

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

NATÜRLICHE HEILMITTEL HELFEN BEI LÄSTIGEM HUSTEN

Randen, Honig und andere Medizin

Zahlreiche Erkrankungen, das schlechte Wetter, feuchte und kalte Luft, all dies begünstigt den Husten. Jedoch ist Husten nicht gleich Husten, es gibt zahlreiche Unterscheide, wie gehustet wird. Vom rasselnden Husten, zum keuchenden oder Husten mit Schleimauswurf.



Beim Husten und Niesen sollten Mund und Nase bedeckt sein.

Warum immer gleich zu Medikamenten greifen? Es gibt viele gute Hausmittel. Es lohnt sich, diese auszuprobieren. Wichtig ist jedoch: Hausmittel sollten nur dann angewendet werden, wenn der Husten weder schmerzhaft ist, noch länger als eine Woche anhält und es darf auch kein rasselnder oder pfeifender Husten sein. Diese Fälle bedürfen auf jeden Fall einer Arztkontrolle!

Wirksame Hustenmittel

Ein vorzügliches Hustenmittel, das mehrmals täglich einzunehmen ist, erhält man aus der Mischung von leicht erwärmtem Honig und ausgepresstem Saft einer Zitrone.

Bei hartnäckigem Husten mit Verschleimung ist folgende Kur von Nutzen: Eine grosse Rande aushöhlen, so dass eine Öffnung von ca.

2 cm entsteht. Die untere Haut der Rande muss hauchdünn, darf jedoch nicht verletzt sein. Mit Bienenhonig füllen und die Rande auf ein Glas stellen. Vom ins Glas tropfelnden Saft 4 bis 5 Mal täglich einen Teelöffel einnehmen.

Hartnäckigen Husten kann man auch loswerden, wenn man die Nacht über Zitronenscheiben auf die Fusssohlen legt und dicke warme Socken drüber zieht. Weiter können Vollbäder aus Kamille, Salbei oder Thymian bei Husten und Katarrh helfen und Linderung schaffen. Bäder sind wohltuend und geben einem das Gefühl, sich «etwas Gutes» zu tun.

Altbewährtes

Eine altbewährte Methode zur Linderung von Husten ist das Auflegen eines Wickels. Ein Wickel aus Kartoffeln ist sehr dankbar, sind doch Kartoffeln meistens zu Hause vorrätig. Und vor allem wird er wegen seiner intensiven Erwärmung und Besänftigung, welche sich auf Körper und Seele auswirkt, immer wieder sehr geschätzt. Der Kartoffelwickel eignet sich besonders gut für AnfängerInnen, da er seine Wärme lange erhält und deshalb bei der Anwendung nicht pressiert werden muss.

Anleitung Kartoffelwickel

4 bis 6 gekochte Kartoffeln mitsamt der Schale auf ein Innentuch (oder Haushaltspapier) legen und die Ränder von allen Seiten her darüberlegen. Die Kartoffeln mit der Faust zerdrücken. Die flache Kompresse mit Klebeband verschliessen und auf die Brust legen. Ein wollenes Aussentuch um die Brust legen. Wichtig, vor dem Auflegen die Wärmeverträglichkeit sorgfältig prüfen. Der Wickel kann solange er als warm empfunden wird oder über Nacht aufgelegt bleiben. Danach auf der Haut etwas Rapsöl leicht einmassieren.

An Stelle von Kartoffeln können auch andere Zutaten Linderung schaffen: **Quark** (körperwarm anwenden); **Zwiebeln** (gehackt oder in Scheiben geschnittene auf Tuch legen, verpacken und erwärmen); **Thymian**; **Leinsamen** (ganz, geschrotet oder gemahlen mit zwei Teil Wasser zum Kochen bringen, auf Innentuch streichen). Auch hier gilt: Jeweils Wickel auf Brust auflegen und mit Aussentuch einhüllen.

Allgemein gilt, bei Husten und Erkältungen viel trinken, genügend Schlaf und sich Ruhe gönnen. Schön ist, wenn einer kranken Person viel Aufmerksamkeit und Zuwendung geschenkt wird. Das lieben Kinder wie Erwachsene.

Andrea Bieri, BBZN Schüpfheim



Gerade bei den ersten Anzeichen einer Erkältung können Inhalationen mit Kräutern aus dem Garten (z.B. Thymian, Kamille, Salbei) oder ätherischen Ölen die Beschwerden lindern.

Geschätzte Ehemalige

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Zeit, das Büro wieder auf Vordermann zu bringen, offene Rechnungen mit dem Nachbarn bei einem Kaffee zu begleichen, um die eigene Buchhaltung abschliessen zu können.



Ein altes Jahr abzuschliessen, heisst auch immer wieder ein neues zu beginnen. Was uns wohl die Märkte im 2013 bescheren werden? Wenn im Milchmarkt wenigstens ein paar winzige Lichtblicke sichtbar sind, dann lassen die auf das «alte» Niveau gestiegenen Sperma-verkäufe im Schweinesektor nichts Gutes erahnen. – Nur um zwei der wichtigsten Märkte kurz zu kommentieren.

Ein (leider) inzwischen wichtig gewordener Markt sind die Direktzahlungen. Hier wird es im nächsten Jahr wohl in Sachen Verteilung noch einiges zu verhandeln geben. Hören wir genau hin! Wahrscheinlich bedarf es viel an Überzeugungsarbeit und Druck aus der Basis, damit wir nicht irgendwelche Lösungen vorgesetzt bekommen, bei denen nur der Arbeitsaufwand (sei es im Büro oder auf dem Feld) steigen wird, um das gleiche Einkommen zu erwirtschaften.

Die speziellsten Erfindungen sind wohl die Landschaftsqualitätsbeiträge und Beiträge für behornte Kühe! Die LQB werden eine schier unkontrollierbare Lawine aus Projekten fördern, bei denen wohl der grösste Teil des Geldes aufs Konto von irgendwelchen Schreibtischtätern geht, die haufenweise hundertseitige Berichte erstellen. Der Rest wird dann unter Bauern und Kontrolleuren aufgeteilt werden müssen. Während ich mich hier noch halbherzig dafür begeistern kann, gleichen die Beiträge für behornte Kühe einem Hornstoss. Unfallverhütung wird ganz GROSS geschrieben. Die Landwirtschaft hat dafür sogar eine eigene Beratungsstelle (BUL), alle andern Berufe sind bei der SUVA. Nun kommt die glorreiche Idee, eine gefährliche «Waffentrageart» noch zu unterstützen?!? Dieses Geld sollte besser in die Zuchtarbeit für genetisch hornlose Tiere gesteckt werden. Damit liessen sich obendrein noch viele – natürlich unbeabsichtigte – Unfälle ersparen.

Viele Grüsse,
Vinzenz Meyer-Flühler, Präsident

Hinweis

Der Beratungsdienst des BBNZ wird im Winter/Frühjahr weitere Arbeitskreise in den Fachbereichen Agrotourismus, alternative Energieerzeugung, Milchwirtschaft, Futterbau und Bäuerinnen gründen. Interessierte melden sich beim Beratungsdienst des BBNZ! In Hohenrain unter Telefon: 041 914 30 70 (Markus Höltschi), in Schüpheim unter Telefon: 041 485 88 00 (Ruedi Tschachtli).



EIN ARBEITSKREIS BEWÄHRT SICH

Im selben Boot

Im Juni 2007 wurde der «Arbeitskreis saisonale Weidemilch» gegründet. Die 13 Mitglieder stammen hauptsächlich aus dem Kanton Luzern. Alle Betriebsleiter verfolgen das Ziel, ihre Milch mit einem maximalen Weideanteil zu produzieren.

Nachgefragt bei Urs Widmer

Urs Widmer ist eines der Mitglieder dieses Arbeitskreises. Sein Betrieb umfasst 21 Hektaren und liegt in der Talzone. Auf dem Betrieb werden 190'000 kg Verkehrsmilch produziert und 5'000 Mastpoulets gehalten.

Urs Widmer, was war deine Motivation, im «Arbeitskreis saisonale Weidemilch» mitzumachen?

Nach der Umstellung auf saisonale Milchproduktion mit Vollweide war ich auf Know-how angewiesen. Aus dem Arbeitskreis erhoffte ich mir Unterstützung vor allem durch den gegenseitigen Austausch.

Mit welchen Erwartungen bist du dem Arbeitskreis beigetreten?

Erstens wollte ich Antworten zu Fragen der Umstellung und zweitens wollte und will ich mich und das System stets verbessern.

Sind deine Erwartungen bis jetzt erfüllt worden?

Ja, ich bin sehr zufrieden und meine Erwartungen sind bis jetzt erfüllt worden.

Wo siehst du die Stärken des Arbeitskreises?

Ich finde den gegenseitigen Vergleich von Betriebszahlen sehr wertvoll. Aus meiner Sicht hat die Vollkostenrechnung als Basis sehr viel zu einer wirtschaftlichen Diskussionskultur beigetragen.

Wie erlebst du den Arbeitskreis?

Offen und spontan, ich schätze insbesondere das gegenseitige Vertrauen unter den Mitgliedern.

Welche Wünsche hast du an die anderen AK-Mitglieder für die Zukunft?

Einen noch kritischeren Umgang miteinander würde ich begrüssen.

Warum hast du dich entschlossen, in einem Arbeitskreis mitzuwirken und dafür dein Fachwissen nicht mit anderen Weiterbildungsangeboten mehr zu erweitern?

Ich mache beides. In Kursen ist es aber schwieriger auf Gleichgesinnte zu treffen, welche dieselbe Produktionsstrategie verfolgen und somit die gleichen Probleme haben.

Für das Interview:
Remo Petermann, BBNZSchüpheim

Ein Bündner im Äntlibuech

Mein Name ist Flurin Frigg, ich bin 24 Jahre jung und seit Ende November am BBZ Natur und Ernährung in Schüpflheim als Lehrer und Berater (Teilzeit mit 80 %) im Bereich Pflanzenbau tätig.

Ich bin zusammen mit meinem jüngeren Bruder auf einem Landwirtschaftsbetrieb im Kanton Graubünden aufgewachsen. Der Biobetrieb im sonnigen Domleschg an der rechten Uferseite des Hinterrheins weckte bereits in meiner Kindheit die Leidenschaft zur Landwirtschaft. Nach dem Abschluss der Volksschule war die landwirtschaftliche Lehre somit das klare Ziel. Das erste Lehrjahr absolvierte ich im Zürcher Oberland und das zweite auf dem Belpberg im Kanton Bern. Die Berufsfachschule durchlief ich in meiner Heimat am LBBZ Plantahof in Landquart.

Nach der Lehre stellte sich mir die Frage: Wie weiter? An eine Übergabe des elterlichen Betriebes ist aufgrund des Alters meines Va-

ters im Moment nicht zu denken. Ich fand für mich schliesslich eine Lösung über den akademischen Weg, welcher die Theorie und die Praxis der Landwirtschaft optimal miteinander verbindet. Nach dem Abschluss der naturwissenschaftlichen Berufsmatura in Landquart startete ich das Agronomiestudium an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen, das ich im Sommer 2012 abschloss.

Der Standort Schüpflheim als Arbeitgeber ermöglicht mir den optimalen Einstieg in das Berufsleben als Lehrer und Berater. Die Arbeit in einem sehr motivierten Team ermöglicht es mir, Erfahrungen in den Bereichen Unterricht und Beratung zu sammeln und vom grossen Wissen meiner Berufskollegen zu profitieren. Weiter schätze ich die grosse Flexibilität und Vielseitigkeit dieser Arbeitsstelle sehr, denn das Teilzeitpensum ermöglicht es mir weiterhin, auf dem elterlichen Betrieb mitzuwirken und meine Eltern bei der täglichen Arbeit zu unterstützen.

Als Lehrer ist es mir wichtig, die Schüler bei ihrem Lernprozess zu unterstützen und ihnen ein solides Wissenspaket im Bereich Pflanzenbau mitzugeben, das im späteren Berufsleben helfen soll, die tägliche Arbeit zu meistern. In der Beratung möchte ich die Landwirte bei Fragen rund um den Pflanzenbau unterstützen und ihnen mögliche Lösungsansätze präsentieren. Es ist mir ein besonderes Anliegen, Ihnen geschätzte Bäuerinnen und Bauern, möglichst praxisnah zur Seite zu stehen.

Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit und wünsche Ihnen viel Glück im Stall und Haus.

Flurin Frigg, BBZN Schüpflheim



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
Alte Landstrasse 68, 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 | 66. Jahrgang
Dez. 2012 | nächste Ausgabe im März 2013

BAUERNLEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

gängele (erfolglos etwas tun; wie Kinder spielen)

Gängele ist eine Verkleinerungsform von ganggle, wie bädele von baden. Ganggle hat die Bedeutung von «närrisch, dumm tun oder reden, kindisch spielen, seine Zeit mit unnützen Dingen verbringen». Ganggle hat die ursprüngliche Bedeutung von «mit unsicherem Gang gehen, mit hängenden Gliedern hin und her schwanken». Damit ist etwa das Gleiche gemeint wie plampe oder schlampe. Wer also das Ganggle nachmacht, der tut dumm und kindisch. Die Grundbedeutung von gängele ist also fast gleich: «Tändeln, arbeiten ohne Eifer und Erfolg, langsam machen, spielen wie Kinder».

gängele (Erklärig uf Schwizerdütsch)

Zeersch emaa isch gängele d Verchlinerigsfoorm vo ganggle wi bädele vo bade. Ganggle het d Bedütig «närrisch, dumm tun oder reden, kindisch spielen, seine Zeit mit unnützen Dingen zubringen». U eine, wo gangglet, isch de äben e Ganggel oder uf Bäärndütsch e Ganggu. Ganggle oder gängele het uurschprünglech d Bedütig «mit unsicherem Gang gehen, mit hängenden Gliedern hin und her schwanken», meint auso öppe ds gliiche wi plampe u schlampe. Wär das Ganggle nachemacht, tuet äbe tumm oder chindisch, drum het das Wort o die Bedütig überchoo. D Grundbedütig vo gängele isch fasch gliich: «tändeln, arbeiten ohne Eifer und Erfolg, langsam tun, spielen wie Kinder». Gänggeliwaar isch nüütuntes Züüg. Wen i mit Gäut schpile wi Ching, tuen i äbe mit Gäut gängele oder Gäut vergängele.

Quelle: Mundartlexikon, DRS 1





Der Betrieb Allmig liegt auf 550 m.ü M, in der voralpinen Hügellzone.

MIT DER RICHTIGEN EINSTELLUNG IST VIELES MÖGLICH

Klein, aber oho!

Im 2008 übernahm ich den Hof meiner Eltern und wurde im gleichen Jahr Mitglied im Vorstand des Ehemaligenverein. Ich finde es interessant, Ideen für verschiedene Anlässe zu diskutieren, mitzuhelfen, diese zu organisieren und dabei immer wieder verschiedenen Leuten zu begegnen. Gerade Luzern muht! finde ich eine sehr gute Veranstaltung um den Menschen in der Stadt die Landwirtschaft näher zu bringen und gemeinsam mit anderen Landwirten und Bäuerinnen etwas auf die Beine zu stellen.

Ich wuchs mit meinen fünf Schwestern auf dem Bauernhof meiner Eltern auf. Etwas über Küssnacht mit schönem Blick auf die Rigi, den Pilatus, Vierwaldstätter- und den Zugersee. Schon früh ging ich mit meinem Vater in den Stall und noch bevor ich in die Oberstufe kam, konnte ich unsere Kühe allein melken. Bei der Berufswahl wählte ich zuerst einen anderen Beruf und lernte Zierpflanzengärtnerin. Im Zweitausbildungslehrgang erlangte ich das Diplom zur Landwirtin und durfte im Mai 2008 den elterlichen Hof übernehmen. Seit 2006 haben wir kein Vieh mehr auf dem Betrieb. Im Stall wurden vier schöne Pferdeboxen mit Auslauf gebaut und im Schweinestall wurden einige Mastplätze wieder in Betrieb genommen. Ziel war (und ist es immer noch), die Gülle auf den eigenen Flächen auszubringen damit wir ohne Gülleverträge auskommen. Daneben liefert uns die Landwirtschaft vieles zum täglichen Leben: Gemüse frisch aus dem Garten, Obst und Beeren, Tafeltrauben, eigener Most und Schweinefleisch.

Mit klugem Motto voran

Als ich den Betrieb übernahm, arbeitete ich in einem 60%-Pensum auswärts. Seit der Heirat und der Geburt unseres Sohnes im 2011 hat sich für mich einiges verändert. Ich kündigte die Arbeitsstelle und bin jetzt voll und ganz zuhause. Der Haushalt ist grösser geworden, dank der grösseren Wohnung in der wir nun leben und neben dem Betrieb verlangt auch Sohn Marco seine Beachtung, die ich ihm gerne schenke. Bruno ist gelernter Motorradmechaniker und Landwirt. Er arbeitet in einem 80%- Pensum als Lastwagenchaffeur und hilft und unterstützt mich auf dem Betrieb soviel er kann. Dies entlastet mich wie auch mein Vater, der immer noch vieles macht. Seine Stärken sind die Maschinen, speziell seine Bühler-Traktoren. Meine Mutter kümmert sich



Die kleinen Isländer sind sehr robust und ihre Stärke liegt im Tölt, einer Gangart, die nicht viele Pferde beherrschen, die aber sehr bequem ist zum Reiten.

um den Garten, packt an wo Hilfe nötig ist und passt gerne auf Marco und die sieben anderen Enkelkinder auf.

Da wir einen Kleinbetrieb haben, ist unser Motto: Selber machen, soviel es geht. Dies fängt bei der Selbstversorgung an. Unser Garten versorgt uns das ganze Jahr hindurch mit verschiedenem Gemüse, Salat, Spargeln und Kartoffeln. Auch Äpfel, Birnen und Zwetschen haben wir selber und um das Sortiment zu erweitern haben wir noch anderes Obst gepflanzt: Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Kiwi, Tafeltrauben, Himbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren und Heidelbeeren. Natürlich haben wir auch eigenes Schweinefleisch. Um alles zu verwerten und um auch im Winter noch davon zu geniessen, produzieren wir aus Früchten und Beeren Konfitüre, Gemüse

wird vieles eingefroren und Obst wird eingemacht. Gerne nehmen auch meine Schwestern und ihre Familien von den hofeigenen Köstlichkeiten.

Maschinen- und Gebäudeunterhalt erledigen wir vieles selbst; in diesen Gebieten sind mein Vater Kari und Bruno stark. So renovierten wir im letzten Winter unsere Wohnung und bewältigten von der Planung bis hin zur Realisierung fast alles selbst. Ein Landwirt hat mir einst gesagt: «Der Bauer verdient nicht nur von dem Geld, dass er einnimmt, er verdient auch an dem Geld, dass er *nicht* ausgibt!» Da ist viel Wahres daran!

Wenn die Zeit es zulässt, gehe ich gerne mit meinen zwei Isländer reiten. Ich geniesse die Ruhe und die Natur beim Reiten ebenso wie das Zusammenspiel zwischen Reiter und Pferd. Die Liebe zu den Isländer hat mich in Island gepackt, wo ich eine letzte Auszeit genoss, bevor ich den Betrieb übernahm, und wo mich auf dem Gebiet der Schafhaltung weiterbildete. Neben vielen positiven Erfahrungen, die ich dort machen durfte, haben ich auch die Pferde von dort mitgebracht. Da ich leider nicht mehr so viel zum Reiten komme, habe ich einige Reiterinnen, die für ein Entgelt meine Pferde bewegen. Zwei weitere Pferde stehen bei mir in Pension. So sichert die Pferdehaltung auch ein kleines Einkommen.

Betriebsspiegel

Name: Claudia Wiget-Bünter

Adresse: Allmig 3, 6403 Küssnacht am Rigi

Jahrgang: 1982

Familie: Ehemann Bruno (Jg. 1983) und Sohn Marco (Jg. 2011)

Ausbildung: Zierpflanzengärtnerin, Landwirtin mit Betriebsleiterschule

Hobbys: Reiten, lesen und mit Freunden zusammensein

Motto: Alle Träume können wahr werden, wenn wir den Mut haben, ihnen zu folgen.

LN: 5.5 ha

Betriebszweige: 160 Mastschweine, 4 Pferde, davon 2 eigene, Obst und Gemüse für die Selbstversorgung

Arbeitskräfte: Mein Vater Karl, meine Mutter Hildi und mein Mann Bruno



Familie Wiget-Bünter strahlt um die Wette!

Es gibt immer einen Weg

Wie unsere Zukunft aussieht, wissen wir selber noch nicht genau. Unser Traum ist es, in der Landwirtschaft zu arbeiten, selbständig zu sein und dabei ein Einkommen zu erwirtschaften, das für eine Familie zum Leben reicht und uns auch Freiraum gibt für Familie und Freizeit.

Leider sieht die Fahrtrichtung Landwirtschaft anders aus. Alle reden von Globalisierung, Weltmarkt und Welternährung.

Dennoch blicken wir positiv in die Zukunft, und auch wenn es im Moment nicht so rosig aussieht, so ist es doch wahr: Zum Leben braucht jeder Mensch etwas zu Essen!

Claudia Wiget-Bünter

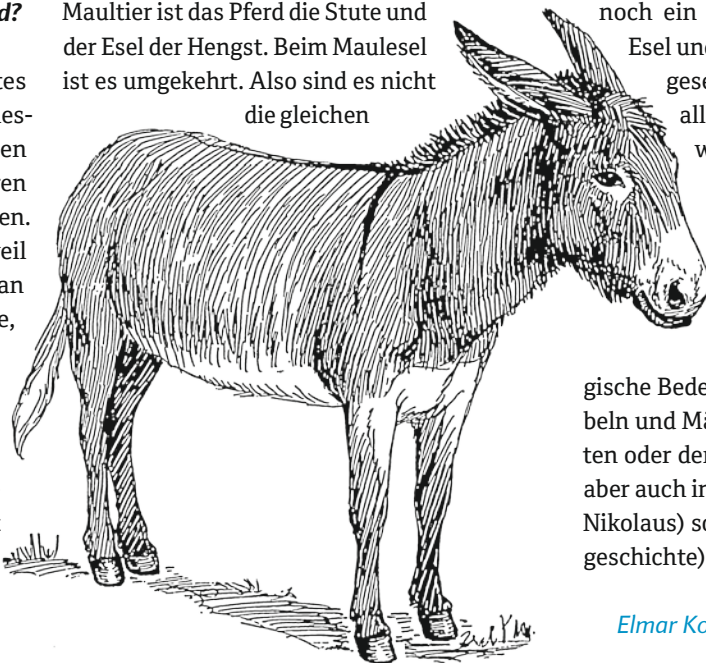
HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

Esel – Maulesel oder Maultier?

Was ein Drahtesel ist, wissen wir. Und manchmal benötigen wir auch eine Eselsbrücke. Aber Esel, Maulesel oder Maultier? Worin besteht hier der Unterschied?

Der Hausesel ist ein weltweit verbreitetes Haustier. Esel wurden früher als Pferde domestiziert und stellen damit eines der ersten den Menschen zur Verfügung stehenden Lasttieren dar. Sie galten als Reittiere und zogen Wagen. Später wurden sie von Pferden abgelöst, weil diese kräftiger und schneller waren. Dass man den Esel weiterhin als Packtier verwendete, liegt an seiner Zähigkeit: Viel länger als ein Pferd kann ein Esel ohne Nahrung und Wasser auskommen. Nicht nur als Trag- und Zugtier wurde der Esel sehr geschätzt; man nutzte ihn auch zur Milch- und Fleischgewinnung oder stellte aus dessen Haut Leder her. Im Mittelalter wurde aus Esels- haut zudem Pergament (Vorgänger des Papiers) hergestellt.

Der Maulesel ist eine Kreuzung zwischen Esel und Pferd. Maultier und Maulesel unterscheiden sich durch eine simple Tatsache: Beim Maultier ist das Pferd die Stute und der Esel der Hengst. Beim Maulesel ist es umgekehrt. Also sind es nicht die gleichen



Tiere. Der Maulesel unterscheidet sich wenig vom Hausesel. Der grösste Unterschied liegt in der Fortpflanzung, denn weder ein Maulesel noch ein Maultier ist fortpflanzungsfähig.

Esel und all ihre Kreuzungsarten sind sehr gesellige Tiere. Man sollte sie niemals allein halten. Unter Eselfreunden ist wenig Wissen um die vorhandenen Eselrassen vorhanden. Dies ist mit ein Grund, warum der Tierhandel bei Eselrassen viele Phantasienamen erfinden kann. Sicher ist jedoch, dass der Esel seit jeher eine grosse symbolische und mythologische Bedeutung hat. Wir kennen ihn aus Fabeln und Märchen (z.B. Bremer Stadtmusikanten oder der Goldesel in Tischlein deck' dich), aber auch in antiken Sagen oder Legenden (St. Nikolaus) sowie in der Bibel (z.B. Weihnachtsgeschichte) findet der Esel Erwähnung.

Elmar Koch, Quelle: Wikipedia

Was der Weltmarkt uns lehrt

René Burri berichtete in Hohenrain im Rahmen eines Referats diesen Herbst aus seinen Erfahrungen als Unternehmer und Betriebsleiter in seiner Wahlheimat Kanada und Neuseeland. Zuerst müsse der Landwirt seine privaten Ziele klären, dann die Unternehmensziele und die Fragen rund ums Personal, und erst dann komme die eigentliche Produktion.

René ist in Luthern LU aufgewachsen, heute verheiratet und Vater zweier Kinder. Nach der landwirtschaftlichen Ausbildung im Kanton Luzern und am HAFL in Zollikofen sammelte er Arbeitserfahrungen in der Schweiz, Deutschland, Kanada und Neuseeland. In Kanada bewirtschafteten er und seine Frau zusammen mit zwei Kanadiern einen Betrieb mit 1200 ha, 200 Mutterkühen und 1000 Tiere in Weidemast. Die jährlich neu zu regelnden Pachtverträge machten eine längerfristige Planung schwierig. Hinzu kamen die langen und harten Winter. So zog die Familie nach drei Jahren Kanada nach Neuseeland (Matamata). Nach einem Jahr als Angestellter machte sich René Burri als Sharing-Melker selbständig. Die Gebäude und der Boden gehören einem Investor, Familie Burri ist Eigentümer der Kühe und der Maschinen. Das Milchgeld wird zwischen Investor und Sharing-Melker um je die Hälfte verteilt. Die Herde umfasst 190 Kühe der Rasse Jersey mit saisonaler Abkalbung zwischen Ende Juli und anfangs August.

Der Landwirt als Unternehmer

Die Führung eines Landwirtschaftsbetriebs als wirtschaftliches Unternehmen setzt die Klärung folgender Fragen voraus:

- Wie sieht der Betrieb in 10 Jahren aus?
- Welches sind die privaten und unternehmerischen Ziele?
- Wo sind die Stärken und Schwächen des Betriebsleiters.
- Welche Weiterbildung ist wichtig bzw. welche Hilfe holt der Betriebsleiter von aussen, um die Schwächen auszumergen?

Für die Realisierung der Ziele gibt es nur zwei Grenzen: Der Himmel und sich selbst. Der Himmel ist unendlich gross. Was wir erreichen hängt von uns selbst ab. Dabei nimmt der Landwirt vier verschiedene Rollen ein. Er ist Investor, er investiert also sein Kapital in



Matamata in Neuseeland ist eine kleine ländliche Stadt auf der Nordinsel. Sie stellt mit ihren gut 6.000 Einwohnern eine der grössten Ortschaften im Piako-Distrikt dar und liegt südöstlich von Auckland inmitten von hügeligem und idyllischem Farmland (Drehort für «Herr der Ringe»).

seinen Betrieb. Er ist aber auch Unternehmer, der langfristig und wirtschaftlich plant. Als Betriebsleiter setzt er um, was der Unternehmer verlangt, um das Unternehmen auf Kurs zu halten. Der Landwirt ist auch Arbeiter, der die Arbeiten ausführt. Landwirtschaft ist kein Hobby. Deshalb muss der Landwirt wissen, wieviel der Profit beträgt. Einen Profit berechnen heisst, 10 Jahre vorausschauen und mit dem Wissen von heute rechnen.

Natürlich spielt das Umfeld eine grosse Rolle. Dazu gehören die Marktlage, die politische Stabilität sowie die Konsumkraft des Landes, die Infrastruktur und die öffentliche Meinung zur Landwirtschaft. Eines ist sicher, das Umfeld ist morgen nicht das Gleiche wie heute.

Produktion und Marketing

Der erfolgreiche Landwirt macht das Beste aus den *nicht* veränderbaren Dingen und passt den Rest an. Visionen muss man aufschreiben, aber nicht in Stein meisseln. Dabei ist wichtig, die Politik zu beobachten und Konsumtrends zu erforschen. Das Internet ist die beste Quelle dazu und erst noch gratis. Genossenschaften müssen für die Verarbeitung und den Verkauf von Produkten genutzt werden, wie dies beim grössten Milchverarbeiter von Neuseeland geschieht. Die Firma Fonterra gehört den Bauern und exportiert erfolgreich einen Grossteil seiner Milchprodukte. Auf dem Weltmarkt ist die

neuseeländische Milch mit 38 Prozent Marktanteil führend. Der führende Kopf der Fonterra gehört zu den Topverdienern der Welt. Der Lohn ist aber gerecht, da er entscheidet, ob das Unternehmen erfolgreich ist und die Bauern Geld verdienen oder nicht.

Der Milchpreis wird durch den Markt bestimmt. Ist der Preis hoch genug, lohnt es sich, Futter zu kaufen und mehr zu melken. Sobald der Preis wieder sinkt, sinkt auch die Milchproduktion. Auf die Frage, wie René Burri mit schwankenden Preisen längerfristig plane, meinte Burri, dass es wichtig sei zu wissen, wie viel die Produktion koste. Ist der Milchpreis tief, versuche er in der Produktion zu sparen. Als Beispiel nannte er die Tiergesundheit. Pro Kuh werden maximal 70 Dollar eingesetzt. Wird diese Grenze überschritten, kommt das Tier in den Schlachthof. Für den Zuchtfortschritt war und sei dies wichtig.

Flexibilität ist entscheidend

Bei der anschliessenden Fragerunde zeigte sich, dass viele der 80 Zuhörer die Schwankungen des Milchpreises und der Milchmenge als ein Problem sehen. Aber Burri sagte dazu nur, das sei eben der Markt. Er sehe es als wichtig an, vorwärts und miteinander zu gehen, nicht gegeneinander.

Claudia Wiget-Bünter

RAFFINIERT UND EINFACH

Blechlebkuchen

Für ein grosses, rechteckiges Wähenblech

- 500 g Weiss- od. Halbweissmehl
 - 500 g Zucker
 - 3 EL Kakaopulver, dazu sieben
 - 3 EL Lebkuchengewürz
 - 1 Prise Salz
 - 1 EL Backpulver
- in einer Schüssel vermischen

- 5 dl Milch oder Kaffeerahm
 - 4 EL Rapsöl
- nach und nach in die Vertiefung des Mehls geben, an- und kurz glattrühren;
Teig in ein mit Backfolie belegtes Wähenblech leeren

Backen

in der Mitte des vorgeheizten Ofens
bei 200 C° ca. 20–30 Min.;
ausgekühlt in beliebig grosse Stücke
schneiden und geniessen!



Tipps

- Schmeckt frisch am besten zu Tee oder Milchkaffee.
- Als feine Bereicherung etwas Butter auf die Lebkuchenstücke streichen.
- Mit Kaffeerahm (oder Milch und Rahm) zubereitet, bleibt der Lebkuchen länger frisch.

von Maria Ineichen

ALLE JAHRE WIEDER

Der Lebkuchen

Dass «Honigkuchen» schon zu Zeiten der alten Ägypter genossen wurde, beweisen etwa 4000 Jahre alte Funde (Jenseitsspeisen) in Pharaonengräbern. Auch Römer und Griechen der Antike massen dem «Honigkuchen» göttliche Bedeutung bei, legten sie ihn doch als Opfergabe auf ihre Altäre.

Der Name Lebkuchen geht auf mittelhochdeutsch leb(e)kuche zurück und ist ungesicherter Herkunft. Vielleicht entlehnt aus lat. libum «Fladen», oder zugehörig zu «Laib» und damit im Verständnis eines «Brotkuchens».

Im Mittelalter galt der «Lebekuche» als gesund, heilend, verdauungsfördernd und appetitanregend. Diese Eigenschaften und nicht zuletzt sein auch während der Fastenzeit erlaubter Genuss führten dazu, dass sich besonders die Klöster zu wahren Zentren der Lebkuchenherstellung entwickelten.

Tatjana Troxler

LUZERN MUHT! – EIN RUNDUM GELUNGENER ANLASS

Imagepflege vom Feinsten

Mit dem Motto «Schweizer Ursprung, nachhaltig und wertvoll» fand dieses Jahr «Luzern muht!» am 15. September bereits zum vierten Mal statt. Im Dienste der Branche haben wir mit positiver Image-Werbung ins Schwarze getroffen. Die Berichterstattung in den Medien war sehr erfreulich.

Wir haben die Luzerner Altstadt zu einem lebendigen und attraktiven Bauernhof verwandelt. Dieses Ambiente wurde von den Besuchern sehr geschätzt. Dank wunderschönem Herbstwetter und urchiger Unterhaltungsmusik konnten wir mit unserer Festwirtschaft beinahe einen neuen Weltrekord beim Akkordgrillieren aufstellen. Verschiedene Produzenten haben auf dem Kappelplatz ihren Betrieb, regionale Projekte sowie Nischenprodukte präsentiert. Der Austausch mit den Konsumenten wurde rege genutzt.

Kinder haben unter Anleitung der Bäuerinnen ihre eigenen Brotkreationen gebacken. Der



Stroh-Kletterturm war einmal mehr ein grosses Magnet für die Kinder. Viel Begeisterung zeigten die Kleinen beim «Trätti-Traktorenparcours». Die Traktoren waren so beliebt, dass gleich drei Stück davon wegkamen!

Das bäuerliche Ambiente und unser Engagement in der Luzerner Altstadt wurden von den Besuchern sehr geschätzt.

Als OK-Präsident danke ich meinen OK-Mitgliedern und allen Helfern ganz herzlich für ihren top motivierten Einsatz. Dank eurem Engagement haben wir mit «Luzern muht!» einen nachhaltigen und wertvollen Eindruck hinterlassen.

Thomas Renggli

Januar bis April 2013

GV 2013 Ehemaligenverein

Mittwoch, 16. Januar 2013 | 20.00 Uhr
BBZN Schüpfheim
 Protokoll GV 2012 und Einladung zur GV 2013
 in dieser Ausgabe beiliegend (siehe Mitte)

Fleisch- und Käseplatten legen

Kursdatum: Anfang bzw. Mitte März 2013
im Luzerner Hinterland

Voranzeige

- Tipps und Tricks für kalte Platten
- diverse Dekorideen und Zutaten
- Gewusst wie – so machen es Profis!

Anschließend werden die feinen Platten in einer gemütlichen Runde «kulinarisch getestet».

Anmeldungen und genauere Informationen
ab 1. Februar 2013 in der Bauernzeitung oder
 via E-Mail: anno.spies@bluewin.ch

Dr. Hansrudolf Herren: Vortrag



Donnerstag,
21. März 2013
20.00 Uhr

BBZN Hohenrain
 Anmeldung nicht nötig

Thema: Chancen der Schweizer Landwirtschaft
 aus Sicht des Autors des Welt-Agrar-Berichtes

Gartenstolz und Küchengenie

Kompetent in Küche, Haushalt und Garten –
modulare Ausbildung Bäuerin FA
 Herzlich willkommen zum Informationsabend:

Dienstag, 26.03.2013 | 19.30 – 21.30 Uhr
BBZ Natur und Ernährung, Schüpfheim
 oder

Montag, 11.03 bzw. Freitag, 19.04.2013
19.30 – 21.30 Uhr (2 x gleicher Anlass)
BBZ Natur und Ernährung, Sursee

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



NEU: Info-SMS bestellen für Informationen und Veranstaltungen des Ehemaligenvereins

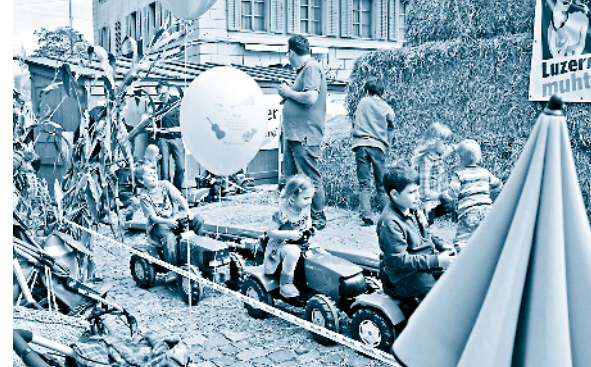
Um unsere Info-SMS zu starten muss man eine SMS mit dem Text «start EV» an die Nr. 722 senden. Um den Service zu stoppen «stopp EV», ebenfalls an die Nr. 722. Das Ganze ist kostenlos. *(Die Anmeldung kostet den normalen Tarif von einer SMS.)*

Zivilstandsnachrichten



Geburten

- 22. November 2012: **Nicole**
 Sohn von Ursi & Werni Bucheli-Bürkli,
 mit Michael, Marcel, Roman und Simon
 Ei, 6102 Malters



► Bildimpressionen «Luzern muht!», Fotos Benu Troxler



ABGESCHLOSSENE AUSBILDUNG

Ehrungen

Bäuerin mit Fachausweis April 12

Bammert-Kunz Natalie, 6133 Hergiswil; **Felder Sonja**, 6113 Romoos; **Meer Martina**, 6330 Cham; **Renggli-Schumacher Sara**, 6162 Finsterwald; **Schnyder-Schnider Susanne**, 6173 Flühl; **Steiner-Ming Bernadette**, 6034 Inwil

Bäuerin mit Fachausweis Nov. 12

Bucher-Schurtenberger Judith, 6034 Inwil; **Hofmann-Enggist Manjana**, 2827 Schelten; **Suppiger Doris**, 6125 Menzberg

Berufsprüfung 2012

Appert Ueli, 6044 Udligenswil; **Brun Martin**, 6162 Finsterwald; **Felber Bruno**, 6218 Ettiswil; **Felder Dominik**, 6196 Marbach; **Gut Christoph**, 6264 Pfaffnau; **Huber Stefan**, 6207 Nottwil; **Jenni Christian**, 6162 Entlebuch; **Köpfli Urs**, 6204 Sempach; **Lustenberger Daniel**, 6162 Entlebuch; **Müller-Studhalter Kaspar**, 6245 Ebersecken; **Nyffeler Kilian**, 6026 Rain; **Spichtig Michael**, 6067 Melchtal; **Steiger Stephan**, 6222 Gunzwil; **Stuber Andreas**, 6023 Rothenburg; **Thalmann Markus**, 6196 Marbach; **Troxler**

Christian, 6231 Schlierbach; **Wagner Roland**, 6022 Grosswangen; **Wallimann Martin**, 6113 Romoos; **Waser Raphael**, 6370 Stans

Meisterprüfung 2012

Amrhyn Daniel, 6043 Adligenswil; **Appert Ueli**, 6044 Udligenswil; **Bürli Guido**, 6145 Fischbach; **Distel Andreas**, 6112 Doppleschwand; **Hellmüller André**, 6208 Oberkirch; **Lang Kilian**, 6285 Retschwil; **Lingg Philipp**, 6147 Altbüron; **Mattmann Urs**, 6022 Grosswangen; **Ottiger Ivan**, 6145 Fischbach; **Portmann Christian**, 6012 Obernau; **Portmann Ulrich**, 6156 Luthern; **Schacher Rolf**, 6034 Inwil; **Schmidlin Pirmin**, 6232 Geuensee; **Wicki Josef**, 6016 Hellbühl; **Wigger Bruno**, 6196 Marbach

Agro-Kaufmann HF

Achermann Stefan, 6025 Neudorf; **Amrein Roman**, 6130 Willisau; **Käppeli Markus**, 6024 Hildisrieden

Agro-Techniker HF

Felder Bruno, 6163 Ebnet; **Ineichen René**, 6214 Schenkön; **Jund Konrad**, 6027 Römerswil; **Steinger Adrian**, 6217 Kottwil

Fachhochsule Zollikofen

Herzog Benjamin, 6162 Entlebuch