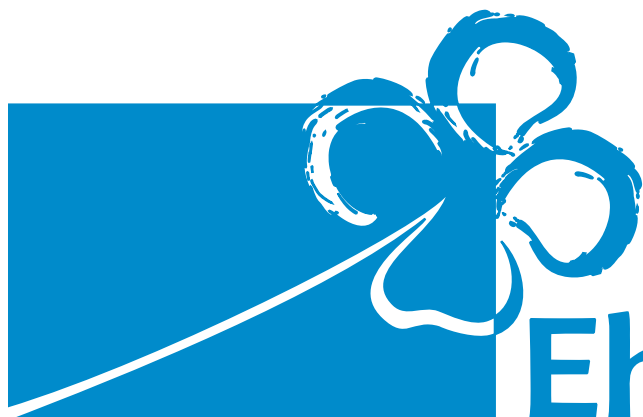




Ausgabe 3 – 2022

AZB 6210 Sursee, Post CH AG
Retouren an: M. Imfeld, Waldhof
76. Jahrgang | September 2022
4-mal jährlich (März, Juni, Sept., Dez.)

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

LUMU 2022 MIT NEUEM KONZEPT IN EMMEN, EBIKON UND KRIENS

Bauernhof-Feeling im Einkaufcenter

Anfang September fand in Emmen, Ebikon und Kriens im Eingangsbereich dreier grosser Einkaufszentren erneut der Anlass «Luzern muht!» statt. Wiederum konnte den Konsumentinnen und Konsumenten die regionale Landwirtschaft nähergebracht werden – dies, dank grossartigem Engagement der OK-Mitglieder.

Im Gegensatz zu den Luzern-muht!-Veranstaltungen der letzten Jahre, fand der Anlass für einmal nicht in der Luzerner Altstadt, sondern in Agglomerationsgemeinden und somit näher bei den Konsumenten statt. Auf dem Sonnenplatz in Emmen konnte die Bevölkerung beispielsweise vier Milchkühe begutachten, das Melken vor Ort live miterleben oder regionale Produkte degustieren und einkaufen. Regionale Produzenten verkauften ihre Produkte auch an den anderen beiden Standorten in Kriens und Ebikon. Diese wurden zudem ergänzt mit Mutterkühen, Schweinen, Hühnern und Aktivitäten wie etwa frischen Most pressen, Getreidesorten zuordnen oder eigene Teekräutermischungen zusammenstellen. Örgeli- und Jodelklänge durften natürlich auch nicht fehlen und waren ebenfalls an allen Standorten vertreten.

Während auf dem Sonnenplatz der ganze Tag über reger Durchlauf war, verzeichneten die beiden Standorte Ebikon und Kriens deut-

lich weniger Besucher. Dadurch wurden die Erwartungen übers Ganze gesehen nicht erfüllt, was natürlich sehr zu bedauern ist. Die aufwändig organisierten Stände wurden schlecht besucht und die regionalen Produzenten konnten weniger verkaufen als erwartet. Und doch bleibt der Eindruck, dass sich der Aufwand für die immerhin anwesenden Konsumentinnen und Konsumenten gelohnt hat. Die Begegnungen, welche stattgefunden haben, bestätigen, wie wichtig die Öffentlichkeitsarbeit ist – und auch in Zukunft bleiben wird.

An dieser Stelle mache ich im Namen des EV ein riesiges Kompliment den OK-Mitgliedern, verbunden mit einem grossen Dankeschön, und ich danke auch allen weiteren Helfenden. Ohne den freiwilligen Einsatz unzähliger Personen, wäre es schlicht nicht möglich gewesen, einen solch aufwändigen Anlass durchzuführen. Zwar wurde der Mut zur Umsetzung dieser neuen Idee nicht wie erhofft belohnt, doch aller



OK Luzern muht! 2022

Anfang ist Schwer und was nicht ist, kann noch werden. Vielleicht braucht es einfach noch etwas «Anlaufzeit», bis sich das neue Format bei den Einkaufszentren etabliert hat. Jedenfalls haben wir eine neue Erfahrung machen dürfen und wir haben daraus gelernt. In diesem Sinne wünsche ich uns allen viel Motivation und Zuversicht für das nächste Mal und hoffe sehr, dass wiederum engagierte Leute mithelfen werden, zu Gunsten der Landwirtschaft einen weiteren Grossanlass «Luzern muht!» zu planen und umzusetzen – in welcher Form auch immer.

Helen Husmann



Auf der folgenden Seite einige Bildimpressionen vom Sonnenplatz Emmen, Pilausmarkt Kriens sowie von der Mall of Switzerland Ebikon (Bilder©OK-Luzern muht!)



Sa, 3. Sept. 2022

Bauernhof-Feeling
direkt beim Einkaufscenter
Emmen – Ebikon – Kriens

luzern-muht.ch

Auf der Webseite luzern-muht.ch gibt es weitere Bildimpressionen, und zwar unter «Bilder».



Grusswort

«Jede Bekanntschaft, jede sympathische Begegnung ist ein Gewinn.» Ricarda Huch



Der Bezug zu den Nutztieren, die landwirtschaftlichen Tätigkeiten, der Ursprung der Lebensmittelproduktion: dies alles ist für uns alltäglich, normal, selbstverständlich. Der Anteil der Schweizer Bevölkerung, der noch einen Bezug zur Landwirtschaft hat, sinkt jedoch kontinuierlich und damit auch das Verständnis für unseren Beruf.

Am *Luzern muht!* wurde uns einmal mehr bewusst, wie viele Kinder und Erwachsene es gibt, die selten eine Kuh von nah gesehen oder gar am Kopf gekraut, geschweige denn gemolken haben. Der Bezug zur Landwirtschaft ist keine Selbstverständlichkeit. Die produzie-

rende Landwirtschaft hat in der Schweiz einen grossen Einfluss auf die Ökologie, ist aber nur ein kleiner Teil im weltweiten System der Lebensmittelproduktion. Dieses wird wiederum wesentlich vom Konsumverhalten der Bevölkerung beeinflusst. Wer konsumiert, trägt also Mitverantwortung und mit *Luzern muht!* konnten wir auf eindrückliche Art und Weise darauf hinweisen. Wir dürfen den fehlenden Bezug zur Landwirtschaft innerhalb der breiten Bevölkerung nicht einfach so hinnehmen, sondern sind angehalten, aktiv zu sein und Brücken schlagen.

Wenn es gelingt, zwischen Produzierenden und Konsumierenden eine stabile Verbindung aufzubauen, wird verantwortungsbewusstes Handeln einfacher. Indem wir uns präsentieren, geben wir unser Wissen weiter und haben gleichzeitig die Möglichkeit, den Konsumierenden ein offenes Ohr für Anliegen und Erwartungen hinzuhalten.

Danke, liebe Ehemalige, für Euren Beitrag, nicht nur an Grossevents wie *Luzern muht!*, sondern auch im Alltag, bei einem Gespräch im Hofladen, am Buuremärt, beim Wandern oder



Impressum

Herausgeber

EV – Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen der Landwirtschaft- und Bäuerinnen-schule des Kantons Luzern. Wir sind auch offen für an Landwirtschaft und deren Aus- und Weiterbildung interessierte Personen.

Präsidentin Ehemaligenverein

Helen Husmann, Längacher 1, 6163 Ebnet
h_husmann@hotmail.com | 079 534 75 91

Adressänderungen und Mutationen

Marco Imfeld, Waldhof, 6210 Sursee
marco.imfeld@hotmail.ch | 079 894 14 17

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatiana Troxler, Alte Landstrasse 68,
6285 Hitzkirch | Telefon 041 460 36 08
tatiana.troxler@troxlergrafik.ch

Velofahren, an Besprechungen im Gremium, im Arbeitsalltag, in der Schule, im Dorfverein oder auf der Strasse... Das ist unglaublich wertvoll.

Helen Husmann, Präsidentin

RÜCKBLICK FLURBEGEHUNG IN HOHENRAIN

Die Blacke braucht eine Strategie

Am 15. Juni 2022 fanden sich zahlreiche Interessierte zur Flurbegehung in Hohenrain ein. Thematisiert wurden die Blackenregulierung mit verschiedenen Massnahmen, verschiedene Maisanbauverfahren und die erfolgreiche Kälberhaltung dank Tierwohl. Nach den Fachvorträgen durfte natürlich auch der gemütliche Teil nicht fehlen. Bei Wurst, Brot und Bier liessen die Teilnehmenden den Abend gemütlich ausklingen.

Mechanisierte Einzelstockbehandlung

Die Thomas Estermann AG führte die Einzelstockbehandlungsmaschine ARA im Feld vor. Diese erkennt Blacken mithilfe von Kameras und gibt gezielt Herbizid ab. Es wird wie gehäbt mit Ally-Tabs gearbeitet. Mit der Maschine wird eine Flächenleistung von 2,5 ha erreicht. Hinter der Blackenbekämpfung muss auf jedem Betrieb eine Strategie stecken. In der ers-

ten Jahreshälfte werden alte Blackenstöcke vorzugsweise ausgestochen. Eine chemische Flächen- oder Einzelstockbehandlung macht erst gegen Herbst Sinn, wenn die Pflanze Nährstoffe in die Wurzel einlagert. Im Herbst können auch die Wartefristen einfacher eingehalten werden. Bei Flächenbehandlungen wird die gleichzeitige Regulierung weiterer Wiesenunkräuter empfohlen.

Mais mit oder ohne Herbizid

Am BBZN Hohenrain werden verschiedene Maisanbauverfahren verglichen. In einem Streifenversuch werden die Verfahren Pflug mit Kombisaat und Cellifräse + Streifenfrässaat jeweils mit chemischer und mechanischer Unkrautbekämpfung verglichen. Die bisherigen Erkenntnisse sind, dass es von Vorteil ist, vor der Streifenfrässaat zweimal zu hobeln, wenn das Unkraut mechanisch reguliert wird. Die Resultate zum Versuch werden bei der nächsten

Flurbegehung vorgestellt. Durch Verzicht von mineralischem Phosphor zur Saat, konnten – wie auch in den Vorjahren – keine Ertragsunterschiede festgestellt werden.

Erfolgreiche Kälberhaltung dank Tierwohl

Die erfolgreiche Kälberhaltung beginnt mit der Einhaltung der 3-Q-Regel bei der Kolostrumversorgung: Quick, Quantität und Qualität. Möglichst früh nach der Geburt muss das Kalb 2–4 Liter Kolostrum trinken. Die Qualität kann mit einem Messgerät bestimmt werden. Dabei gilt die Faustregel, umso zähflüssiger, desto besser. Die Farbe ist kein Indikator für die Kolostrumqualität. Die Kälber sind vorzugsweise aus Hygienegründen die ersten 1–2 Wochen in Einzelhaltung. Danach wird eine Gruppenhaltung mit mehreren Altersgruppen empfohlen. Unter Gleichaltrigen haben die Kälber weniger Stress und lernen voneinander das Fressverhalten. Nach dem Waschen der Iglus/Kälberboxen wird empfohlen, die Iglus verkehrt herum an die Sonne zu stellen, denn UV-Strahlen bringen die beste Desinfektion.

Andi Hartmann



Motiviert in die Zukunft

Wie meinem Vorstandskollegen Josef Vogel ist auch mir beim Ehemaligenverein vor allem der Austausch unter Gleichgesinnten sehr wichtig. Seit Herbst 2021 engagiere ich mich im Vorstand, und zwar auf Anfrage von Vorstandsmitglied Raphael Albisser. Aus eigener Erfahrung weiss ich, wie wichtig es ist, sich rund um die Führung eines landwirtschaftlichen Betriebs gegenseitig zu unterstützen, denn ich bin auch selber auf einem Bauernhof aufgewachsen.



Ich stamme aus einem Dorf im schönen Luzerner Hinterland, wo ich auf dem Bauernhof Buttenried aufwuchs. Der Hof liegt in der Gemeinde Pfaffnau, welche mit den beiden Ortsteilen Pfaffnau und St. Urban zirka 2400 Einwohner zählt und im Grenzgebiet zu den Kantonen Bern und Aargau liegt.

Hof Buttenried

Der von meinen Eltern geführte Betrieb Buttenried weist eine Nutzfläche von 16,5 Hektaren auf, dazu kommen noch 20 Aren Wald. Seit 2016 wird er nach den Bio-Suisse-Richtlinien bewirtschaftet. Gehalten werden rund 20 F1-Mutterkühe. Mit den fünf ersten reinen Limousin-Kühen steuern wir nun eine eigene Zucht an. Das Fleisch der Kälber vermarkten



Lea Kugler mit Freund Patrick. Als gelernter Metzger teilt er zwei grosse Leidenschaften mit ihr – «S'Fleisch ond s'Buure».

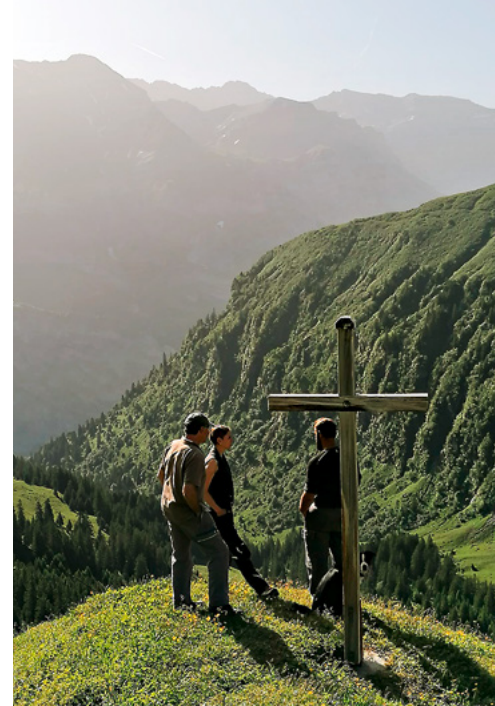
wir als Bio-Natura-Beef einerseits an COOP und andererseits direkt ab Hof an eigene Kunden. Als Ergänzung zur Direktvermarktung halten wir 40 Freilandtruten. Zusätzlich zur Fleischproduktion betreiben wir einen kleinen Teil Ackerbau. Wir bauen Bio-Brotweizen und Bio-Dinkel an sowie Silomais- und Sorghum für unsere Mutterkühe.

Neben diesen Kulturen haben wir in der Fruchtfolge eine Kunstwiese, die zu Grassilage, Heu und Emd verarbeitet wird. Diese dienen als Grundfutter für die Tiere. Die Weiden sind alle arrondiert und werden im Frühling und im Herbst mit unseren Tieren bestossen. Im Sommer machen die Mutterkühe mit ihren Kälbern Ferien und geniessen die Bergluft auf der Alp.

Wissen, wo man hingehört

Schon früh war mir klar, dass ich in die Fussstapfen meiner Eltern treten möchte. Nach dem Hauswirtschaftsjahr agriPrakti folgten zwei Ausbildungen: Köchin EFZ und Bio-Landwirtin EFZ, die ich beide erfolgreich abschliessen konnte. Momentan arbeite ich als Hotellerie-Angestellte in einem Altersheim und besuche nebenbei die Bäuerinnenschule am INFORAMA Waldhof in Langenthal. Sobald ich den Fachausweis in der Tasche habe, möchte ich mich weiterbilden, damit ich später an einer landwirtschaftlichen hauswirtschaftlichen Schule als Lehrerin tätig sein kann.

Mit Patrick habe ich einen tollen Freund an meiner Seite. Mit seiner «Ostschweizer Ruhe» ist er mein Fels in der Brandung. Wir unterstützen und ergänzen uns gegenseitig durch gleiche Interessen in vielen Bereichen. Die gemeinsame Zeit verbringen wir auch sehr gerne in der Natur – sei es im Winter auf den Skis oder im Sommer auf den Wanderwegen. Wir geniessen die Zweisamkeit gerne an der frischen Luft. Auch während der Arbeitsspitzen auf dem Betrieb meiner Eltern, während dem Heuet, beim z'Alp-Go sowie bei der Fleisch-Direktvermarktung sind wir ein gutes Team und mit viel Freude im Einsatz. Ein weiteres Hobby von mir ist das Tanzen. Jeden Montagabend probe ich in der Trachtengruppe Pfaffnau-Roggliwil. Dabei schätze ich den Austausch



«Wir sind sehr zufrieden mit den Alpen, und die Kühe werden von kompetenten Hirten betreut. Wenn die Kühe gesund, gut genährt und ohne weitere Zwischenfälle wieder ins Tal kommen, ist wieder ein erfolgreicher Alpsommer vorbei.»

zwischen Jung und Alt und die gemeinsame Begeisterung für die traditionellen Schweizer Tänze und die Ländlermusik.

Vom Stall auf den Teller

Unser Hauptbetriebszweig ist die Fleischproduktion. Im Jahr vermarkten wir rund sechs Beef selber, die restlichen gehen in den COOP Bio-Natura-Beef oder Veal-Kanal. 2019 haben wir auf saisonales Abkalben umgestellt. Somit gehen alle Kühe und Kälber, welche im Herbst schlachtreif sind, auf die Alp. Im späten Herbst/Winter beginnt dann die Abkalbezeit im Buttenried. Mit diesem System können wir im Sommer genügend Futter für den Winter produzieren, und die Arbeit im Stall wird auf das Minimum reduziert. Unsere Kühe verbringen die heisse Jahreszeit auf der Fürenalp in Engelberg und auf der Alp Fiseten im Urner Boden.

Klare Aufgabenverteilung

Die Direktvermarktung ist das Fachgebiet meiner Mutter. Als gelernte Köchin und Bäuerin mit FA verfügt sie über ein grosses Fachwissen rund um das Fleisch vom Beef. Auch mich hat sie mit dieser Leidenschaft angesteckt. Unsere Tiere werden alle in der Klostermetzgerei Haas geschlachtet, welche nur fünf Fahrminuten von uns entfernt ist. Wir kennen alle Metzger persönlich und wissen, wie sie ihre Arbeit verrichten. Gemeinsam packen wir das Fleisch für die Kunden bedarfsgerecht ab.

Damit wir unser Fleisch offiziell direktvermarkten dürfen, haben wir bei Mutterkuh Schweiz eine Lizenz gelöst. Damit sind wir als Direktvermarkter registriert. Unsere Fleischverkaufsta-



«Unser Hofladen hat keine Selbstbedienung und ist mit Öffnungszeiten geregelt.»

ge finden immer an einem Freitagnachmittag sowie Samstag ganztags statt. Eine Woche vorher versenden wir ein Erinnerungsmail an alle



«Die Bäuerinnenschule ist für mich ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg zur Lehrerin.»

Kunden, damit sie das Fleisch an den bestimmten Daten abholen können. Jeder Kunde erhält immer ein kleines Geschenk zum Mischpaket dazu. Das kann sein Konfi, Brot, ein kleiner Lebkuchen oder selbstgemachtes Kräutersalz. Gerne beantworten wir auch Fragen rund um die Zubereitung von Fleisch oder zu speziellen Rezepten oder spezifischen Schnittarten. Unsere Kunden schätzen das sehr, und sie fühlen sich dadurch persönlich betreut.

Zukunftsvision

Aktuell habe ich ganz viele Pläne und Projekte, die ich noch gerne umsetzen möchte, bevor ich in Zukunft den elterlichen Betrieb übernehmen werde. Ich möchte mich auf jeden Fall weiterbilden, um meinen Berufswunsch Lehrerin zu verwirklichen. Auch möchte ich viele spannende und lehrreiche Erfahrungen sammeln durch Reisen nach Kanada und Neuseeland, wo ich vorhabe, verschiedene Farmen zu besuchen. Und doch thematisieren wir innerhalb der Familie die zukünftige Hofübernahme heute schon, sprechen über Betriebszweige, die bestehen bleiben sollen, aber auch über neue Visionen und Pläne. Ich fühle mich sehr motiviert und freue mich auf alles, was auf mich zukommen wird.

Lea Kugler



Steckbrief

Name: Lea Maria Kugler
Geburtstag: 29. Dezember 1998
Wohnort: 6265 Roggliswil
Familie: Eltern Rita und Peter, Bruder David, Freund Patrick
Ausbildung: Hauswirtschaftsjahr agriPrakti, Köchin EFZ, Landwirtin EFZ, Bäuerin FA in Ausbildung
Hobbys: Kochen & Backen, Tanzen, Wandern, Landwirtschaft, Wintersport, Lesen



SECHS ARMBANDUHREN ÜBERREICHT

Goodwill-Preis 2022

Der Goodwill-Preis honoriert Leistungen in der Schule, die sich nicht in Noten ausdrücken lassen. Gestiftet wird die attraktive Armbanduhr jeweils vom Ehemaligenverein, wobei der Vorstand nicht selbst an der Auswahl der Kandidaten beteiligt ist. Die Nominierung der Gewinner ist allein Sache der Schule.

Hohenrain

Elias Hasler war innerhalb der Klasse sehr hilfsbereit und sorgte mit seiner ruhigen Art für eine angenehme Atmosphäre.

Romeo Ruoss brachte gute Stimmung in die Klasse. Sein Werdegang förderte die Schulkultur und öffnete den Blickwinkel für Neues.

Schüpfheim

Dominik Erni unterstützte als ruhiger Charakter seine Kollegen bei schulischen Herausforderungen und griff ihnen gerne unter die Arme.

Manuel Wobmann trug wesentlich zum Gelingen des kalten Marktes bei. Die breite Produktpalette war seinem Engagement geschuldet.

Beat Wolf war mit seiner Lebenserfahrung eine Art «Klassenpappi» und somit Ansprechperson für jeden, egal bei welcher Herausforderung.

Pirmin Koch führte das Amt als Klassenchef sehr pflichtbewusst aus und setzte sich für einen guten Klassenzusammenhalt ein.

Allen Gewinnern herzliche Gratulation zum Goodwill-Preis und alles Gute für die berufliche Zukunft!

Bild oben (Hohenrain): Romeo Ruoss, Lea Kugler (Vorstand EV), Elias Hasler, Hanspeter Grütter (Vorstand EV); Bilder Mitte (Schüpfheim): Dominik Erni, Manuel Wobmann; Bilder unten (Schüpfheim): Beat Wolf, Pirmin Koch; Preisübergabe in Schüpfheim durch EV-Vorstandsmitglieder Andreas Studer und Othmar Feer.



Beim Säen gibt es viel zu beachten

Die Saat ist der Startschuss für ein erfolgreiches Pflanzenbaujahr. Die Rapssaat ist mittlerweile nach den langersehnten Regengüssen bereits abgeschlossen. Als nächstes steht die Getreidesaat an, dabei gibt es einige Punkte zu beachten.

Zeitpunkt geschickt festlegen

Gerste wird zwischen Mitte September und Mitte Oktober gesät. Winterweizen etwas später, von Anfang Oktober bis Ende November. Innerhalb dieser Zeitfenster kann man den Saatzeitpunkt variieren. Spätsaaten weisen im Vergleich zu Frühsaaten einen geringeren Unkrautdruck auf, da die Unkräuter bei später Saat weniger Zeit haben, um sich vor der Vegetationsruhe zu entwickeln. Wenn hingegen Ungräser, wie beispielsweise Windhalm, vermehrt auf der Parzelle auftreten, lohnt sich eine frühe Saat. So können die Gräser mit einer gezielten Bekämpfung im Herbst mit dem Striegel oder einem Herbizid besser erfasst werden. Frühe Saaten erhöhen aber das Risiko von Herbstinfektionen, wie zum Beispiel vom Gelbverzwergungsvirus in Gerste.

Saatmenge den Bedingungen anpassen

Grundsätzlich ist es einfacher, einen dünnen Bestand im Frühjahr gezielt zu düngen, als wenn der Bestand zu üppig aus dem Winter kommt. Ausserdem sind zu dichte Bestände anfälliger auf Lager und Krankheiten. Daher sollte die Saatmenge nicht zu hoch angesetzt werden.

Da das Saatgut nicht jedes Jahr dasselbe Tausendkorngewicht (TKG) aufweist, sollte die ideale Saatmenge jeden Herbst neu gewählt werden. Die gewünschte Saatkichte in Körner/m² multipliziert mit dem TKG und dies geteilt durch die Keimfähigkeit in Prozent ergibt die Saatmenge in kg/ha. Als Faustregel gilt: «Je ungünstiger die Bedingungen sind, desto höher

die Saatkichte». Ist das Saatbett beispielsweise nicht ideal, sprich zu grob, zu fein oder wenn direkt gesät wird, sollte die Saatkichte erhöht werden. Auch in Getreide-Grenzlagen oder bei Spätsaaten sollte eine höhere Saatkichte gewählt werden. Als Kontrolle weist das Saatbett idealerweise rund 20 «Fünfliber-grosse» Erdklumpen in einem Quadrat von 4×60 cm auf. Auch die Rückverfestigung ist für einen guten Auflauf besonders wichtig, da so der Bodenschluss verbessert wird und die Körner besser mit Feuchtigkeit versorgt werden.

Wird Getreide extensiv angebaut, sollte die Saatmenge um 10 % reduziert werden, weil in dünnen Beständen der Krankheitsdruck geringer ist. Wird das Unkraut mechanisch reguliert, werden Getreidepflanzen durch den Striegel ausgerissen oder verschüttet, daher wird empfohlen, dass die Saatmenge hier um 10 % erhöht wird. Jedoch wird durch das Striegeln Stickstoff mineralisiert und so die Bestockung zusätzlich gefördert. Auf Böden, welche viel Stickstoff nachliefern, sollte daher trotz Striegeleinsatz die Saatmenge nicht erhöht werden.

Saattiefe

Je nach Getreide sollte 1–4 cm tief gesät werden. Wenn blind gestriegelt wird, dann sollte das Getreide etwas tiefer gesät werden, um es nicht wieder auszustriegeln. Die oberen Zentimeter trocknen in der Regel schneller aus, daher sollte das Saatkorn bei trockenen Bedingungen – oder wenn es, wie der Dinkel, fest durch den Spelz umschlossen ist – ebenfalls tiefer gesät werden.



Neuerungen Agrarpolitik

Im Rahmen der parlamentarischen Initiative 19.475 «Das Risiko beim Einsatz von Pestiziden reduzieren» gelten ab 2023 neue Auflagen im Bereich des ÖLN und zudem werden die bekannten Ressourceneffizienzbeiträge (REB) durch Produktionssystembeiträge (PSB) abgelöst. Ab dem 01.01.2023 gelten daher auch neue Anforderungen im Bereich des Pflanzenschutzes. Für die diesjährige Getreidesaat sind die neuen Auflagen im Bereich der Abschwemmung bereits jetzt relevant. Auf Flächen mit mehr als 2 % Neigung, die in Richtung Gefälle an Oberflächengewässer, entwässerte Strassen oder Wege angrenzen, muss im Bereich Abschwemmung mindestens 1 Punkt erfüllt werden. Als entwässerte Strassen gelten Strassen mit Schächten entlang der Parzelle, wenn sie in ein Oberflächengewässer oder in eine Abwasserreinigungsanlage entwässert werden. Dieser Punkt kann mit einem 6 m breiten und bewachsenen Pufferstreifen, einem begrüntem Vorgewende, Direktsaat oder anderen pfluglosen Anbausystemen sowie mittels Teilflächenbehandlungen erreicht werden. Somit muss dies bereits bei der Ansaat im Herbst berücksichtigt werden (mögliche Massnahmen siehe Tabelle 1).

Extenso wird neu zum PSB-Verzicht auf Pflanzenschutzmittel. Dabei müssen alle Flächen einer Kultur (gesamtbetrieblich) ohne Fungizide, Insektizide und Wachstumsregulatoren sowie Stimulatoren der natürlichen Abwehrkräfte auskommen. Auch der PSB-Verzicht auf Herbizide muss neu gesamtbetrieblich auf allen Flächen einer Kultur eingehalten werden und Stoppelbehandlungen mit Herbiziden sind neu nicht mehr erlaubt. Der Herbizidverzicht gilt neu ab der Ernte der Vorkultur bis zur Ernte der Hauptkultur.

Mit diesen Worten wünsche ich eine erfolgreiche Saat und eine gute Ernte.

Barbara Wächli, BBZN

Massnahmen zur Verringerung der Abschwemmung

Tabelle 5: Reduktion des Abschwemmungsrisikos, Massnahmen und Anzahl Punkte im Acker- und Gemüsebau				
Massnahmen Punkte	Bewachsener Pufferstreifen zwischen Parzelle und Gewässer	Bodenbearbeitung	Massnahmen innerhalb der Parzelle	Reduktion der behandelten Fläche
1	6 m	- Direktsaat - Streifensaar/ Streifenfrässaar - Mulchsaar	- Querdämme in Dammkulturen - Begrünte Fahrgassen - Begrünte Streifen in der Parzelle, wo Abschwemmung entsteht (min. 3 m breit) - Begrünung des Vorgewendes	Behandlung auf weniger als 50 % der Fläche (z. B. Band- spritzung oder Teil- flächenbehandlung)

Tabelle 1: mögliche Massnahmen zur Reduktion des Abschwemmungsrisikos um 1 Punkt,

Tabelle aus dem AGRIDEA Merkblatt: Reduktion der Drift und Abschwemmung von Pflanzenschutzmitteln im Acker- und Gemüsebau.

Im Reich der Wildkräuter – Teil 3

Viele Wildpflanzen können meist einfach und schnell gesammelt werden. Es ist wichtig, die Wildkräuter richtig zu bestimmen, denn einige Pflanzen haben giftige Doppelgänger wie z.B. Bärlauch und Maiglöckchen oder Wiesenkerbel und Schierling. Ein gutes Bestimmungsbuch oder eine App sollten daher auf einer Wildkräuterexpedition nicht fehlen. Man sollte immer nur so viel sammeln, wie man braucht und geschützte Pflanzen unbedingt stehen lassen.

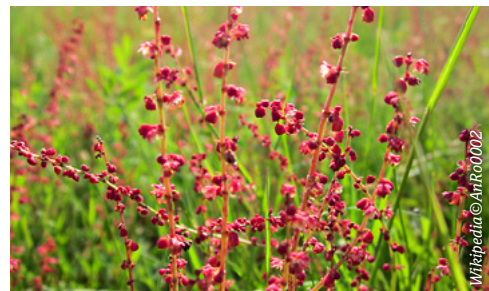
Den meisten ist der **Spitzwegerich** als hilfreiches Naturheilmittel bei Husten und grippalen Infekten ein Begriff. Die Blätter wirken entzündungshemmend und bakterientötend und stimulieren das Immunsystem. Doch das Wildkraut lässt sich auch in der Küche als Zutat für viele Speisen verwenden, z.B. für Suppen, Gemüse und Kräutersäfte oder roh für Wildkräutersalate. Verwerten kann man sowohl die Blätter als auch die Knospen. Anzutreffen ist der Spitzwegerich häufig auf Wiesen, in Parks, bei Bahngleisen oder an Waldrändern. Die Pflanze mag nährstoffreiche Wiesen und steht häufig neben dem Löwenzahn. Übrigens, die verwandte Pflanze Breitwegerich kann auf die gleiche Art verwendet werden. Die Blätter schmecken aufgrund der enthaltenden Saponine etwas schleimig, leicht bitter, aber auch nussig und pilzartig. Die Knospen hingegen schmecken weniger bitter und die nussartige Note ist eher ausgeprägter. Den schleimigen Geschmack der Blätter kann man deutlich mildern, indem man die Blätter etwa 15–20 Minuten in kaltes Wasser einlegt.

Das **Hirtentäschelkraut** ist ein recht unscheinbares Wildkraut mit löwenzahnähnlichen Blättern und herzförmigen Schoten. Man sollte das Kraut zwischen April und Juni ernten, da es dann den besten Geschmack entfaltet und den höchsten Anteil an Mineralstoffen und Vitaminen aufweist. Es gilt als ausgezeichnetes und auch gesundes Wildkraut. Die enthaltenen Alkaloide senken den Blutdruck und die Herzfrequenz. Auch ist beim Hirtentäschel nachgewiesen, dass es bei Entzündungen den Austritt flüssiger Absonderungen (Exsudationen) ver-

ringert und dass es harntreibend wirkt. Verwendung finden in der Regel die Blätter, die einen leicht bitteren und angenehm scharfen Geschmack haben sowie die herzförmigen Früchte (Schötchen), die knackig und saftig schmecken. Seltener werden die Samen des Hirtentäschels als schärfendes Gewürz verwendet. Die Blätter können sehr gut in Wildkräutersalaten oder in Frischkäse und Quark verarbeitet werden. Die Früchte sind zudem ein perfekter Hingucker und können hervorragend als Dekoration verwendet werden. In der Schwangerschaft sollte vom Verzehr der Pflanze abgesehen werden, da es wehenfördernd sei.

Sauerampfer ist in der Natur häufig in der Nähe von Löwenzahn anzutreffen und gilt als ausgezeichnetes Wildkraut, da es sich von den meisten Wildkräutern durch sein säuerliches und leicht scharfes Aroma abhebt. Das macht diese Pflanze einzigartig. In der Küche kann man Sauerampfer zu Wildkräutersalaten, Crèmesuppen, Kräuterbutter oder auch Wildkräuterpestos verarbeiten. Sehr lecker sind auch Kartoffel- und Gemüsepflanzen, in denen Sauerampfer ganz zum Schluss kurz mitgegart wird. Zudem ist der Sauerampfer gesund, denn er enthält viele wichtige Vitalstoffe und wirkt entschlackend. Verwendet werden sollten die kleineren Blätter, die ein deutlich milderes und angenehmeres Aroma aufweisen als die grossen. Ausserdem enthalten diese meist weniger Oxalsäure, die bei zu häufigem Verzehr zu Magenbeschwerden führen kann.

Die **Taubnessel** ist ein ganz besonderes Wildkraut in dieser Sammlung. Interessant sind vor allem die roten wie auch weissen Blüten mit ihrem angenehm süssen, honigartigen Geschmack. Diese sind bei Kindern beliebt und können problemlos gegessen werden. Sie machen sich auch gut als süsse Dekoration für Kuchen, Obstsalate oder Erfrischungsgetränke. Essbar sind auch die jungen Blätter des Wildkrauts, die als Gemüse verwendet werden können. Der Geschmack der Blätter ist aromatisch und leicht bitter, mit einer pilzartigen Unternote. Sie lassen sich sehr gut in Wildkräutersalaten aber auch in Crèmesuppen verarbeiten. Taubnesselblätter harmonisieren hervorragend mit gebratenen Pilzen. Beim direkten Verzehr



Sauerampfer

dieser hübschen Wildpflanze sollten die Blüten genau untersucht werden. Es kommt mitunter vor, dass sich Ameisen oder andere Insekten in den zierlichen Lippenblüten befinden. Taubnesseln sind Frühlingsblüher, die zwischen April und Juni blühen. Man findet die Pflanze häufig auf Brachflächen, Schuttplätzen, Viehweiden oder an Wegrändern. Die Taubnessel wirkt gut bei Frauenleiden, gilt als schlafförderndes Mittel und bei Blasenschwäche kann ein Taubnessel-Blütentee helfen. Darüber hinaus lindert ein solcher Tee auch Magen-Darm-Beschwerden, Völlegefühl, Blähungen, Husten und unterstützt das Herz-Kreislauf-System.

Unter den Heilkräutern geniesst das **Eisenkraut** bereits seit vielen hundert Jahren einen ausgezeichneten Ruf. Es wurde sowohl für innere als auch äussere Beschwerden verwendet. So verwendete man Eisenkraut zur Behandlung von Schlangenbissen, aber auch bei Blasenschwäche, Fieber oder Erkältungen. Auch gegen Geschwülste, Hautunreinheiten und Mundfäule wurden Arzneien aus Eisenkraut hergestellt. Angewendet wurde das Heilkraut als Tee oder Weinauszug. Erwähnung fand es ausserdem als Mittel zur Vertreibung «böser Geister», was vermutlich auf die Behandlung psychischer Störungen hinweist.

Renate Rösli-Hofstetter
Quelle: kraeuter-buch.de



Hirtentäschelkraut



Spitzwegerich



Taubnessel



Eisenkraut

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

pfuuse(n) – Pfuusi



In Spanien hat die Tradition der langen Mittagspause – die Siesta – mit der brütenden Hitze zu tun, die sich in der warmen Jahreszeit auch bei uns immer öfters einstellt. Es tut gut, im heissen Sommer über Mittag ein kleines Nickerchen zu halten, vielleicht irgendwo im Garten, im kühlen Schatten, auf dem Liegestuhl – echli go pfuuse. Wir kennen «pfuuse» vor allem im Sinne von halb im Schläfe schnarchen, schlafen, schläfrig herumliegen. Es hatte früher im Sprachgebrauch aber noch ganz viele Bedeutungen mehr. Pfuusen kommt von dem Geräusch, das eingeschlossene Luft, Dampf (auch Flüssigkeiten) verursachen, wenn sie durch eine enge Öffnung ausströmen. So etwa vom Geräusch, mit dem unter dem Druck des gärenden Weines der Spund aus dem Fasse fährt; vom Zischen des Dampfes, der beim Kochen zwischen dem Rand des Topfes und dem Deckel hervorströmt oder vom Pusten einer Lokomotive: «En Inseban ist abgefäre z'Züri unde, und pfiffen hands-si und der Tampf hät 'pfuuset – los numen au, wie's pfift und pfuust!» (1903). Oder von dem Laute, den ein glühendes Eisen hervorbringt, wenn es in einen Löschtrug getaucht wird, oder dem Laute aus einer Flinte, die nur mit wenig Pulverkörnern beladen ist – so ist Pfuusi denn auch die scherzhafte Bezeichnung für das Schiessgewehr oder dessen Lauf.

«Es häd pfuust» kann man feststellen, wenn man einen Bauchwind (Blähungen, einen Furz) hat streichen hören; oder im Sinne von Dampf ablassen: «Lönnd die jungen Lüüt e Betzli pfuusen!»; oder von aufbrausen, sich zornig gebärden, andauernd brummen, zanken, schmollen: «Dër wird pfuusen, wenn er's g'hört!» Und schliesslich aus einem Sennenlied von 1899: «Wenn min Wiib chibe tued, tuen-i nüd pfusen: i loons zomen Örli i, zom anderen use!»; «Jo jo, lach-s' du la pfuusen, es git den scho wider Rue!».

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere

RÜCKBLICK VERANSTALTUNG

Tischtreff

Zum einmaligen Tischtreff vom Montag, 16. Mai 2022, fanden sich 8 Frauen ein, welche sich zum Thema «Wildkräuter» informieren wollten. Die Gruppe war zu Gast bei Familie Marti in Willisau.



Esther Lagler, ausgebildete Heilpflanzenfachfrau, Landschaftsgärtnerin und Forstingenieurin, berichtete bei Kaffee und Kuchen aus ihrer grossen Erfahrung und erklärte das Thema mit umfassendem Fachwissen. Sie präsentierte viele verschiedene Pflanzen und Kräuter direkt auf dem Tisch. Es ging um das Erkennen der Pflanzen sowie um deren Eigenschaften bzw. Einsatz im Küchen- und Gesundheitsbereich.

Esther Lagler hielt den Theorieteil spielerisch ab, was kurzweilig und spannend war. Es machte Spass, viel nützliches Wissen zu erhalten, so z.B. über «Tannschösslige» der Fichte oder über Kräuter wie Johanniskraut, Spitzwegerich, Bärlauch, Brennnessel, Gän-

seblümchen, Ringelblume und vielen mehr. Besonders interessant war zudem zu erfahren, welche sonstige Eigenschaften die einzelnen Pflanzen haben, z.B. bezüglich Geschmacks, der sich von roh bis gekocht auch mal ändern kann.

Es war ein geselliger, interessanter und lehrreicher Tischtreff. Schade, dass nicht mehr Interessierte den Weg nach Willisau gefunden haben, das hätte sich sehr gelohnt.

An dieser Stelle besten Dank an Tischtreffreferentin Esther Lagler für das sympathische Vermitteln ihres Fachwissens und an Barbara Marti für die Gastfreundschaft.

Renate Rösli

RÜCKBLICK FLURBEGEHUNG

Dünger effizient einsetzen

Die LANDI Luzern-West organisierte zusammen mit dem Ehemaligenverein, fünf regionalen Bauern- und Bäuerinnen-Vereinen sowie der Maschinen Genossenschaft Hellbühl am 31. Mai eine spannende und sehr gut besuchte Flurbegehung auf dem Hof Oberbüel der Familie Geisseler. Geisselers bewirtschaften einen modernen Schweine-zuchtbetrieb mit Ackerbau.



Hofdünger gezielt und emissionsarm ausbringen ist angesichts der hohen Kunstdüngerpreise das Gebot der Stunde. Hilfe bietet z. B. eine Gülleanalyse, womit die Zusammensetzung der eigenen Gülle sichtbar gemacht wird. Dies bildet eine Entscheidungsgrundlage für Optimierungsmöglichkeiten, wie beispielsweise Güllenzusätze oder den Einsatz von kleineren Mengen Handelsdünger.



Handelsdünger ohne hohe Verluste ausbringen geht via sofortiges Einarbeiten nach der Applikation. Passend dazu präsentierte die Maschinengenossenschaft Hellbühl ein modernes, kameragesteuertes Mais-Hackgerät. Neben der Unkrautregulierung kann damit in Kombination mit einem Frontdüngerverteiler zusätzlich Handelsdünger eingearbeitet werden.

An einem weiteren Posten wurde auf die zunehmende Bedeutung und den optimalen Einsatz von Untersaaten hingewiesen. Untersaaten können Unkräuter gut unterdrücken, Stickstoff bilden bzw. fixieren oder auch als Ablenkfutter für Schädlinge dienen.

Im Anschluss an den offiziellen Teil folgte ein Imbiss mit vielen spannenden Diskussionen unter den Teilnehmenden.

Hanspeter Grüter