrau Edith, Töchter Sarah, Aline und Rahel
Ausbildung: Landwirt, Agro-Ingenieur FH
Unterricht am BBZN: Mechanisierungskosten, Grundlagen im Fachunterricht Pflanzenbau und Tierhaltung, ABU; insgesamt ein 80-Prozent-Pensum
Hobbys: Volleyball, Gesang

Landwirt – ein Beruf mit Perspektiven

Neben meiner angestammten Tätigkeit als Lehrperson darf ich noch weitere Bereiche rund um die landwirtschaftliche Bildung mitgestalten. Als Mitglied der Kommission Bildung des Luzerner Bäuerinnen und Bauernverbandes (LBV) erhalte ich vertieften Einblick in die Fragen rund um die landwirtschaftliche Ausbildung.

Ein wichtiger Bereich ist in meinen Augen der Berufsnachwuchs. Die Statistik zur Berufswahl 2013 des Kantons Luzern lässt aufhorchen. Unter allen Berufen belegt der Beruf Landwirt bei männlichen Lernenden den dritten Rang! Ein Zeichen, dass dieser Beruf sehr im Trend liegt. Mit dieser Grundbildung ist eine äusserst breite und solide Ausbildung gewährleistet. Dennoch wird die heutige Zahl der Lehrabgänger nicht ausreichen, um die Hofnachfolge auf den Luzerner Landwirtschaftsbetrieben sicherzustellen. Dazu gibt es entsprechende Hochrechnungen.

Viele junge Landwirte betätigen sich nach der Lehre in Branchen ausserhalb der Landwirtschaft. Diese Fachkräfte sind praktisch überall willkommen. Der breite Kompetenznachweis entgeht keinem Arbeitgeber. Dementsprechend gut sind somit auch die beruflichen Aufstiegschancen.

Nicht alle werden deshalb später in ihren angestammten Beruf zurückkehren. Spürbar ist diese Entwicklung unter anderem auch auf dem ausgetrockneten Markt der Betriebshelferdienste, nur um ein Beispiel zu nennen. Die Berufswerbung ist deshalb ein Dauerthema. Die Landwirtschaft präsentiert sich jeweils an

der Zentralschweizer Bildungsmesse (ZEBI), welche im 2-Jahresrhythmus in Luzern stattfindet. Seitens LBV und der BBZN werden zwei Mal pro Jahr Informationsveranstaltungen für alle interessierten Kreise durchgeführt. Dies reicht aber offenbar nicht.

Hier können auch Sie, liebe Leserin und lieber Leser, Ihren Beitrag leisten. Ermuntern Sie in Ihrem Umfeld junge Menschen, den Beruf Landwirt zu wählen. Die Aussichten sind ausgezeichnet! In Gesprächen wurde mir schon vielfach bestätigt, dass diese Grundbildung jungen Menschen den Weg für ihre Zukunft geebnet hat.

Luzern als Ausbildungskanton

Der Kanton Luzern belegt schweizweit den zweiten Platz bezüglich Anzahl Lehrverhältnisse im Beruf Landwirt EFZ und verfügt somit über ein breites Angebot vielseitiger Lehrbetriebe. Jeder Stellensuchende findet mit Sicherheit einen passenden Betrieb. Dies



«Bildung ist die Fähigkeit, Wesentliches von Unwesentlichem zu unterscheiden und jedes ernst zu nehmen.»
Zitat von Paul Anton de Lagarde (1827–1891), deutscher Orientalist und Kulturphilosoph.

ist ein grosser Trumpf und eine super Basis, um sich das praktische Rüstzeug zu holen. Die Lehrstellen sind online unter www.bbzn.lu.ch → Fachbereich Landwirtschaft → Lehrstellenverzeichnis abrufbar. Auf diesem Portal können die Lehrbetriebe gezielt gesucht werden.

Das Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung steuert seinen Anteil zur Berufslehre bei. Der schulische Unterricht findet an den beiden Standorten Schüpfheim und Hohenrain statt. Im ersten und zweiten Lehrjahr gehen die Lernenden einmal wöchentlich zur Schule.

Im dritten Lehrjahr wird der Unterricht in einem Schulblock von 20 Wochen durchgeführt. Bereichernd ist das sehr breite Angebot der Wahlbereiche. Indem diese blockweise über den ganzen Kanton angeboten werden, sind sie sehr vielfältig – ein weiterer Trumpf für Luzern als attraktiven Ausbildungskanton.

Visionen für die Zukunft

Nichts ist so stetig wie der Wandel. Dies gilt auch für die Ausbildung. Mit der Einführung der neuen dreijährigen Lehre wurde viel Altbewährtes fallen gelassen. Neues ist hinzugekommen. Auch die derzeitigen Ausbildungsschwerpunkte halten nicht ewig. Immer wieder braucht es somit Menschen mit Visionen, um dem gesellschaftlichen Wandel Rechnung zu tragen. Ich wünsche mir Visionäre auf allen Stufen. Eine solide Berufsbildung ist die Voraussetzung dazu, auch in der Landwirtschaft.

Martin Blümli, BBZN Hohenrain

ERLEBNIS AGROVISION BURGRAIN – VOM GRAS BIS ZUM TELLER

Eine Vision wird Realität

Die Geschichte der Agrovision Burgrain ist eng mit der Geschichte des ehemaligen Schulgutsbetriebes Burgrain verknüpft. Bekanntlich war der Hof Burgrain der Landwirtschaftlichen Schule Willisau jahrzehntelang ein Demonstrations- und Versuchsbetrieb mit grosser Ausstrahlung. Als dann die landwirtschaftliche Schule 1998/99 geschlossen wurde, war der Betrieb in dieser Funktion hinfällig.

Das Pachtverhältnis des Kantons mit den Besitzergemeinden Ettiswil und Alberswil wurde aufgelöst. Daraufhin verpachteten die Gemeinden vorerst den Hof an die Pächtergemeinschaft Andreas Nussbaumer und Sepp Bernet.

Zwischenzeitlich wurde intensiv eine Vision entwickelt, mit dem Ziel, auf Burgrain die nachhaltige Landwirtschaft von der Produktion bis hin zur Verarbeitung aufzuzeigen – unter dem Motto «Vom Gras bis zum Teller». 2005 kaufte die Stiftung Agrovision Burgrain den Gutsbetrieb Burgrain. Zu erwähnen ist, dass der Entscheid der Gemeinde Ettiswil, den Hof der Stiftung Agrovision Burgrain zu verkaufen, äusserst knapp ausgefallen war. Die Stiftung Agrovision Muri stellte dann Andi Lieberherr als Geschäftsführer ein. Das Geschäftsmodell auf Burgrain besteht darin, dass verschiedene kleinere Profitcentren als Partnerbetriebe gemeinsam unter dem Namen «erlebnis agrovision» auftreten. Der gesamte Gebäudekomplex besticht durch den funktionalen Aufbau und die konsequente Farbharmonie. Die typischen handwerklichen

Elemente der traditionellen Lebensmittelverarbeitung werden sichtbar gemacht.

Ein visionärer Macher

Andi Lieberherr wurde in Nesslau, im Toggenburg, auf einem 30 ha Betrieb mit Landwirtschaft geboren. Er erlernte den Beruf des

Andi Lieberherr – Geschäftsführer der Agrovision Burgrain AG sowie der RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG – vor dem Holzbackofen im Restaurant auf Burgrain.



Milchtechnologien und besuchte die Molkereischule in Sursee, wo er mit dem Meisterdiplom abschloss. Als Produktions-, Betriebs- und Abteilungsleiter sammelte er Führungserfahrung, so unter anderem in der Metzgereibranche, im Biofachhandel, in der Logistik und in der Qualitätssicherung. Andi Lieberherr hat neben der gesamten Geschäftsführung der Agrovision Burgrain AG auch die Geschäftsführung der Handelsfirma «RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG» inne.

Die Tierhaltung: Kuhstall und Hühnerstall

Der Hof Burgrain ist an die Pächtergemeinschaft A. Nussbaumer und S. Bernet verpachtet. 2008/09 wurde der Schaubauernhof für 70 Kühe gebaut. Der Melkstand ist dergestalt konzipiert, dass die Rohmilch möglichst schonend gewonnen und abtransportiert werden kann. 2009 erfolgte die Umstellung auf Biolandbau. Ohne Kraftfutter und mit saisonalem Abkalben wird das Vollweidesystem praktiziert. Die durchschnittliche Milchleistung beträgt pro Kuh und Laktation 5800 kg. Es wird silofreie Milch hergestellt. Der Heulageraum ist 2500 m³ gross. Der Hof wird für die Stiftung Agrovision Muri als Testbetrieb verstanden. Im Hühnerstall sind 900 Legehennen, Muttertiere für die Bruteierpro-



Die Handelsplattform «RegoFair Bio Zentralschweiz» beliefert mit einem reichhaltigen Sortiment über hundert Läden in der gesamten Zentralschweiz, in Zürich und Basel.

duktion und 100 Hähne. Um die 80 ProSpecie-Rara Hochstamm-Obstbäume sind auf dem Hof gepflanzt.

RegioFair – Bio aus der Zentralschweiz

Die Handelsgesellschaft für Bioprodukte wurde 2009 neu aufgebaut. In enger Zusammen-

arbeit mit den kantonalen Biovereinen vermarktet die Handelsgesellschaft Bioprodukte von ca. 80 Biobauern aus der Zentralschweiz. Verkauft werden die RegioFair-Bioprodukte in über 100 Läden, die über das eigene Vertriebssystem bedient werden. Neuerdings werden auch Läden in Zürich, Basel und Bern bedient. Das Unternehmen beschäftigt fünf Personen.

Schaukäserei, Biomarkt und Restaurationsbetrieb

Im Frühling 2013 wurden die Schaukäserei, der Biomarkt und der Restaurationsbetrieb eröffnet. Die Schaukäserei übernimmt die Rohmilch vom Biohof und verarbeitet diese zu wertvollen Rohmilchkäseprodukten sowie zu Rohmilchkäse und Quarkprodukten und Joghurt. Der Ausbau ist auf die Verarbeitung von 500'000 kg Milch vorgesehen. Der Biomarkt bietet alle Produkte der RegioFair an. Daneben befindet sich während den Wintermonaten der gemütliche Fondue- und Raclettekeller. Auf der Menuliste des gegenüberliegenden Restaurants sind vor allem Bioprodukte aus der Region zu finden.

Burgrain ist eingebettet in eine reichhaltige Landschaft.



ABGESCHLOSSENE AUSBILDUNG

Ehrungen

Bäuerin mit Fachausweis Nov. 13 (Nachtrag)

Bucher Anita, Ballwil; Bützberger-Waltisberg Marianne, Grosswangen; Fankhauser-Amrhyn Christine, Ebnet; Felder-Portmann Rita, Schüpfheim; Hebler Tanja, Buttisholz; Hunkeler-Limacher Silvia, Oberkirch; Meyer Barbara, Hergiswil; Müller-Kümin Daniela, Neuenkirch; Portmann-Lustenberger Marlies, Escholz-matt; Steiner-Infanger Astrid, Herlisberg; Vogel-Schaller Isabell, Entlebuch; Wallimann-Achermann Monika Anna, Romoos; Nowak Sibylle, Grosswangen

Der markante Holzbackofen schmückt den Restaurationsbetrieb. Sehr beliebt ist der Brunch am Sonntagmorgen. Bei Familien insbesondere bei Kindern sind der Kleintierstall und der Spielplatz sehr begehrt.

Auf die Frage, welches denn die künftigen Herausforderungen der Agrovision Burgrain AG seien, antwortet Andi Lieberherr: «2014 wird über der Käserei in der alten Scheune eine Fleischverarbeitung mit Fleischtrocknerei gebaut. Der Burgrain hat seit beinahe einem Jahr den Betrieb aufgenommen – nun geht es darum, auf allen Bereichen die Wirtschaftlichkeit zu erreichen. Produzieren ist die eine Sache, verkaufen ist weitaus schwieriger.»

Pius Hofstetter, BBZN Schüpfheim



Schnappschüsse von der GV 2014

- a EV zu Gast im BBZN Hohenrain
- b Ehrung Meisterprüfung 2013
- c zum letzten Mal für Vorstandsmitglied Elmar Koch
- d dickes Lob für die Küchenfrauschaft
- e Unterhaltung mit «Örgelichnächte Hohneri»
- f Ehrung Bäuerinnen FA





NUR IM FRÜHLING MACHBAR

Tannschösslghonig

Zutaten

400 g	frische Triebspitzen der Rottanne
1 l	Wasser
1	Zitrone, in Scheiben geschnitten
1 kg	Zucker

Zubereitung

- Zuerst müssen im Frühling ganz junge Triebspitzen der Rottanne gepflückt werden. Die frischen Tannentriebe mit den Zitronenscheiben kurz im Wasser aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Den heissen Saft absieben und in einem weiteren Topf mit Zucker verrühren.
- Unter ständigem Rühren einkochen bis die Masse sirupartig bzw. dickflüssig wird. Das dauert bei dieser Menge mindestens 30 Minuten.
- Wenn sich auf der Flüssigkeit kleine Bläschen bilden, die nicht mehr weggehen, ist es Zeit für die Gelier-Probe: Einen Kaffeelöffel auf einen kalten Teller geben und eine Minute warten. Die Masse sollte jetzt nicht mehr fließen, sondern dicklich bleiben. Achtung, dass der Tannenschösslghonig nicht zu fest einkocht, da dieser beim Erkalten noch mehr eindickt.
- Tannenschösslghonig ist gut für die Atemwege und bei Halsschmerzen. Haltbarkeit ca. 1 ½ Jahre. Bewahre deshalb mindestens ein Gläsli bis zum Winter auf!

Rezept von Gaby Stalder

KURSRÜCKBLICK

Das Räuchern umfassend erlernt

23 Teilnehmerinnen und Teilnehmer nahmen am Räucherkurs vom Ehemaligenverein teil. Diese erfreuliche Zahl zeigt auf, dass das alte Wissen rund um die Räuchertradition nach wie vor auf ein grosses Interesse stösst.

Zu Gast im Pausenhof von Elmar und Barbara Marti, Willisau, durften wir über das Räuchern viel Interessantes erfahren und diese alte Tradition für uns selber neu entdecken. Die Referentin Sandra Limacher Hofstetter, welche in Entlebuch eine eigene Pflanzenwerkstatt führt, stellte sich zuerst selber vor. Dabei erfuhren wir, dass sie sich ihr grosses Wissen über die Heilpflanzen in diversen Ausbildungen angeeignet hat, unter anderem bei Frau Susanne Fischer-Rizzi.

Räuchern sei ein Ritual und eine alte Tradition, mit dessen Hilfe man Wohnräume und Ställe reinigen bzw. Duftspuren entfernen und positive Energien wieder herstellen könne. Es wurden verschiedene Pflanzen

und Harze vorgestellt, welche zum Räuchern geeignet sind. Dabei war es spannend zu erfahren, dass jedes einzelne Produkt seine persönliche Eigenschaft besitzt. Bei Pflanzen werden jeweils nur einzelne Pflanzenteile verwendet, nicht die Pflanze insgesamt. Wir erhielten auch Auskunft über die Ernte und Trocknung der Pflanzen sowie über das genaue Vorgehen bei einer Räucherung. Am Ende hatten die Kursbesucher die Gelegenheit, ein eigenes Räucherwerk herzustellen, das man dann zu Hause selber einmal ausprobieren kann. Die Referentin wies noch darauf hin, dass im Stall besondere Vorsicht geboten ist, da in einem Stall viele leicht entflammbare Materialien herum stehen.

Es war ein gelungener, lehrreicher Kursabend und hat wohl rundum eine grosse Lust am Räuchern geweckt!

Gaby Stalder



Die Referentin aus dem Entlebuch, Frau Sandra Limacher Hofstetter.

DEN WINTER VERTRIEBEN

Mit Guggen und mit Tanz

Es gibt viele Möglichkeiten, den Winter zu vertreiben. Zwar war der Winter dieses Jahr nicht kalt und schneereich. Trotzdem, die Lernenden des 3. Lehrjahres am BBZN Hohenrain organisierten auch dieses Jahr den traditionsreichen «LMS-Ball».

Nicht nur der Name dieses Anlasses ist seit Jahren gleich geblieben – trotz der zahlreichen Namensänderungen an der Schule – auch der riesige Aufmarsch von Fasnachtsbegeisterten und Heimweherschülern ist nach wie vor ungebremst: Für viele Festbesucher ist der Mittwochabend vor dem Schmutzigen Donnerstag Jahr für Jahr im Terminkalender rot markiert. Heuer hat das OK unter der Führung von Andreas Grüter sechs Guggenvereine eingeladen. Bei ausgelassener Stimmung, lauter Musik und ein paar gruseligen Verkleidungen haben die über 1'500 Fasnächtler tatkräftig versucht, den kaum vorhandenen Winter zu vertreiben... Ob er wohl nächstes Jahr wiederkommt?

Beda Estermann



Bilder: partyguide.ch



März bis Juni 2014

Besser verhandeln!

Mittwoch, 19. März 2014 | 20.00 Uhr

BBZN Hohenrain

Kursinhalt:

Erfahrene Verkäufer und Landwirte zeigen auf, wie bei Verhandlungen über Preis oder Rechte bessere Ergebnisse erzielt werden können.

Ohne Anmeldung, der Kurs ist kostenlos.

Referenten:

Daniel Suger
und
Bruno Muff

**Gartenstolz und Küchengenie**

Kompetent in Küche, Haushalt und Garten – modulare Ausbildung Bäuerin FA

Herzlich willkommen zum Informationsabend:

Freitag, 4. April 2014

19.30 – 21.30 Uhr

BBZ Natur und Ernährung, Schüpfheim

Keine Anmeldung nötig. Informationen und detaillierte Unterlagen bei Trix Arnold:
beatrice.arnold@edulu.ch
Telefon: 041 485 88 41 | www.bbzn.lu.ch/bfa

Flurbegehung

Mittwoch, 16. April 2014 | 13.30 Uhr

Josef Amrein-Fleischlin, Schibler, Sempach

Themen:

- Multikopter zur Ausbringung von Trichogramma Schlupfwespen – mit **Dominik Fischer**, fenaco Saatgut, Sursee
- Schäden durch Schnecken und (Erd-)Schnecken-Was tun? – mit **Daniel Schenker**, Landi Sempach-Emmen, Sempach-Station
- Produktion von Qualitätsgetreide – was muss ich beachten? – mit **Peter Schmid**, fenaco Pflanzenbauberatung, Lyssach

Anschliessend Imbiss – wir freuen uns auf Sie!

Flurbegehung

Donnerstag, 12. Juni 2014 | 19.15–21 Uhr

BBZ Natur und Ernährung, Hohenrain

Themen:

- Tierhaltung: neues Milchprojekt mit 3 Herden; Kälberhaltung mit Tränkeautomat; Kälber-Fütterungsversuch mit metabolischer Programmierung.
- Futterbau: Wiesenerneuerungen, Weide-Organisation
- Ackerbau: Weizen- und Triticaleorten im Vergleich (Versuch Forum Ackerbau), fakultativ: Raps mit Untersaat, ohne Herbizid

Je nach Wetter und Verhältnissen ist eine gewisse Flexibilität erforderlich.

Referenten:

Hansjörg Frey, Heiri Hebeisen, Herbert Schmid, Lukas Walthert, Martin Käch

Im Anschluss wird ein Imbiss offeriert (BBV).

EIN TOLLER AUSFLUG FÜR DIE GANZE FAMILIE

Agrarmuseum Burgrain

Vielen Ehemaligen ist der «Burgrain» wohl ein erinnerungswerter Begriff: als früherer Schulguts-, Prüf- oder Schaubetrieb. In dieser vielfältigen Erlebniswelt hat sich in den letzten Jahren vieles bewegt und die Entwicklung geht vielversprechend weiter.

Erlebnis Agrovision

Der Landwirtschaftsbetrieb hat seit 2010 die Knospe als Gütesiegel von Bio Suisse. 2008 wurde für die rund 70 Milchkühe eine neuzeitlich strukturierte Vihscheune mit Laufstall bezogen. Im Mai 2013 konnte im ehemaligen Gutsbetriebsareal das umfassende Projekt «Erlebnis Agrovision» eröffnet werden. Seither sorgt es mit attraktiven Anlagen in den Bereichen Bio-Käserei, Bio-Marktladen, Bio-Holzofenbäckerei, Gastronomie, Streichelzoo und anderen mehr für erfreuliche Besucherzahlen und positives Echo (siehe auch Bericht S. 5).

Ernährungsthematik

Wesentliche inhaltliche und didaktische Neuerungen stehen im Agrarmuseum ab 2014 etappenweise bevor. Einer breiten Öffentlichkeit soll ein realistisches Bild über die Landwirtschaft in Geschichte und Gegenwart vermittelt werden – sicht- und erlebbar für Jung und Alt. Der zusätzliche Themenkreis Ernährung richtet sich gezielt an die Konsumentenschaft aus Stadt und Land sowie an Schulen und Jugendliche. Das neu gestaltete Museum soll ein einzigartiger Treffpunkt und eine neuzeitliche Plattform für die breite Ernährungswirtschaft werden. Mit Wechselausstellungen und Events werden laufend nachhaltige Begegnungen gefördert.

Mitglieder willkommen

Das Agrarmuseum erfüllt eine wichtige PR-Massnahme und steht als aktuelles Schau-fenster ganz im Dienst der praktizierenden Bäuerinnen und Bauern. Deshalb freuen wir uns, wenn auch möglichst viele Ehemalige unseren Museums-Verein aktiv mittragen und so die Museumsentwicklung und -zukunft tatkräftig unterstützen. Für Vereinsmitglieder beträgt der Jahresbeitrag Fr. 28.– pro Einzelmitglied oder Fr. 45.– pro Familie. Eine Firma bzw. Organisation ist ab Fr. 50.– dabei. Als Gegenleistung profitieren unsere Mitglieder vom freien Eintritt!

Unter www.museumburgrain.ch oder unter www.agrovision.ch finden Sie mehr Infos sowie ein Online-Anmeldeformular. Beim Schweizerischen Agrarmuseum Burgrain in Alberswil werden Ihre Fragen oder Anliegen gerne auch direkt beantwortet – ein Telefonanruf genügt: 041 980 28 10.

Wir heissen Sie herzlich willkommen – sei es als Mitglied oder Besucher!

Walter Haas, Hellbühl,
Präsident Verein Agrarmuseum,
Alois Hodel, Egolzwil,
Präsident Stiftung Agrarmuseum



Schon Goethe fragte: «Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!» – Eine Gruppe aus Bayern besucht das Agrarmuseum. Schön, wenn auch viele Ehemalige mit Familien den Weg nach Alberswil finden!

Saison 2014 mit einem Doppeljubiläum

Die neue Burgrain-Museums-Saison dauert vom 2. April bis 31. Oktober 2014

Sonderausstellung

«Die Wurst.

Eine Geschichte mit zwei Enden»

7. Mai bis 31. Oktober 2014

Jubiläums-GV

Sonntag 25. Mai, 9.30 Uhr im Burgrain

Wir feiern 60 Jahre Verein und 40 Jahre Agrarmuseum.

11.00 Uhr Gottesdienst

mit P. Crispin Rohrer und mit Predigt von Ivar Siffert (ref. Pfarrer, Willisau), musikalische Gestaltung durch eine Bluegrass-Band

Mehr Details zum Jahresprogramm 2014:

www.museumburgrain.ch
sowie unter www.agrovision.ch