

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

BIOHOF NETZELEN, ROGGLISWIL

Seit 120 Jahren im Familienbesitz

An einem Mittwochnachmittag, Ende Januar, mache ich mich bei Schneefall auf nach Roggliswil. Ich besuche Marina, die Tochter von Josef und Daniela Steinmann, auf ihrem Hof Netzelen, welcher idyllisch eingebettet in der sanften Hügellandschaft des Luzerner Hinterlands liegt. Nach einem Hofrundgang, welcher auch die Besichtigung des äusserst liebevoll gestalteten Hofladens mit einem umfassenden Sortiment beinhaltet, sitzen wir gemeinsam in der warmen Küche.

Bei einem Kaffee erzählt Marina mir von ihrem Hof. Seit 2022 wird der ehemalige Bio-Hof nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Die Leidenschaft und das Engagement sind merklich spürbar. Marina arbeitet in einem 70-%-Pensum auf dem Hof mit. Der Hauptbetriebszweig ist die Milchproduktion. Zusätzlich werden über den Winter sechs Mastschweine gehalten, welche dann via Hofladen direktvermarktet werden. Im Ackerbau werden Kartoffeln, Lein, Brotweizen, Dinkel und Hafer für den Hofladen sowie Grünmais für die silofreie Milchproduktion angebaut. Die zwei Pferde auf dem Be-

trieb sind das Hobby der jüngeren Schwester, Silja. Zusätzlich stehen rund 80 Obstbäume mit verschiedenen Sorten Zwetschgen, Pflaumen, Birnen, Äpfeln sowie Kirschen auf der Liegenschaft Netzelen. Die Früchte werden direkt auf dem Hof weiterverarbeitet. Unter anderem stellt Familie Steinmann folgende Produkte selber her: diverse Konfitüren, Sirup, Leinöl, Mehl, Dörrobst, Haferflocken, Fleischwaren und vieles mehr. Weiter wird ein Teil der Milch zu «Steimes Bio Hornmilch Käse» weiterverarbeitet – ein Herzenswunsch der Familie, der seit 2021 in die Tat umgesetzt wird. Die viel-

fältigen Hofprodukte werden zum Teil auch als Geschenke ausdekoriert oder zu Geschenkkörben zusammengestellt.

Produkte für den Bauernmarkt

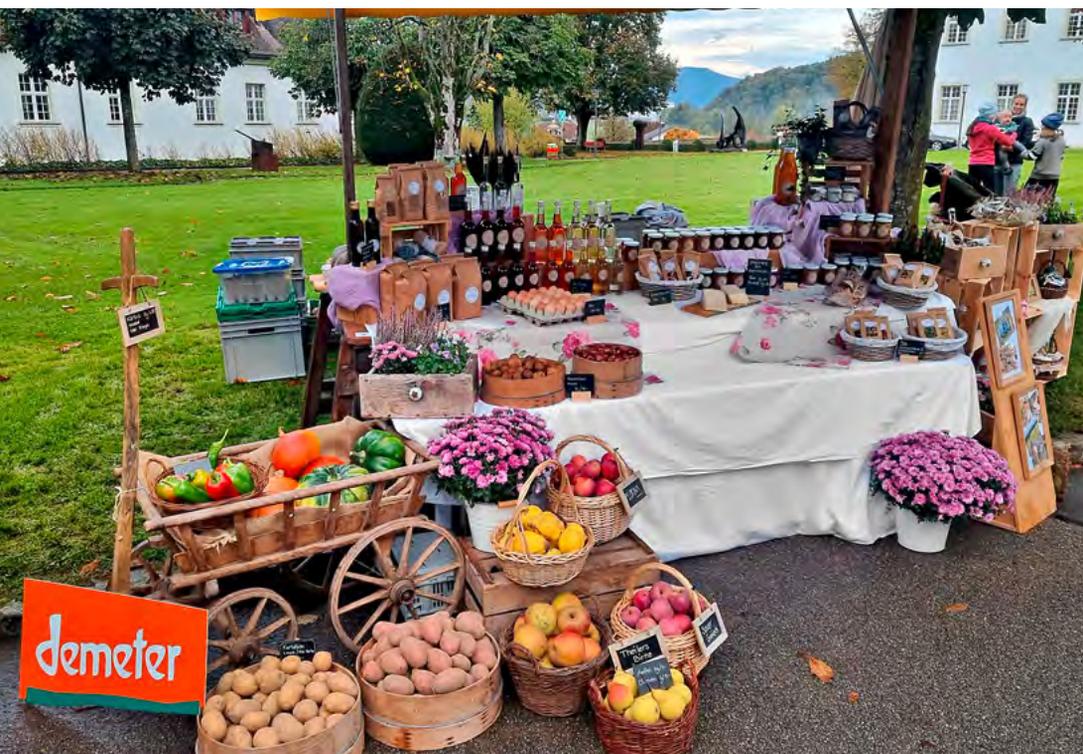
Mit den eigenen Hofprodukten an einen Markt zu fahren, sei ursprünglich ihre Idee gewesen, erzählt mir Marina. Für Familie Steinmann ist es wichtig, mit den Menschen in Kontakt zu kommen und die breite Palette an Hofprodukten präsentieren zu können. Diese Plattform können ihnen die Bauernmärkte bieten. Da der Hof selber nicht an einer Durchgangsstrasse liegt, ist vielen gar nicht bewusst, wie vielfältig das Angebot des Biohof Netzelen ist. In ihrer Umgebung wirkt die Interessengemeinschaft IG Rottaler Ernte, welche einmal im Jahr einen Bauernmarkt organisiert. Familie Steinmann kann sich bei der IG melden und diese stellt dann am Rottaler Erntefest einen Marktstand zur Verfügung.

In der Zwischenzeit hat sich eingependelt, dass Familie Steinmann zudem zwei- bis dreimal pro Jahr an einem Markt in der Umgebung teilnimmt. Weiter führt Marina aus, dass ihr die grosse Wertschätzung, die ihnen die Marktbesucher entgegenbringen, viel bedeute und sie immer wieder dazu antreibe, Neues auszuprobieren: «Es ist schön zu sehen, wie die Menschen immer wieder überrascht sind ob der Breite des Sortiments unserer hofeigenen Produkte. Viele Kunden, die ich am Markt antreffe, kommen später auch direkt in den Hofladen, um einzukaufen».

Landwirtinnen oder Landwirten, die mit dem Gedanken spielen, selbst an einem Markt teilzunehmen, rät Marina: «Einfach mal ausprobieren. Hinfahren und Erfahrungen sammeln. Etwas Neues wagen».

Josef Vogel

Die Hofprodukte werden neben dem Hofladen auch regelmässig auf diversen Märkten verkauft.



Grusswort

«Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein.»

Philip Rosenthal, Industrieller und Politiker



Walter Gut, Rektor des BBZN, erwähnte in seinem Grusswort an der Generalversammlung 2023 des EV mit Stolz die erlangte Auszeichnung des BBZN (Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung). Die gesamte Dienststelle Berufs- und Weiterbildung, bei welcher das BBZN als Abteilung angegliedert ist, wurde von der Zertifizierungsstelle SAQ mit vier

von fünf möglichen Sternen ausgezeichnet. Dass diese Prämierung in der Schweiz bisher erst von vier Bildungsinstitutionen erreicht wurde, zeugt von deren Aussagekraft. Deshalb möchte ich an dieser Stelle ein grosses Kompliment

an alle Mitarbeiter:innen des BBZN aussprechen. Schliesslich setzen sie sich mit ihrem Fachwissen für die Aus- und Weiterbildung in der Land- und Hauswirtschaft ein.

Walter Gut erwähnte weiter, dass nicht nur die Lernenden Prüfungen absolvieren und sich verbessern möchten, sondern auch die Schulen bestrebt seien, sich stetig zu entwickeln und ihre Aufgaben professionell umzusetzen. Während ich seinen Worten lausche, erinnere ich mich für ein paar Sekunden an meine eigene Schul- und Studienzeit und mache mir darüber Gedanken, wie ich damals als Lernende bzw. Studierende die Schule wahrgenommen habe.

Bildung, egal ob Aus- oder Weiterbildung, hat eigentlich immer ein Ziel: Wir wollen uns verbessern, uns weiterentwickeln. Bildung beschränkt sich aber nicht auf die Lehrzeit, eine Weiterbildung oder einen Kurs, auch wenn solche Angebote dies verstärken. Sich ausbilden, weiterbilden und entwickeln findet auch im Alltag statt. Bildung beginnt, wenn wir zur Welt kommen und dauert im Idealfall ein ganzes Leben lang. Schliesslich heisst es

nicht umsonst, man habe nie ausgelernt. Wir entwickeln unsere Kenntnisse in fachlichen oder sozialen Bereichen, informieren uns über persönliche Interessen oder tauschen uns einfach im Freundeskreis über Gott und die Welt aus. Wir fördern unser Wissen, und entwickeln nicht zuletzt dadurch unsere Persönlichkeit und unseren Charakter.

Sich weiterzuentwickeln bedeutet nicht, dass man mit der aktuellen Situation nicht zufrieden ist. Sondern, dass wir nicht stehen bleiben. Schliesslich bleibt ja auch die aktuelle Situation nicht so wie sie ist.

Zu guter Letzt kommt mir noch ein Gedanke: Sie alle wissen vermutlich, was uns «de Schacher Seppli» besingt, nämlich, dass unser «Himmelsgwändli» kein Platz für Geld hat. Wer stirbt, muss «sis liebi Gäld ja alls hie unne lo». Anders sieht es aus mit unserem Wissen und den gemachten Erfahrungen. Diese können wir nicht weitergeben, verschenken oder vererben. Nein, wir behalten diese allein für uns, und hoffentlich auch auf unserer letzten Reise.

Helen Husmann, Präsidentin

RÜCKBLICK GENERALVERSAMMLUNG 2023

GV endlich wieder vor Ort

Am Mittwoch, 8. Februar 2023, konnte der Ehemaligenverein die 15. Generalversammlung durchführen. Dafür erhielten wir Gastrecht im BBZN Schüpfheim. Die dort zuständigen Personen kümmerten sich bestens um die Räumlichkeiten, technische Infrastruktur sowie unser leibliches Wohl.



Vorstandsmitglied und Aktuar Damian Helfenstein sorgte zusammen mit seiner Schwester Rachel an der GV 2023 für die musikalische Unterhaltung. (Bilder GV/Ehrungen von Renate Rössli-Hofstetter)

Nach einem reichhaltigen und feinen Nachtessen aus der Schulküche, konnten die ordentlichen Traktanden abgehandelt werden. Das vergangene Vereinsjahr war für den Vorstand intensiv. Insbesondere in den Frühlingsmonaten fanden mit der Besichtigung des Weinguts Heidegg, dem Tischteff zum Thema Wildkräuter und den zwei Flurbegehungen gleich mehrere Anlässe innerhalb kurzer Zeit statt. Danach folgte im September die Veranstaltung «Luzern muht!» mit neuem Konzept, das grossen Einsatz vom Organisationskomitee erforderte.

Wie jedes Jahr, wurden mit der Übergabe der Goodwillpreise oder der Vorstellung an den Schulen weitere Anlässe durch den Vorstand organisiert und durchgeführt. Ebenfalls setzte sich das Blättliteam wie gewohnt für vier spannende und abwechslungsreiche Blättli-Ausgaben ein.

Das geplante Tätigkeitsprogramm für das aktuelle Jahr 2023 wurde bewusst straff gehalten. So sind zurzeit ausser der beiden jährlichen Flurbegehungen keine weiteren Veranstaltungen für die Mitglieder angedacht. Durch den Vorstand werden in diesem Jahr wiederum interne Aktivitäten abgedeckt. So etwa die Übergabe der Goodwillpreise, die

Vorstellungen an den Schulen und natürlich die Produktion der vier Blättli-Ausgaben. Die Jahresrechnung konnte auch 2022 wieder mit einem kleinen Gewinn abgeschlossen werden und die Mitgliederzahl bleibt konstant bei etwas über 4'300 Ehemaligen.

Leider musste der Vorstand die Demission von Hanspeter Grüter, Hohenrain, bekanntgeben. Hanspeter war über 10 Jahre im Vorstand tätig und wirkte insbesondere bei der Organisation der Flurbegehungen mit.

Die Ehrungen der anwesenden Absolventinnen und Absolventen der Bäuerinnenschule, Betriebsleiter und Meistprüfung wurden durch ein persönliches Grusswort von Walter Gut sowie einer Mitteilung von Andrea Bieri gewürdigt.

Informative und spannende Neuigkeiten vonseiten BBZN teilte Ruedi Tschachtli der Versammlung mit und rundete so die Generalversammlung ab. Während des Desserts bereicherten uns die musikalischen Klänge von Rachel und Damian Helfenstein, bevor sich alle langsam auf den Heimweg machten. Ein herzliches Dankeschön an alle, die sich die Zeit nehmen konnten, um an die GV zu kommen.

Helen Husmann, Präsidentin



HÖHERE BERUFSBILDUNG 2022

Ehrungen



Bäuerin mit Fachausweis

Monika Amhof, Eschenbach; Tamara Bühler, Ebersecken; Christina Emmenegger-Wermelinger, Hasle; Sybille Gräni, Grosswangen; Ramona Küng, Menznau; Melanie Lipp, Wolhusen; Astrid Murer, Beckenried; Karin Murrp, Hasle; Livia Odermatt, Hämikon; Katharina Anna Rettig, Schüpfheim; Katharina Wüthrich, Marbach; Angela Amstutz, Obbürgen; Melanie Arnet, Wolhusen; Marina Bühlmann, Altishofen; Nadja Greter, Sins; Stefanie Hodel, Hergiswil; Carmela Koch, Rengg; Daniela Moser, Leuggelbach; Aline Putschert-Portmann, Buttisholz; Corinne Riechsteiner, Kaltbach; Vanessa Rindisbacher, Rain; Gina Julia Rölli, Hergiswil; Julia Rösli Eugster, Sempach Station; Ramona Stöckli, Muri; Luzia Vogel, Wolhusen; Salome Wyssen, Dietwil

Berufsprüfung

Patrick Achermann, Rengg; Stefan Birchler, Trachslau; Andreas Böbner, Ebnet; Christian Bühler, Steinhuserberg; Martin Bühler, Buttisholz; Samuel Fuchs, Ingenbohl; Andreas Gasser, Stalden; Thomas Gerber, Wiggen; Daniel Hodel, Schwarzenberg; Eveline Joller, Engelberg; Julius Ueli Kurmann, Hergiswil; Marcel Kurmann, Hergiswil; Armin Lustenberger,

Geiss; Markus Mathis, Ennetbürgen; Christian Odermatt, Ennetmoos; Lukas Reust, Neuenkirch; Thomas Schärli, Hergiswil; Konrad Stalder, Eigenthal; Marco Steiner, Altbüren; Adrian Waser, Kerns; Josef Waser, Willisau; Manuela Fischer-Wicki, Ebersecken; Patrick Fallegger, Hasle; Patrick Haas, Obernau; Lukas Heini, Neuenkirch; Christian Hofstetter, Ettiswil; Ueli Huwiler, Hasle; Tim Koller, Fischbach; Armin Ulrich, Luzern; Stefan Zumbühl, Grafenort; Roger Arnold, Herlisberg; Roman Odermatt, Oberdorf NW; Mirjam Tanner-Arnold, Altishofen; Adrian Tschopp, Grosswangen; Guido Meyer, Hämikon; Lukas Schmid, Lamboing

Meisterprüfung

René Bachmann, Schwarzenberg; Christoph Bühler, Hohenrain; Jasmin Flück, St. Niklausen; Pascal Grüter, Hergiswil; Adrian Leu, Sempach; Noel Riedweg, Escholzmatt

Agrotechniker HF

Hannes Odermatt, Ennetmoos; Lukas Steinmann, Fischbach; Urs Villiger, Hünenberg

Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Prüfung und viel Erfolg für die berufliche Zukunft im landwirtschaftlichen Bereich!



BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

längi Zyt, Längizit



Kürzlich, gegen Ende einer Kurswoche in einem Bildungshaus am Vierwaldstättersee, fragte ich einen jungen Kollegen aus dem Appenzellerland, der mir anfangs der Woche verraten hatte, dass er frisch verliebt in einer neuen Beziehung sei: «Ónd, wiè goht's dér afè? Hësch dänk längi Zyt?»

Seine Antwort überraschte mich, denn er erwiderte strahlend, er habe verstanden, was ich ihn gefragt hätte. Dies, dank eines Berner Mundartsongs. Da käme diese Redewendung eben auch vor und er habe über die Bedeutung nachgeforscht und ja, schöner könne man dies auch kaum ausdrücken – er habe tatsächlich sehr fest «längi Zyt».

In der Ostschweiz sagt man dem offenbar nicht so und einmal mehr stelle ich fest, was doch für wunderbare Ausdrücke wir in unserem schönen Luzerner, oder besser gesagt Entlebucher Dialekt haben. Das Schweizerische Idiotikon sagt Folgendes dazu: langzeitig (langzítig) [...] von Menschen [...] sich nach etwas ungeduldig sehnd (Berner Oberland) von Sachen, langwierig, mit dem Nebengebrieffe von unangenehm (Entlebuch, Berner Oberland). Auch der Duden kennt den Begriff «die Langezeit» (schweizerisch) und übersetzt es mit Heimweh/Sehnsucht. Das berndeutsche Wörterbuch aus dem Internet betont die Bedeutung für «Heimweh» und besagt, der Ausdruck gehöre «zum Wortschatz der älteren Generationen». Aha.

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere

Kostenlose SMS-Erinnerung!



Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!

Weinbaukanton Luzern

Die Weinregion Luzern boomt. Die Region lebt von einer hohen Innovationskraft, spannenden Weinen und einem wachsenden Markt. Bereits mehr als jeder dritte Rebstock ist eine PIWI-Sorte (=pilzwidstandsfähige Sorte). Im Herzen der Schweiz betreibt man den Weinbau zukunftsorientiert und mit viel Herzblut.

So traditionell ist der Weinbau bei uns noch nicht. Er war im Spätmittelalter bedeutend und Mitte des 20. Jahrhunderts ganz verschwunden. In den letzten 20 Jahren ist die Fläche um 300 Prozent gewachsen. Die Winzerinnen und Winzer richten sich nach den Bedürfnissen des Marktes aus. Die milden Reblagen um den Vierwaldstätter-, Sempacher-, Hallwiler- und Baldeggersee sowie im unteren Wiggertal begünstigen den Rebbau. Die vom Reussgletscher geprägten Böden bergen viele wertvolle Mineralien. Das sich verändernde Klima mit mehr Wärme, genügend Wasser und kühlen Nächten kommt der Rebe entgegen. Eine einzigartige Vielfalt von Sorten und Weinen ist entstanden.

Bald werden 100 ha Rebfläche erreicht sein. Diese verteilt sich auf 58 Sorten und 60 Bewirtschafteter. Luzern ist der bedeutendste Weinbaukanton der Zentralschweiz. 12 Betriebe keltern ihre Weine selber, der Rest lässt keltern, aber mit eigener Vermarktung der Weine. Reine Traubenproduzenten gibt es nicht. Die Strukturen stimmen, die Jahresproduktion ist steigend und hat die Grenze von 500'000 Flaschen überschritten.

Geschaffen für den Alpenraum

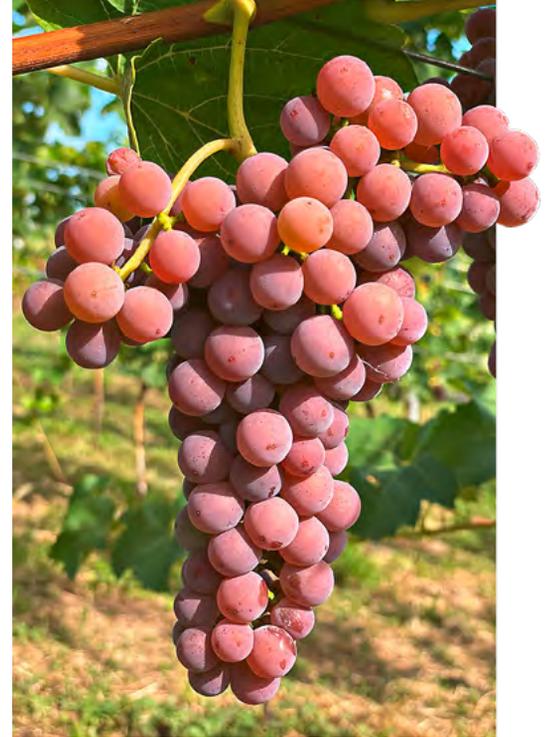
Die neuen, robsten Sorten sind wie geschaffen für regenreiche Regionen. Mit ihren fruchtigen, zum Teil grünen, erfrischenden Noten eignen

sie sich für kühle Nächte. Aus den eher dicken Beerenhäuten lässt sich viel extrahieren. Der voralpine Raum mit den von den Gleschern geprägten Böden scheint dafür die ideale Region zu sein, die Zentralschweiz also. Bedenken sind angezeigt bei zu schweren Böden oder zu starkem Nährstoffeintrag durch die vorgängige Nutzung. Hier kann Verrieselung und Fäulnis zu Problemen führen.

Die Diskussionen um den Pflanzenschutz und der Trend, gesund zu leben, geben den robusten PIWI-Sorten Auftrieb. Im Kanton Luzern ist bald jeder zweite Rebstock eine pilzwidstandsfähige Sorte. In der Schweiz steht dieser Anteil erst bei etwa drei Prozent. Die Weine überzeugen Kunden und Fachleute. Bund und Kanton können ab diesem Jahr durch die Anpassung der Strukturverbesserungsverordnung Pflanzungen von robusten Sorten zur Reduktion des Pflanzenschutzes unterstützen.

Analyse und Referenzierung

In der Praxis wird mit den neuen Sorten viel experimentiert. Bei den roten Sorten fehlt nach wie vor jene, welche mit angenehmen Tanninen, reiffruchtigen Noten und genügend Robustheit zu überzeugen weiss. Daher investiert der Kanton mit einer Versuchsvereinbarung mit dem Weinbauzentrum Wädenswil in den Anbau und die Kelterung neuer Sorten. Ebenso



Divico (unten) und Souvignier gris sind neue, hoffnungsvolle PIWI- bzw. pilzwidstandsfähige Sorten.

dienen diese Sorten dem Klimaschutz und der Klimaadaptation. Daher wurde als Ergänzung zum Projekt «Offensive Spezialkulturen» untersucht, wo welche Sorte angebaut werden kann. Grundlage dazu ist eine GIS-Referenzierung der Anbaueignungen und dem Huglin Index, einem Wärmeindex während der Vegetationszeit der Rebe.

PIWI-Sorten gelten als robust und nicht als resistent. Ein minimaler Pflanzenschutz ist nötig. Der kann mittels alternativer Präparate erfolgen. Je nach Robustheit und Witterung sind dazu zwei bis sechs Behandlungen erforderlich. Selbst die gegen den Falschen Mehltau äusserst robusten Sorten sind leicht anfällig auf den Echten Mehltau. Das reicht, um die Umweltbelastung im Anbau auf über 50 Prozent zu reduzieren. Mit den neuen Produktionssystemen des Bundes «Bio-Mittel ab Schrottschuss» und «Einsatz von Bio-Mittel» wird das bei den Direktzahlungen neu finanziert durch den Bund honoriert. Von den PIWI-Sorten scheinen sich Solaris, Divona, Muscaris, Souvignier gris, Sauvignac und Divico zu bewähren.

Weinkultur im ländlichen Raum

Die Winzerinnen und Winzer freuen sich über die Verbreitung der lokalen Weinkultur. Vereine mit dieser Zielsetzung wurden am Sempachersee und im Seetal gegründet. Es müsste zur Selbstverständlichkeit werden, dass an jedem ländlichen oder bäuerlichen Anlass sowie an allen Volksfesten Weine der Region ausgeschenkt werden. So könnte die kleine Erfolgsgeschichte noch etwas andauern. Klimawandel und Ernährungstrends werden das eh unterstützen.

Beat Felder



Erzähl' mir von früher

In diesem Bericht möchte ich eine Frau porträtieren, die in den «guten alten Zeiten» Ups und Downs erlebt hat. Trotzdem schaut sie auf ein zufriedenes Leben zurück. Meine Grossmutter, Regina Kugler, wurde 1941 als jüngstes Kind einer Arbeiterfamilie im oberaargauischen Roggwil geboren.

Nach einer Lehre als Schneiderin arbeitete Regina in einer Leinenweberei. In sehr jungen Jahren lernte sie ihren späteren Ehemann Emil Kugler kennen und lieben. Kurz nach der Hoch-

zeit zog sie zu ihm und seiner Familie auf den Hof Buttenried in Pfaffnau. Zusammen haben sie drei Kinder und vier Enkelkinder. Dieses Jahr feiert das Paar seinen 60. Hochzeitstag.



Liebe auf den zweiten Blick

«Das Wichtigste in einer Beziehung ist, dass man einander gern hat, sich vertrauen kann, sich den nötigen Freiraum lässt und in jeder Situation zueinander steht», so für meine Grossmutter die wichtigsten Zutaten für eine lang anhaltende und glückliche Beziehung.

Kennengelernt haben sich meine Grosseltern an einem Tanzabend in Roggwil. Beide waren mit ihren Schulkollegen und Geschwistern unterwegs, da haben sich ihre Blicke immer wieder getroffen. Schmunzelnd meint sie: «Liebe auf den ersten Blick war es nicht. Aber seine traurigen Augen haben bei mir das Helfersyndrom hervorgeholt.» Doch mein Grossvater konnte sie mit seinen wunderschönen blauen Augen und den tollen Walzer-Tanzschritten um den Finger wickeln.

Das Paar war aber erst zwei Jahre später offiziell zusammen, vorher sah man sich nur «z'Tanz.» Früher durfte man nicht einfach so zusammenziehen, das entsprach nicht der gesellschaftlichen Norm. «Die Hochzeit war der Startschuss für ein gemeinsames Leben im gleichen Haus», erklärt meine Grossmutter. Der Altersunterschied von sechs Jahren war für sie kein Problem: «Ich fühlte mich gleich alt wie er und er fühlte sich gleich jung wie ich.» Gemeinsam überstanden die beiden viele Höhen und Tiefen und zogen gemeinsam drei Buben auf. Und wenn sie ihn fragte, ob er sie noch gern habe, antwortet er jeweils: «Los, miis Härz schlot nor für dech.» Im Jahr 2022 musste Regina sich von ihrem Mann verabschieden.

Christen im Konfessionskonflikt

Nach der Hochzeit im Jahr 1963 kam die junge Frau also auf den Betrieb ihres Mannes, den er seit 1961 in Pacht von seinem Vater führte. In den Jahren 1964, 1966 und 1969 wurden die Kinder geboren. Der Einzug war für die junge Frau nicht einfach, zumal im gleichen Haushalt der Schwiegervater, die ledige Schwägerin und die Schwägerin mit Trisomie 21 lebte. Die Schwiegermutter war bereits verstorben. Für beide Parteien war es schwierig: die Schwie-



Regina Kugler sieht sich mit ihrer Enkelin Bilder von früher an, links Bilder aus alten Fotoalben.

gertochter musste ihren Platz finden und die anderen Familienmitglieder mussten die neu gewonnene Tochter zu akzeptieren und respektieren lernen.

In früheren Zeiten war der Konfessionsgraben zwischen katholisch und reformiert in unserer Region enorm, darum hatte die Familie von meinem Grossvater Mühe, eine Frau mit reformiertem Hintergrund anzunehmen. Das Zusammenleben auf so engem Raum wurde zumal schwieriger. Schliesslich konnten der Schwiegervater sowie die Schwägerin in das wenig entfernte Chalet ziehen und somit hatte die kleine Familie endlich mehr Platz für sich. Der Alltag war lang, die Arbeit hart. «Viel wurde bei uns gearbeitet, über Investitionen haben wir gemeinsam diskutiert und entschieden. Für die damalige Zeit war das Mitspracherecht als Frau etwas sehr Spezielles. Ich bin meinem Mann dankbar, dass er mich so angenommen hat, wie ich bin und mir immer auf Augenhöhe begegnet ist.» Bald nach der Geburt des dritten Kindes fing meine Grossmutter wieder an, als Schneiderin zu arbeiten. Damit war das Familieneinkommen neben dem landwirtschaftlichen Betrieb gesichert und es erlaubte immer wieder schöne Sonntagsausflüge oder einen gemeinsamen Kurzurlaub in den Bergen.

Trotz schwieriger Umstände in der Anfangszeit, gaben meine Grosseltern ihre Liebe nicht auf und meisterten jede Phase ihres gemeinsamen Lebens. Im wohlverdienten Ruhestand genossen sie ihre Zweisamkeit im eigenen Haus oder halfen bei kleineren betrieblichen Arbeiten mit. Auch die Betreuung der Enkelkinder bereitete ihnen viel Freude. Bis zum Tod meines Grossvaters im Februar 2022 lebten die beiden glücklich und zufrieden zusammen.

Lea Kugler, Grosskind

Neu am BBZN



«Mir ist es wichtig, erfolgreiche Praktiken aus dem Ausland in die Schweizer Landwirtschaft einzubinden.»

Nicolas Marti

Bereits als kleiner Junge war ich mit dabei, wenn im Stall oder auf den Feldern des elterlichen Milchproduktionsbetriebs gearbeitet wurde. Nach der Berufslehre als Landwirt EFZ, dem Militärdienst und einem Auslandsaufenthalt in Neuseeland, studierte ich Agronomie an der HAFL in Zollikofen. Nach dem Studium zog es mich erneut auf die südliche Halbkugel. In Tasmanien arbeiteten meine Freundin und ich während 3 Monaten auf einem Milchproduktionsbetrieb. Nun arbeite ich zu 80 % im Team Pflanzenbau am BBZN in Hohenrain als Futterbau Lehrer und Berater. Die restliche Zeit bin ich auf dem Landwirtschaftsbetrieb tätig.



Impressum

Herausgeber

EV – Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen der Landwirtschaft- und Bäuerinnenschule 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

Knusprige Rösti



Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Gschweltli, geschält
- 1 Stk. Zwiebel, gehackt
- 80 g frische Bärlauchblätter, in Streifen geschnitten
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Paprika
- 100 g Speckwürfeli
- 1–2 Scheiben Raclettekäse, in Stücke geschnitten

Zubereitung

- Gschweltli an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln;
- Zwiebeln und Bärlauch beifügen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mischen;
- Speckwürfel in der Bratpfanne anbraten, Kartoffeln dazugeben, bei kleiner Hitze 10 min anbraten, ab und zu wenden;
- Kartoffeln zu einem Kuchen formen, 10 min braten, bis sich eine braune Kruste gebildet hat;
- Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden, Raclettekäse auf der Rösti verteilen, Deckel aufsetzen und so lange weiterbraten, bis der Käse schön geschmolzen ist;
- Rösti in Stücke schneiden und auf vier Tellern anrichten.

Eier passen hervorragend als Beilage zur Rösti, seien es Spiegeleier, hart gekochte oder pochierte Eier oder auch Rühreier. Weiter gehören Blatt-, Rübli-, Sellerie- oder Gurkensalate zu den klassischen Röstibeilagen. Als süsse Beilage kann Apfelmus zur Rösti gereicht werden und für alle Würstlifans gehören Wienerli unbedingt dazu.

Rezept empfohlen von
Andreas Studer



Steckbrief

Name: Hofer Theres
Geburtstag: 14. März 1961
Adresse: Fromatt 4, 6170 Schüpfheim
Familie: drei erwachsene Kinder und zwei Enkel
Hobbys: Natur geniessen, Jassen
Motto: «Gib niemals auf – du weisst nie, wie nah du deinem Ziel bist.»



Steckbrief

Name: Ignaz Zihlmann
Geburtstag: 23. August 1975
Adresse: Klosterbüel 28, 6170 Schüpfheim
Familie: geschieden, Kinder Vanessa, Pascal, Michelle
Ausbildung: Landmaschinenmechaniker
Hobbys: Wandern, Skifahren, Töff fahren, Älplern, Jassen
Motto: «Irgendwie gits immer e Lösig.»



Steckbrief

Name: Koch Bernadette
Geburtstag: 10. Juli 1968
Adresse: Schwändi 59, 6170 Schüpfheim
Familie: Mann Franz und Söhne Pius, Erich und Lukas
Ausbildung: Köchin EFZ
Hobbys: Garten, Blumen, Puzzles und Spiele und Zeit mit der Familie
Motto: «Jeder Tag ist ein Geschenk.»



Steckbrief

Name: Dani Muff
Geburtstag: 11. Februar 1972
Adresse: Gütsch 4, 6110 Wolhusen
Familie: ledig
Ausbildung: Gärtner EBA
Hobbys: Biken, Ahnenforschung, Fasnacht



Steckbrief

Name: Vroni Zihlmann
Geburtstag: 11. Dezember 1968
Adresse: Färberhus 9, 6196 Marbach
Familie: Mann Kurt, Tochter Nicole, Sohn Remo
Ausbildung: Bäuerlich-Hauswirtschaftliche-Angestellte EFZ und Bäuerinnen-schule
Hobbys: Wandern, Skifahren
Motto: «Glücklich sein ist der Weg zum Glück.»

INTERVIEW MIT MITARBEITENDEN, BBZN SCHÜPFHEIM

Alles tipptopp sauber

Raphael Albisser hat sich bei einigen Angestellten des Hausdienstes vom BBZN in Schüpfheim über deren Berufsalltag erkundigt und schenkt uns hier einen kleinen Einblick davon:

Ignaz Zihlmann, welche Tätigkeiten gehören zum Aufgabenbereich des Hauswarts?

Zu meinen Tätigkeiten am BBZN gehören die Sicherstellung und Organisation der Gebäudereinigung, das Führen des Reinigungsteams und das Bereitstellen und Einrichten der Schulräume. Auch die Mitarbeit und die Organisation von Wochenend- und Abendanlässen gehören zu meinen Aufgaben. Ebenfalls Teil meiner Aufgaben sind die Organisation des Schulinternats, die Werterhaltung der Gebäude, Reparaturen an Maschinen, Mobiliar und technischen Anlagen. Die Aufzählung ist nicht abschliessend.

Wie kamst du zu deinem Job am BBZN?

Ich wurde im Jahr 2003 von Anton Moser für den Unterricht in der Metallbearbeitung angefragt und sagte zu. Als dann 2007 die Hauswartstelle ausgeschrieben wurde, habe ich mich beworben – und die Stelle erhalten.

Hast du das Unterrichten aufgegeben?

Neben der Tätigkeit als Leiter Infrastruktur und Internatsleiter, habe ich nach wie vor ein kleines Pensum als Lehrperson für Metallbearbeitung. Zudem gebe ich Kurse für Erwachsene. Für das BBZN bin ich auch als Anlagewart des Wärmeverbundes Chlosterbüel tätig, welches durch die CKW im Contracting betrieben wird. Darüber hinaus betreue ich in unserem Betrieb einen geschützten Arbeitsplatz.

Wer unterstützt dich im Team?

Daniel Muff unterstützt mich in einem 100-%-Pensum und Theres Hofer, Veronika Zihlmann und Bernadette Koch helfen bei der Grundreinigung, und zwar alle in Kleinpensen.

Was hält dich sonst noch auf Trab?

Gerne verbringe ich Zeit mit meinen Kindern und nach Möglichkeit wird mit Kollegen eine kleine Töfftour unternommen. Bei gutem Schnee- und Pistenverhältnis ist ein Skitag ebenfalls eine willkommene Abwechslung. Eine grosse Leidenschaft von mir ist das Wirken auf meiner Alp im Sörenberg. In und mit der Natur und den Tieren zu arbeiten ist für mich eine grosse

Abwechslung und gibt mir viel Ruhe und den nötigen Ausgleich zum Arbeitsalltag.

Vroni Zihlmann, wie sehen dein Arbeitsalltag und das Drumherum aus?

Ich arbeite überwiegend am Mittwoch- und Freitag-Nachmittag in der Unterhaltsreinigung. Zum BBZN kam ich durch die Anfrage von Theres Hofer. Mir gefällt an meiner Arbeit, dass ich sie selber einteilen und selbstständig arbeiten kann. Die Arbeiten werden durch Ignaz organisiert. Neben meiner Tätigkeit am BBZN hält mich meine Familie samt Haus mit grossem Umschwung auf Trab.

Bernadette Koch, was gefällt dir besonders gut an deiner Arbeit?

Wir können sowohl unsere Arbeitszeit als auch den Ablauf der anstehenden Arbeiten sehr flexibel und selbstständig gestalten. Bei Schulbeginn sollte einfach das meiste gereinigt sein. Einige Arbeiten erledigen wir erst nach den Ferien. Mir macht es grosse Freude, gemeinsam mit dem Team die verschiedenen Räume zu reinigen und das Gebäude auf den jährlich wiederkehrenden Schulbeginn vorzubereiten. Zum Job gekommen bin ich übrigens durch meinen Bruder, Ignaz Zihlmann.

Für das Interview: Raphael Albisser



Die Daten der beiden Flurbegehungen (im Frühling und im Juni) sind bis Redaktionsschluss noch nicht festgelegt – die beiden Anlässe finden aber voraussichtlich statt.

Bitte informieren Sie sich auf der Webseite des BBZN unter bbzn.lu.ch und da unter «Ehemaligenverein» oder abonnieren Sie den kostenlosen SMS-Dienst (siehe Seite 3).



Gefahr Zeckenbiss



Die Zecke hat als Überträgerin von Krankheitserreger auf Mensch und Tier immer mehr an Bedeutung gewonnen. Zecken halten sich in einer Höhe von 30–60 Zentimeter über dem Boden auf, wo sie via Gräser und Büschen auf ihren «Wirt» gelangen.

Die Zecke ist ein hochspezialisiertes Spinnentier, das sich durch ihren Körperbau und ihr Verhalten hervorragend an seine Umwelt angepasst hat. Als Parasit braucht sie andere Lebewesen, von deren Blut sie sich ernährt. Verglichen mit einer Stechmücke benötigt die Zecke aber viel mehr Blut. Im Extremfall dockt sie bis zu 15 Tage lang am Menschen oder Tier an. Ein Zeckenstich kann überall am Körper vorkommen, bevorzugte Stichstellen sind Haaransatz, Ohren, Hals, Achseln, Ellenbeuge, Bauchnabel, Genitalbereich oder Kniekehle.

Wer eine Zecke frühzeitig entfernt, kann das Risiko vom Übertragen des Bakteriums Borreliose verringern. Andere Erreger, wie das FSME-Virus, werden direkt mit dem Speichel vom Tier übertragen. Darum ist es sehr wichtig,

sich nach Aufenthalt in Wald und Wiese gründlich abzusuchen. Eine Zecke entfernt man am besten mit einer Pinzette oder einer Zeckenkarte. Danach sollte die Einstichstelle desinfiziert und weiterhin beobachtet werden. Tritt eine Rötung nach einer oder mehreren Wochen auf oder fängt die Stelle an zu jucken oder heiss zu werden, sollte ein Arzt aufgesucht werden. Auch grippeähnliche Symptome wie Fieber, Gliederschmerzen oder Nackensteifigkeit können erste Anzeichen einer Infektion sein.

Wie wird eine entfernte Zecke richtig entsorgt? Eine gute Methode ist das Verbrennen. Das Zerdrücken mit den Fingern birgt ein gewisses Risiko, da man in Kontakt kommt mit der Körperflüssigkeit des Tiers. Die Zecke das WC herunterzuspülen ist nicht optimal, denn Zecken können im Wasser gut drei Wochen überleben. Lange Kleidung, insektenabweisende Sprays, welche die Zecken einige zeitlang auf Abstand halten, sind gute, vorsorgliche Massnahmen gegen einen Zeckenstich. Und Knobli mögen die Zecken anscheinend auch nicht.

Renate Rösli-Hofstetter

Die Schafskälte ist keine Eisheilige

Eine Bauernregel besagt, dass erst die Eisheiligen vorbei sein müssen, bevor man Garten, Balkon und Terrasse wieder frisch begrünen kann. Doch wann sind die Eisheiligen vorbei und wer sind sie überhaupt?

Die Schafskälte ist eine Kaltwetterperiode, die jeweils Mitte Juni das Wetter bestimmen kann. Sie ist nicht zu verwechseln mit den Eisheiligen, die schon früher, nämlich ab ungefähr Mitte Mai, zu orten sind. In dieser Zeit erwärmt sich unser Kontinent in der Regel recht schnell. Da sich das Meer allgemein jedoch langsamer erwärmt, kommt es zu Temperaturdifferenzen zwischen Festland und Ozean, was dann zu Tiefdruckgebieten führt. Bei der Verschiebung der Luftmassen, die dabei entsteht, ziehen die warmen Luftströmungen des Festlands nach Norden. Dies wiederum erzeugt eiskalte Luftströmungen, die aus den nördlichen Polargebieten auf das Festland drücken. Wenn dann noch die Nächte sternenklar sind, kann vielerorts das Thermometer unter die Null-Grad-Marke sinken.

Die Eisheiligen haben folgende Namen: Mamerz (11. Mai), Pankratius (12. Mai), Servatius (13. Mai), Bonifatius (14. Mai) und Sophia von Rom, auch «Kalte Sophie» genannt (15. Mai). Allerdings entsprechen die eigentlichen Kältetage heute nicht mehr den Namenstagen, da die alten Bauernregeln sich auf den Julianischen Kalender beziehen. Seit der Gregorianischen Kalenderreform von 1582 haben sich die Kälteeinbrüche jedoch mehr und mehr nach hinten verschoben, womit die Kältetage inzwischen in der Regel ungefähr ab dem 20. Mai eintreffen. Und so lauten bekannte Bauernregeln: «Der heilige Mamerz hat von Eis ein Herz», «Pankratius hält den Nacken steif, sein Harnisch klirrt von Frost und Reif», «Servatius' Mund der Ostwind ist, hat schon manch' Blümchen totgeküsst», «Vor Bonifaz kein Sommer, nach der Sophie kein Frost», «Vor Nachtfrost du nicht sicher bist – bis Sophie vorüber ist».

Zurück zur Schafskälte: Wenn es kurz vor Juni zu einem plötzlichen Temperatureinsturz kommt, dann ist eindeutig die Schafskälte eingetroffen. Es handelt sich dabei um ein be-

sonderes Wetterphänomen, das die Wetterlage seit vielen Jahren immer von neuem durcheinanderbringen kann. Den Namen verdankt diese aussergewöhnliche Kälte den Schafen, die zu diesem Zeitpunkt in der Regel geschoren werden sollten. Doch die plötzlich eintretende Kälte ist nicht ideal und ein Scheren der Tiere könnte gesundheitliche Auswirkungen mitsichbringen. Aus diesem Grund werden Mutterschafe und ihre Lämmer in gewissen Regionen erst gegen Ende Juni geschoren.

Tatiana Troxler

