

Ausgabe 3 – 2023

AZB 6210 Sursee, Post CH AG

Retouren an: M. Imfeld, Waldhof

77. Jahrgang | September 2023

4-mal jährlich (März, Juni, Sept., Dez.)

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

NEUES MODULANGEBOT IN DER BETRIEBSLEITERSCHULE

Smart Farming

Im Rahmen der Betriebsleiterschule Zentralschweiz konnte im Frühling 2023 erstmals das Modul Smart Farming (BF30) durchgeführt werden. Die Teilnehmenden konnten ihr Wissen in den Bereichen Maschinenkommunikation, Datenmanagement und Einsatz von Sensorik im Stall sowie Futter- und Ackerbau vertiefen und konkrete Anwendungen praxisbezogen kennenlernen.

Der vielseitige Unterricht beinhaltete Exkursionen, Referate von Fachpersonen und Praktikern sowie Möglichkeiten für einen Austausch mit Berufskollegen und Fachpersonen.

Digitalisierung als Trend

Der Einsatz moderner Technologien findet auch in der Landwirtschaft immer mehr Verbreitung. Häufige Gründe und Chancen sind: Arbeitserleichterungen, präziseres und effizienteres Arbeiten, Schonung von Ressourcen, Früherkennung und Prognose. Die heutigen technischen Möglichkeiten sind wertvolle Hilfsmittel bei der Arbeit, doch sie ersetzen nicht das Auge des Praktikers und Wissen und die Erfahrungen eines erfolgreichen Landwirts.

Aussenwirtschaft: Satellitennavigation, Lenksysteme und Sensorik

Im Unterricht wurden im Teil Feldebau folgende Themen behandelt:

- **Lenksysteme:** Grundlagen der Satellitennavigation, Felder- und Fahrspurplanung, Funktion und Technik von Lenksystemen und ISOBUS.
- **Teilflächenspezifische Bewirtschaftung:** Geografische Informationssysteme, Sensorik, Teilflächenspezifische Bewirtschaftung und Datenaustausch
- **Praxisteil:** Für einen Düngerstreuer wurde die Applikationskarte auf einer Heimparzelle erstellt. Auf dem Display konnte die Ausbringungsmenge mit «variable Rate» simuliert und mitverfolgt werden.

Tierhaltung: Herdenmanagement und Sensorik

Wachsende Tierbestandsgrößen und zunehmende Leistungen erhöhen die Anforderungen an das Tier und an die Tierbetreuung. Zielgrößen eines Herdenmanagements sind eine gute Gesundheit, verbunden mit hoher Fruchtbarkeit, langer Nutzungsdauer sowie hohen Leistungen bei guter Qualität.

Digitale Herdenmanagementsysteme setzen sich aus verschiedenen Bestandteilen und Sensoren zusammen. Die Herdenmanagementsoftware ist die Zentrale, in der alle Daten wie zum Beispiel Milchleistung, Kraftfutterverzehr und Tieraktivität zusammenlaufen und dann weiterverarbeitet werden.

Datenmanagement auf dem Betrieb

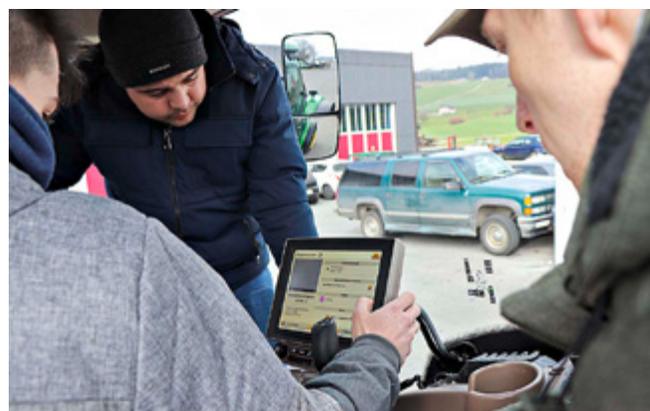
Viele Programme entwickeln sich vom reinen Aufzeichnungstool hin zu einem Farm-Management- und Informations-System (FMIS) mit zahlreichen Funktionalitäten. FMIS sammeln, bearbeiten, analysieren, speichern und kommunizieren Daten in einer Form, welche für die Ausführung von Prozessen und Funktionen nötig ist. Sie verringern den administrativen Aufwand und bieten eine gute Managementhilfe für den Betrieb. Die über Jahre gesammelten Daten zeigen Tendenzen und Entwicklungen auf und erlauben so Vergleiche und gezielte Verbesserungen im betriebswirtschaftlichen wie auch produktionstechnischen Bereich.



Peter Scherer, Hünenberg, stellt die Möglichkeiten von Smart Farming auf dem Schweinehaltungsbetrieb vor.



Adrian Annen, Zug, erklärt, welche Daten mit dem Melkroboter erfasst werden und wie diese für eine erfolgreiche Milchviehhaltung genutzt werden.



Praktisch mit Lenksystemen arbeiten: Die Teilnehmer müssen zuerst die Maschineneinstellungen hinterlegen, dann Fahrspuren anlegen und am Schluss mit dem Traktor auf der Parzelle aktiv fahren.

Grusswort

«Jedes Ding an seinem Ort, spart viel Zeit und böses Wort.» Sprichwort



Ordnung ist das halbe Leben. Naja, vielleicht nicht ganz die Hälfte, aber sicher ein grosser Teil davon. Zumindest bin ich gefühlt den halben Tag am Ordnung machen. Je mehr ich zu Hause bin, desto mehr bin ich mit Aufräumen beschäftigt. Einerseits, da ich (oder wir) mehr in Unordnung versetzen, andererseits da es mich stört, wenn Sachen herumliegen.

Wenn ich Ordnung mache, um anschliessend zu putzen, erinnere ich mich oft an einen ehemaligen Chef. Dieser meinte, dass Ordnung machen mehr Zeit in Anspruch nähme, als das Putzen. Die Zeitung ins Altpapier werfen, dieses gleich noch Zusammenbinden, die Finken ins Regal stellen und den Rucksack dorthin platzieren, wo er hingehört. Das Altglas in den Keller verfrachten und die Arbeitskleider ein bisschen anständig aufhängen, ja, bei dieser Gelegenheit

gleich einmal sortieren – schwups, staubsaugen und Böden aufnehmen ist im Nu erledigt.

Die Küche mit dem Esstisch ist unser wichtigster Ort in Bezug auf das Zusammenleben. Hier essen wir gemeinsam, diskutieren was wir erlebt haben, was wir als nächstes noch machen werden oder machen möchten. Tauschen uns über Gefühle und Bedürfnisse aus. Briefe werden hier geöffnet und Notizen deponiert. Alles zusätzlich zu den Mahlzeiten, die gekocht, aufgetischt und wieder abgeräumt werden. Zwischendurch noch Kuchen oder Wähe backen. Ab und zu auch Gemüse aus dem Garten verarbeiten und einmachen. Kaum ist das Zmorgen abgeräumt, wird das Zmittag vorbereitet und vor dem Nachtessen, wenn nötig, noch ein Brot in den Ofen geschoben. Und immer wieder wird Ordnung gemacht, aufgeräumt und weggeräumt.

Das erinnert mich zumal ans Laubwischen im letzten Herbst: Als ich mich darüber beschwerte, dass kaum zusammengewischt wieder Laub herumliegt, erwiderte Urs gelassen: «Mir hend ja ou ersch grad z'Mittag gässe ond nei am Abe wede z'Nacht.» Oder wie meine Mutter mir vor Kurzem sagte: «Wenn mer emmer echli macht, gets nie vöu ds'tue.»

Ja, so vieles wiederholt sich tagtäglich und vieles sogar täglich mehrmals. Ordnung ma-

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 Landstr. 68, 6285 Hitzkirch
tatiana.troxler@troxlergrafik.ch | 041 460 36 08

chen bzw. Ordnung halten ist wohl nicht nur in der Küche und im Haushalt hilfreich. In manch einem Büro, einer Werkstatt, einem Stall etc. stellt es eine kleinere oder grösser Herausforderung dar. Aber Ordnung machen/halten hilft. Ordnung haben ist schön und Ordnung machen macht glücklich – zumindest mich. 😊

Helen Husmann, Präsidentin

► Mögliche Herausforderungen

Bei der Anschaffung von Smart-Farming-Technologien entstehen aber auch mögliche Herausforderungen für den Landwirt:

- Kosten für Hardware, Software, Sensoren und Geräte, Gebühren und Lizenzen
- Technische Störanfälligkeit, Probleme, Ausfälle
- Unterschätzung der Komplexität und verschiedene Systeme im Betrieb, welche nicht miteinander kommunizieren
- Datenschutz und Datensicherheit
- Der moderne Landwirt benötigt als Anwender von Technologien digitales Wissen, sowie Verständnis und Offenheit für neue Technologien.

Kosten und Nutzen kritisch beurteilen

Oft braucht es hohe Investitionen, die man wieder hereinholen muss. Aus diesem Grund ist eine realistische Kosten-Nutzen-Rechnung unabdingbar. Auch eine mögliche Arbeitsentlastung kann ein Grund für Digitalisierung sein.

Wichtig ist auch, sich vor der Anschaffung nicht nur in Hochglanzprospekten, sondern auch bei praktizierenden Landwirten, welche die Technologie schon einsetzen, gut zu informieren.

Neuer Kurs ab Februar 2024

Möchten auch Sie die neuen technologischen Möglichkeiten von Smart Farming kennen lernen und die Eignung für Ihren Betrieb für Produktivitätssteigerung, Arbeitserleichterung, Datenauswertung und Dokumentation überprüfen? Im Frühling 2024 wird das BLS-Modul Smart Farming erneut durchgeführt. Mehr Informationen unter www.bbzn.lu.ch/kurse oder beim Modulleiter unter Telefon 041 485 88 24.

Stimmen von Lernenden

Adrian Tschopp, Grosswangen:

«Meine Erwartungen an den Kurs wurden erfüllt. Es gibt viele technische Möglichkeiten, doch am Ende müssen Kosten und Nutzen übereinstimmen.»

Adrian Bucher, Urswil:

«Die Exkursionen waren sehr gut. Interessante Betriebe und super vorbereitete Betriebsleiter, welche die Digitalisierung auf ihre Weise erfolgreich umgesetzt haben. Die Diskussionen mit Anwendern sind wichtig und hatten genügend Platz im Kurs.»

Sven Brem, Rudolfstetten:

«Alle Referenten waren sehr kompetent. Das Modul hat mich ermuntert, auf meinem Betrieb

den digitalen Hofmanager Barto noch intensiver zu nutzen.»

Fabian Müller Kottwil:

«Der Kurs war sehr lehrreich. Smart Farming kann eine Chance sein für den Betrieb, um Abläufe zu vereinfachen und die Arbeit zu erleichtern.»

Mathias Hunziker, Othmarsingen:

«Die Einführung digitaler Hilfsmittel können den Betriebsleiter stark unterstützen. In der Einführungsphase braucht es viel Selbstdisziplin und Interesse. Ist dies erfüllt, kann Smart Farming zu einer Chance werden, den administrativen Aufwand zu senken.»

Christoph Meier,
Leiter Modul Smart Farming

Kostenlose SMS-Erinnerung!



Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!

Das Gold im Napf

Antreten um 13.30 Uhr mitten im Dorf Romoos, Schaufel, Pfanne und Schleuse fassen. Gsto (Gerold) Unternährer und sein Team begrüßen die kleinen und grossen Goldsucher bei sich im Magazin der Goldschürfer. Nach der Begrüssung und kurzen Vorstellung von Dorf und Umgebung Romoos geht es erst einen kurzen Teil auf der Strasse und dann einen steilen Waldweg, entlang der grossen Nagelfluh-Felsmassen, hinab zur Fontanne – dem «Klondike» des Entlebachs.

Unten angekommen wird nicht lange gewartet. Gsto schaufelt mitten im seichten Bachbett nach dem richtigen, dunklen Sand und der Geröllmasse. In der Pfanne wird die Masse so lange mit viel Wasser geschwenkt und ausgewaschen, bis nur noch wenig, dafür feiner Sand in der Pfanne bleibt. Mit viel Geduld wird die Pfanne so lange auf und ab bewegt, bis oben am Rand die Goldfitter zum Vorschein kommen und liegen bleiben. Die einen sind etwas grösser, für die anderen braucht es das geübte Auge des erfahrenen Goldwaschers, um sie zu sehen. Nach diversen Wiederholungen und Vorführungen der Guides, gelang es auch den Amateuren in ihrer Pfanne das Gold zu finden, das behutsam in ein Fläschchen mit Wasser abfüllt wurde. Dabei stellte sich heraus, dass die jungen Goldsucher oft mehr Glück hatten als die älteren. Zweitere waren dafür dann wieder gut, um weitere Geröllmasse in die Schleuse (Waschrinne) zu schaufeln. Das fliessende Wasser der Fontanne schwemmt die grossen Steine und Kiesel weg, und die feinen und kleinen Goldfitter bleiben hängen. Wenn man Glück hat, entdeckt man welche auch am Boden der Schleuse, die dann an die Goldsucher verteilt werden.

Woher kommt das Napfgold?

Der Sage nach soll im Innersten des Napfs ein riesiger Goldklumpen verborgen sein. Eine richtige Goldmine gibt es allerdings nicht, aber in jedem Gewässer, welches aus dem Napf entspringt, findet man das reine Napfgold. Und dass man mit Gold im Sack – besser gesagt im



Gold!

Fläschchen – heimkehrt, ist sicher. Normalerweise landen nur kleine Goldfitter in der Waschpfanne und von den grossen Gold-Nuggets träumen nur die kleinen Goldschürfer.

Doch woher kommt das Gold? Das Napfgebiet mit dem Entlebuch ist ein verwinkeltes Bergmassiv aus Nagelfluhgestein. Nach den Eiszeitgletschern wirkte während Jahrtausenden die Kleine Emme als Landschaftsgestalterin, und die Fontanne, welche in die kleine Emme mündet, entwässert einen beträchtlichen Teil des Napfgebietes. Die Gesteinszusammensetzung des Napfberglandes besteht zum Hauptteil aus Molassenagelfluh. Die Fontanne schlängelt sich im wilden Napfgebiet durch die vielen Chrächen und transportiert ihr Geschiebe mit, in welchem man das eine oder andere Glitzern von Napfgold entdecken wird.

Das Gold ist 20-mal schwerer als Wasser und auch bis 8-mal schwerer als die Steine. Mit dem nötigen Wissen und Geschick sinken die «schweren» Goldfitter an den Pfannenboden und können gut im feinen Sand ausgewaschen werden. Reich wird man davon nicht. Im Mittelalter war es allerdings so, dass die Goldwäscher aus dem Napfgebiet dem Kanton 100 Gramm Gold pro Jahr abliefern mussten. Da kann man sich vorstellen, wie lange die suchen mussten!



Gsto Unternährer beim Vorzeigen mit der Pfanne.



Der Einsatz mit der Schleuse.

Goldsuchen als Erlebnis & Erholung

Die wilde, unberührte Natur rund um den Napf gilt seit jeher als Eldorado für Goldsucher. Gerade mit Kindern ist so ein «Goldwäscherkurs» Abenteuer pur. So haben Gsto und seine Helferinnen und Helfer in der Sommerzeit fast jeden Tag Gruppen. Während der Ferien besonders Familien und in der Schulzeit kommen oft Klassen oder auch Firmen. Je nach Wetter oder Situation suchen die Guides die richtigen Stellen in der Fontanne auf. Oft stellen sie auch ein richtiges Programm zusammen.

Fazit: Gerade bei warmem Wetter ist das kühle Nass der goldigen Fontanne ein Genuss und eine «brätletti» Wurst auch. Egal, wie gross die Ausbeute am Ende des Tages ist: Für die jungen Abenteuerer ist «Goldwaschen im Napfgebiet» ein Erlebnis von unschätzbarem Wert und die Kinderaugen glitzern so oder so.

Renate Röösl-Hofstetter



Der Klondike vom Entlebuch, die grosse Fontanne.

Klondike River ist ein Fluss im Westen des Territoriums Yukon in Kanada, der durch den grössten Goldrausch in Nordamerika von 1896–1898 Bekanntheit erlangte.

Schwingerkönig Joel Wicki

Anfangs Juli durfte Joel Wicki zusammen mit 70 Diplomandinnen und Diplomanden im Rahmen der Diplomfeier am BBZN Schüpfheim das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Landwirt entgegennehmen. Obwohl Joel als Schwingerkönig zusätzlichen Bekanntheitsstatus erlangt hat, wollte er während der Zeit am BBZN einfach ein Lernender wie alle anderen sein.

Joel, der Natur- und Tierfreund

An diesem schönen Juli-Tag führt mich Joel gleich zur Rinderherde, die auf der Alp Kaiserschwand weidet. Die Tiere sind sehr zutraulich und Joel geht gezielt auf die Rinder zu, die er mir zeigen möchte. Nicht fehlen an seiner Seite darf natürlich Hund Simba, den er vom verstorbenen Vorgänger übernommen hat. Obwohl seine Eltern keinen Landwirtschaftsbetrieb führen, ist Joel seit Kindsbeinen an mit der Landwirtschaft verbunden. Aufgewachsen ist er unmittelbar neben dem Betrieb seines Onkels im Südmoos in Sörenberg. Er hat, wann immer es ging, auf dem Talbetrieb und auf der dazugehörigen Alp Satz mitgeholfen. Das erste landwirtschaftliche Nutztier war eine gemsfarbige Gebirgsziege, die Joel als knapp 7-jähriger Jungschwinger gewonnen hatte. Der Bezug zur Land- und Alpwirtschaft aber auch zur Jagd ist stets gewachsen. So war es für Joel immer klar, dass er einmal die landwirtschaftliche Ausbildung machen möchte. Der Traum, einmal selber einen Betrieb zu führen, ging schneller als geplant in Erfüllung.

Joel, der «Vielbeschäftigte»

Als Joel mit der Ausbildung vor drei Jahren begann, war er bereits ein national bekannter



Mit Freude zeigt Joel Wicki die beiden Grauvieh-Rinder: es waren die beiden ersten Kälber, die er gekauft hat. (die beiden Bilder mit den Kühen ©Willy Portmann, BBZN)

Spitzenschwinger und es galt das intensive Training, das vielfältige Berufsleben und zusätzlich die Ausbildung zu bewältigen. Mit dem Gewinn des Schwingerkönig-Titels 2022 am ESAF in Pratteln nahm der Rummel um seine Person verständlicherweise zu. Schon oft wurde er gefragt, wie das alles zu schaffen sei: «Manchmal ist es schon ein zeitliches Chaos», meint Joel. Aber er sei von vielen guten Leuten umgeben. Ohne das Mittragen und die Unterstützung seiner Freundin, der Eltern und des Bruders wäre ein solches Pensum gar nicht machbar. Manchmal schaue er zurück und überlege, wie er dies alles geschafft habe, aber irgendwie sei es immer gegangen. Er sei vom Typ her schon immer derjenige gewesen, der «den Gusel» lieber schon gestern als erst morgen erledigen wolle. «Nimm dir Zeit und nicht das Leben» sei ein Leitsatz, an dem er noch arbeiten müsse. Alles in allem freut sich Joel am Erreichten, ist aber auch sehr dankbar für die tolle Unterstützung in seinem Umfeld.

Feierlich im Chüier-Mutz anlässlich der Diplomfeier 2023: Schwingerkönig Joel Wicki zusammen mit Willy Portmann, Leiter formalisierte Nachholbildung, und Remo Petermann, Tierzuchtlehrer. (Bild©Stefan Emmenegger, BBZN Schüpfheim)

Joel, der Schüler am BBZN

Wenn Joel im Unterricht überhaupt aufgefallen ist, dann höchstens durch seine Zielstrebigkeit. Highlights habe er fast jeden Freitag erlebt, vor allem in den produktionstechnischen Fächern wie Tierhaltung und Futterbau. Hier konnte er das theoretische Wissen zu Hause praxisbezogen überdenken oder umsetzen. Auch die vielen Exkursionen hat Joel sehr geschätzt, sah man doch einiges bisher Unbekanntes. Natürlich gab es auch Themen wie Rechtsfragen, Versicherungen oder PC-Anwendungen, diese seien zwar wichtig aber sicherlich gehören sie nicht zu seinen Hauptinteressen und Stärken. Auch hier darf er auf die Unterstützung seiner Freundin zählen, dafür sei er sich nicht zu schade, mal im Haushalt Hand anzulegen.

Joel Wicki in 10 Jahren?

Da sprudelt es wieder aus ihm heraus: Als nächstes steht der Bau einer neuen Scheune an, auch der Betrieb habe sich bereits gewandelt, Kälber werden keine mehr gemästet. Es folgt nun allmählich der Ausbau der Mutterkuhhaltung. Die Anzahl fremder Sömmerungstiere möchte Joel mittelfristig zurückfahren, um die Alp mit eigenem Vieh zusätzlich zu bestossen. Folglich wären die eigenen Tiere etwas



Betriebsspiegel

- Betrieb Neuhüttli Sörenberg
- mit Alp Kaiserschwand
- 12 ha Landw. Nutzfläche
- Sömmerung für 26 Stösse
- 25 ha Wald

länger auf der Alp, was dann im Talbetrieb z. B. eine zusätzliche Schnittnutzung ermögliche. So möchte er den Betrieb zukünftig stets optimieren, aber auch alle Parzellen bei Bedarf verbessern oder erst mal besser kennen lernen, inklusive den 25 ha grossen Wald.

Nebst dem Betrieb wird es in 10 Jahren noch weitere Veränderungen in Joels Leben geben: Auf die Frage, ob er noch schwingen werde, meint er kurz und bündig: «Wohl kaum». Auf die Frage, ob er sich in 10 Jahren eine Familie

vorstellen könne, antwortet er ebenfalls kurz und bündig: «Schon eher – ja.»

Aus Niederlagen lernen

Am Schluss unseres Gespräches, wird der Schwingsport noch kurz zum Thema. Der erfolgreiche Schwingerkönig erlebt es zwar selten, aber wie geht er eigentlich mit Schlussgang-Niederlagen um? Joel erklärt, dass Niederlagen zum Sport gehören. Natürlich – im Moment ärger es einen schon oder man sei enttäuscht. Wobei aus Niederlagen könne man mehr lernen, als wenn man immer nur gewinne. Mit einer Niederlage werde man gezwungen, einen Schritt zurück zu machen, damit man wieder zwei Schritte vorwärtsgehen kann!

Willy Portmann,
Leiter formalisierte Nachholbildung,
BBZN Schöpfheim



Eigentlich wollte Joel Wicki das Rind Wolga präsentieren, das er am Urner Kantonal-Schwingfest gewonnen hat. Verständlich, dass noch andere mit dem Schwingerkönig auf das Foto wollen.

WEITERBILDUNG IN HOHENRAIN VOM 14. JUNI 2023

Rückblick Flurbegehung

Rund 70 Interessierte fanden sich zur Flurbegehung in Hohenrain ein. Thematisiert wurden die Wahl der geeigneten BFF-Kulturen auf der Ackerfläche, das Projekt Mais-Net wurde vorgestellt und neue Grassorten in der Standardmischung 330 getestet. Nach den Fachvorträgen durfte natürlich auch der gemütliche Teil nicht fehlen. Bei Wurst, Brot und Bier liessen die Teilnehmenden den Abend gemütlich ausklingen.

Wahl des geeigneten Brachetyps

Isabelle Falconi-Bürgi stellte am ersten Posten die verschiedenen Kulturen vor, die als Acker-BFF angesät werden können. Ab 2024 müssen Betriebe mit mehr als 3 ha offener Ackerfläche 3,5 % Ökofläche auf der Ackerfläche ansäen. Die 3,5 % werden von der offenen Ackerfläche und den Kunstwiesen verlangt. Die Anlage der Acker-BFF ist je nach Kultur auf bisheriger Ackerfläche und/oder Grünland möglich. Die Acker-BFF wird ebenfalls zu den 7 % Ökofläche gezählt. Mittels Gesuch können bisherige BFF auf Fruchtfolgeflächen reduziert werden.

Die Acker-BFF wird vorzugsweise im nächsten Frühjahr angelegt. Vor der Saat ist eine mehrmalige Unkrautkultur zu empfehlen. Bei allen Kulturen, ausser dem Nützlingsstreifen, ist ein Säuberungsschnitt erlaubt bzw. empfohlen.

Bunt-/ Rotationsbrache

Die Buntbrache ist die ökologisch wertvollste Kultur und hat eine Anlagedauer von 2–8 Jahren. Die Rotationsbrache wird in die Fruchtfolge integriert und hat eine Anlagedauer von 1–3 Jahren, mit 3 Jahren Anbaupause. Die Bra-

chen benötigen einen sonnigen, trockenen und nährstoffarmen Standort. Sie sind am anfälligsten auf Unkräuter und vor allem Grasdurchwuchs. Bei zu viel Grasdurchwuchs kommt es zu Betragsrückforderungen. Gemäht darf die Rotationsbrache im Winterhalbjahr werden, bei der Bruntbrache nur die halbe Fläche.

Saum auf Ackerfläche

Der Saum auf Ackerfläche hat eine maximale durchschnittliche Breite von 12 m und eine Anlagedauer von 2–8 Jahren. Die Mischungen

sind weniger anfällig auf Grasdurchwuchs als Brachen. Die halbe Fläche muss jährlich alternierend geschnitten werden. Der Grasanteil dieser Kultur ist nicht beschränkt.

Nützlingsstreifen

Der Nützlingsstreifen kann für 1 oder 4 Jahre angelegt werden und wird in die Fruchtfolge integriert. Die Mischung besteht vor allem aus Nützlingsbestäuberarten. Er wird in einem 3–6 m breiten Streifen Parallel der Kultur angebaut. Der 1-jährige Nützlingsstreifen muss mindestens 100 Tage und bis zum 1. Juni auf dem Feld stehen.

Ackerschonstreifen

Der Ackerschonstreifen wird mindestens 2 Jahre am gleichen Standort angebaut, soll zur Erhaltung seltener, spontan auflaufender Ackerflora dienen und ist in die Ackerkultur integriert. Es müssen 2 Jahre nacheinander geeignete Kulturen angebaut werden. Düngung und Pflanzenschutz ist nicht erlaubt.

Andreas Hartmann



Eine Schule fürs Leben

Ende Juni respektive anfangs Juli war es dann wieder soweit. Der letzte Prüfungstag stand für die Absolventinnen vor der Tür. Ein intensiver Abschluss mit den Prüfungen in den Modulen «Betriebslehre» und «Haushaltführung».

Während 2 Jahren berufsbegleitend oder über 5 Monate im Vollzeitlehrgang haben die Absolventinnen die 9 Pflichtmodule und verschiede-

ne Wahlmodule besucht und jeweils mit mündlicher, praktischer und/oder schriftlicher Modullernzielkontrolle abgeschlossen. Es ist immer spannend zu erleben, mit welcher Begeisterung in den einzelnen Modulen gearbeitet wird. Voller Elan wird ein Garten angelegt, Früchte werden konserviert, neue Rezeptkombinationen ausprobiert. Auch in den Modulen Recht, Buchhaltung und Betriebslehre wollen die Absolventinnen viel Wissen erlangen, damit sie für die Zukunft gerüstet sind, um kompetent betriebliche Entscheidungen treffen zu können.

Offen für alle

Wunderbar ist auch, dass durch den Besuch der Fachausbildung unter den Absolventinnen tolle neue Freundschaften fürs Leben entstehen. Inzwischen besuchen die Ausbildung Frauen zwischen 19 bis 60 Jahren und auch Männer haben entdeckt, wie spannend und vielseitig die Modulauswahl ist. Da die Modulteilnehmenden aus bäuerlichen, aber auch vermehrt aus nicht bäuerlichen Kreisen kommen, wird der Erfahrungsaustausch noch viel interessanter und spannender. Gerade durch die zum Teil veränderten Ernährungsformen wird zum Beispiel das Modul «Ernährung und Verpfle-

gung» noch vielschichtiger und anspruchsvoller. Interessant ist zu erleben, wie sich einige Absolventinnen auf die Unterrichtssequenz mit dem Metzger freuen, weil sie dann erleben, wie ein halbes Schwein zerlegt wird. Auch wenn eine Person selber nicht Fleisch konsumiert, ist sie gleichwohl dabei und hört zu. Das nennt man Teamgeist.

Persönlichkeit im Fokus

Im Modul «Familie und Gesellschaft» geht es um den Bereich «ich und mein Umfeld». Es werden Themen aufgegriffen wie «Bedürfnisse und Erwartungen», «Generationenleben», «Rollenklärung auf dem Betrieb», «Wertschätzung» und «die Tücken der Kommunikation». Durch den tollen Klassengeist und das spürbare Zusammengehörigkeitsgefühl fühlen sich alle wohl und verstanden. Gerade in diesem Modul, in welchem die Persönlichkeitsbildung im Fokus steht, ist dies eine wichtige Voraussetzung.

Bereits Mitte August durften wir mit dem ausgebuchten, berufsbegleitenden Lehrgang 2023–25 starten – das ist immer wieder schön zu erleben. Für den nächsten Vollzeitlehrgang vom 08.01.2024 bis 27.06.2024 hat es noch freie Ausbildungsplätze. In dieser Zeit werden alle 9 Pflichtmodule von Montag bis Donnerstag absolviert und auf Wunsch können zusätzlich Wahlmodule am Freitag und/oder Samstag besucht werden.

Nachfolgend in den Kästen einige Statements unserer Fachlehrpersonen.

*Andrea Bieri
Lehrgangsleiterin, BBZN Schüpfheim*



Absolventinnen 2023

Helena Barmettler

«Eine gute Investition ins Leben»



«Der Bildungslehrgang zur Bäuerin beziehungsweise zum bäuerlichen Haushaltleiter ist für mich persönlich eine wertvolle Investition in das Leben und sich selbst.

Soviel darf man lernen und für sich mitnehmen. Die Modulauswahl ist breit gefächert, alle möglichen Bereiche werden abgedeckt. Danach sind Frau und Mann bereit für das «wahre Leben» draussen.

Es freut mich immer wieder zu sehen, wie innovativ und offen die Frauen und Männer im Unterricht sind. Tolle Ideen, grossartiger Austausch und auch ich lerne immer wieder etwas Neues dazu.

Es bereitet mir riesig Spass, die Absolventinnen und Absolventen auf ihrem Weg zu unterstützen und den einen oder anderen Tipp oder Trick für ihren ganz eigenen Betriebszweig mitzugeben.

Am meisten erfreut mein Herz, wenn ich das Endergebnis dann in «echt» zu sehen bekomme, was bedeutet, dass die Vision umgesetzt wurde. Dann hat mein Unterricht für mich Sinn gemacht und mein Ziel ist erreicht.»

Clara Helfenstein

«Ernährung und Verpflegung schweisst zusammen»



«Immer wieder habe ich das Gefühl, dass ich das spannendste Modul unterrichten darf. Topmotivierende Teilnehmende, welche sich für Ernährung und Kochen interessieren und gewissen Fragen bis auf den Grund gehen wollen, sind Leuchttürme in den Klassen. Das ist unglaublich schön, dies als Lehrperson zu erfahren.

Essen und Trinken tun wir täglich mehrmals und fast so oft bege-

nen uns Themen auf verschiedenen Medienkanälen dazu. Viel wird kontrovers berichtet, was auch zu Unsicherheiten führt.

Im Modul Ernährung und Verpflegung gehen wir mit dem Puls der Zeit. Im Unterricht werden die aktuellen Ernährungsempfehlungen thematisiert und in der Praxis umgesetzt. Immer wieder erlebe ich, dass mit Spass gearbeitet wird und eine zufriedene Stimmung herrscht. Nicht zu verachten ist, dass schlussendlich ja all die feinen Speisen probiert werden können.

Wenn die Teilnehmenden am Schluss die Lernzielkontrolle erfolgreich abschliessen – dann hüpf mein Herz vor Freude.»

Willy Portmann

«Buchhaltung macht Spass»



«Ich unterrichte auf fallen Stufen gerne, egal ob Grund- oder Erwachsenenbildung. Was mir aber über die Jahre immer mehr Mühe bereitet, ist, dass ich die Namen der vielen verschiedenen Lernenden vergesse.

«Hallo Willy, kennst du mich noch? Ich habe vor so und so viel Jahren die Bäuerinnenschule besucht.» So oder ähnlich tönt es immer öfter, wenn ich ehemalige Lernende nicht wiedererkenne. Es ist nicht nur mein Namensgedächtnis, das streikt, oft haben die Frauen eine

andere Frisur, die Haarfarbe hat geändert usw. Aber die Hauptsache ist doch, dass ich auf den Buchhaltungs-Unterricht angesprochen werde und die Erinnerungen (bei den meisten) nicht allzu negativ sind.

Es ist für mich ein Privileg, in der Ausbildung Bäuerin/bäuerlicher Haushalteiler mein Wissen weiterzugeben, die Lernenden sind top motiviert und wissbegierig. Sie schätzen einen praxisnahen und abwechslungsreichen Unterricht.

Die Lernatmosphäre empfinde ich als sehr angenehm und auch eine Prise Humor darf natürlich nicht fehlen. Somit kann ich meine Titelaussage einfach nur bestätigen: Buchhaltung (unterrichten) macht Spass.»

Paula Furrer

«Vorzeigen und Fachwissen sind nach wie vor gefragt»



«Die Teilnehmende der Ausbildung sind verschieden interessierte Persönlichkeiten. Dieser Wissensdurst spornt immer wieder von Neuem an, mich in den verschiedenen Fächern weiterzubilden und meine Erfahrungen weiterzugeben.

Eine Herausforderung ist, dass mit jedem Ausbildungsstart die Teilnehmenden einen unterschiedlich gefüllten Rucksack mitbringen und daher auch verschiedene Ansprüche und Wünsche zu erfüllen sind. So erstaunt wenig, dass ein

Vorzeigen von Konservier- und Kochvorgängen und Weiterem geschätzt und oft noch mehr davon gewünscht wird. Die Lernziele in den einzelnen Modulen sind schweizweit gegeben und es ist sehr wichtig, dass wir diese fachliche Tiefe erreichen.

Es freut mich jedes Mal sehr, wenn ich Ehemaligen begegne. Dies sind in der Zwischenzeit nicht wenige. Immer wieder höre ich, wie viel in dieser Ausbildung fürs Leben gelernt wurde, wie Rezepte noch gebacken oder gekocht werden, wie schön die Zeit doch damals war und wie all die Freundschaften immer noch bestehen.

Und übrigens, beim Namen merken ergeht es mir genauso wie meinem Kollegen Willy.»

JUBILÄUMSKLASSENTREFFEN DER BÄUERINNENSCHULE WILLISAU, SOMMERKURS 1973

Frohes Wiedersehen nach 50 Jahren

Ende September 1973 verliessen 22 diplomierte Bäuerinnen mit einem «gefüllten Rucksack» an beruflichem Wissen und Können die damalige Landwirtschaftliche Schule Willisau auf der Gulp.

Aus der Klasse von lernwilligen Frauen aus dem Hinterland, dem Entlebuch und der weiteren Luzerner Landschaft war ein kollegiales Team geworden. «In zahlreichen Stunden haben wir zusammen gelernt und gelacht», bestätigen die sieben Organisatorinnen, die als starke Entlebucher Fraktion den ersten Sommerkurs 1973 unter Direktor René Fessler absolvierten und diesmal zum Jubiläums-Klassentreffen nach Heiligkreuz eingeladen hatten. Wer auf einen strahlenden Tag und die bekannte Weitsicht vom heimlichen Zentrum des Entlebuchs ins Mittelland und hinaus auf den Jura gehofft hatte, sah sich diesbezüglich ein wenig enttäuscht. Der lästige Nebel als ungeladener Gast versuchte sich als Spielverderber beim Gruppenfoto. Der tollen Stimmung insgesamt tat er aber keinen Abbruch. Zum Apéro im Kurhaus Heiligkreuz konnte Maria Bucher im Namen der Entlebucherinnen 18 Frauen begrüßen. In der Wallfahrtskirche liessen sie sich über die



Bedeutung von Heiligkreuz als Pilger-, Kraft-, Kur-, Versammlungs-, Sport- und Kulturort informieren, über seine bewegte Geschichte und die Legenden um die seit Jahrhunderten verehrte Kreuzpartikel. Beim anschliessenden exquisiten Mittagessen und den folgenden gemeinsamen Stunden im Kurhaus wurden eine Menge alte Erinnerungen wach. Neben Ernsthaftem und dem anstrengenden Einsatz blieben heitere Erlebnisse haften, auch solche,

über die man nach 50 Jahren schmunzeln kann: überwachte Nachtruhe ab 22 Uhr für die 18- bis 25-jährigen Kursteilnehmerinnen, Ausgang bis 23 Uhr einmal wöchentlich, der grosse samstägliche Hausputz vor der Entlassung ins Wochenende und vieles mehr. Einigen war der gesellige Nachmittag wohl zu kurz; sie dürfen sich auf das nächste Treffen in drei Jahren freuen.

Ruedi Emmenegger (Text und Bilder)

Einige Zahlen und Fakten

Das Wetter und die damit anfallende bzw. nicht anfallende Wassermenge ist für die Landwirtschaft seit jeher relevant, insbesondere über die Sommermonate. Während trockener Jahreszeiten ist der Trinkwasserverbrauch von grosser Bedeutung.

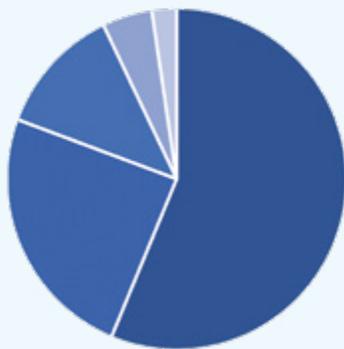
Seit 1990 ist der Trinkwasserverbrauch pro Person in der Schweiz zurückgegangen. Während er im Jahr 1990 auf 472 Liter pro Person geschätzt wurde, waren es 2020 noch 297 Liter.

Rund 80 % des Trinkwassers stammen aus dem Grundwasser. Bei etwa der Hälfte handelt es sich um Quellwasser, der Rest wird aus Seen und Flüssen gewonnen.

Mit 56,3 % Trinkwasser wird der grösste Anteil in Haushalt und Kleingewerbe verwendet. 24,4 % werden von Gewerbe- und Industriebetrieben verbraucht. Auch die Verluste sind mit rund 12,2 % von Bedeutung. Kleine Anteile werden durch öffentliche Zwecke (4,8 %) und Eigenverbrauch der Wasserversorgungen (2,4 %) beansprucht. Trinkwasser wird in Haushalten zum Trinken, Kochen, Putzen, zu Hygienezwecken und zum Bewässern verwendet. In öffentlichen Dienstleistungsbetrieben wird Trinkwasser z. B. zur Speisung von Brunnen oder zur Bewässerung und Reinigung von Infrastruktur genutzt.

Die Schätzung/Berechnung des Wasserverbrauchs ist eine Herausforderung. Die Hochrechnung beruht auf den Angaben der Wasserversorgungen. Wasser, welches im Ausland für die Herstellung der importierten Produkte verbraucht wurde, ist nicht mit eingerechnet.

Aufteilung Trinkwasserverbrauch pro Person und Tag (2020)



- Haushalt und Kleingewerbe
- Gewerbe und Industrie
- Verluste
- Öffentliche Zwecke und Brunnen
- Eigenverbrauch der Wasserwerke

Quellen: admin.ch / lustat.ch

Helen Husmann



SECHS ARMBANDUHREN ÜBERREICHT

Goodwill-Preis 2023

EV-Vorstandsmitglieder haben an den Diplomfeiern persönlich gratuliert und die schönen Uhren an folgende Gewinnerinnen und Gewinner überreicht:

Michelle Bachmann (BBZN Hohenrain)

hat sich u.a. bei der Übung Markt, bei Gruppenarbeiten und am Faschnachtsanlass engagiert, eine rundum tolle freiwillige Mehrleistung!

Michael Heinrich (BBZN Hohenrain)

organisierte den Pausenkiosk am Standort Hohenrain. Seine stets aufgestellte und konstruktive Art sorgte für eine angenehme Stimmung.

Marco von Moos (BBZN Schüpfheim)

war stets ein positiver Typ. Seine angenehme und freundliche Persönlichkeit wurde bei der Arbeit als Klassenvorstand sehr geschätzt. Er wirkte bei der Organisation der Klassenjacke mit.

Dominique Kramer (BBZN Schüpfheim)

wirkte als Klassenmama unterstützend in der Klasse und lebte den ökologischen Gedanken ganzheitlich. Werte der Bioklasse trug sie nach aussen und brachte neue Perspektiven ein.

Julia Wicki (BBZN Schüpfheim)

war unter anderem stark engagiert beim kalten Markt. Allgemein war sie sehr hilfsbereit und unterstützte die Klasse mit ihrer ausgeprägten Sozialkompetenz.

Sarah Estermann (BBZN Schüpfheim)

leistete einen wunderbaren Job als Klassenchefin. Sie sorgte sich um die Klasse und lud sie während eines Wahlfachs trotz vollen Programms zur Betriebsbesichtigung inklusive Mittagessen ein.

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

brätsche, abebrätsche



«S'isch so heïss, d'Sonne brätschet voll abel!» Sagt man das so? Ein Blick ins Schweizerische Idiotikon zeigt: «brätschen» mit all seinen Abwandlungen ist sehr vielseitig verwendbar. Es meint im Wesentlichen klatschen, besonders von (wiederholten) flachen Schlägen, oder von klatschend aufschlagenden Dingen: «Am Zügeltag het's persee oben-n-aben brätschet, dass d's Herr Vilbrächts wöler g'si wäre mit nere Arche Noah als mit mene Leiterwage» (1901). Oder mit der flachen Hand schlagen, Schläge geben, als Züchtigungsmittel für Kinder, so beschrieben 1902: «Juheie, Mareie hed d'Suppe la g'heie, hed d's Täller la tätsche jetz mues-me di brätsche.»

Oder ab-brätsche im Sinne von abprasseln: «Die Schimpfwörter rollten über Sami her wie Hagelsteine, aber sie prätschten auch an ihm ab wie an einer Fluh!» (Gotthelf). Oder niederprasseln, vom Regen, oder Nüsse vom Baum herunterschlagen. «Uus-brätsche» meint durchprügeln; «use brätsche» durch Schlagen herausbekommen: «Der Proporz kommt, aber er muss mit Schlegel und Weggen herausgebrätschet werden» (Volkszeitung 1902).

Verbrätsch(g)e meint zerschlagen, zerquetschen: «Der Hagel hed's Land verbrätschet», oder von einem zu Boden gefallenem Apfel, oder «en verbrätscheti Bire», die wäre dann zerquetscht, doch nicht zu einer formlosen Masse, dafür hätte man wiederum das Wort «vertätscht» gebraucht.

Das Verb prätschen findet sich auch im Deutschen Wörterbuch der Gebrüder Grimm. Hier ist u.a. zu lesen, es bedeute schlagen, dass es knallt. Und da es umgangssprachlich den Begriff der «Knallhitze» gibt, wäre es sicher nicht so abwegig, wie eingangs erwähnt, von einer Sonne zu reden, die voll abebrätschet.

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere