



Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

IN DER LANDWIRTSCHAFT RAR ANZUTREFFEN

Hanf in der Schweiz

Hanf ist ein grosses Thema, die Nachfrage riesig, jedoch gibt es wenig Produzenten, die Hanf anbauen und noch weniger, die darüber sprechen. Es gibt viele Vorurteile und eine Frage, die oftmals zu Diskussionen führt, beschäftigt uns immer wieder: Wann wird Hanf in der Schweiz legal?

Beim Rohstoff Hanf wird unterschieden zwischen Stroh, Samen und Blüten. Es gibt unterschiedliche Pflanzenarten und Nutzungen. Vor dem Anbau muss klar definiert sein, was produziert werden soll, worauf gesetzt wird und wer der Abnehmer ist. Beim Anbau von Hanf kann die Zusammenarbeit mit der Polizei hilfreich sein, um unerwartete Einsätze zu vermeiden...

Vielseitige Verwendung

Hanf samen können als Nüsse gegessen oder zu Speiseöl für die kalte Küche weiterverarbeitet werden. Nuss und Öl sind reich an ungesättigten Fettsäuren mit arzneilich wirksamen Inhaltsstoffen. Der Presskuchen (Proteinmehl) dient als Tiernahrung für nicht laktierende Kühe, Stängel und Blätter dürfen

jedoch nicht verfüttert werden. Aus der Faser (Stängel) wird Gewebe hergestellt, beispielsweise für Kleidung, oder sie findet Einsatz als Dämmmaterial, Einstreu für Tiere oder Rohstoff für Seile.

Die Hanfblüten weisen einen hohen CBD-Gehalt auf. CBD bedeutet Cannabidiol, eine Substanz, die im Gegensatz zu THC (Tetrahydrocannabinol) keine berauschende Wirkung hat und auch nicht süchtig macht. Das CBD aus der Hanfpflanze wird zwar als Wundermittel gegen Schmerzen, Stress und sogar Krebs angepriesen, doch fehlen (noch) entsprechende wissenschaftliche Studien zur nachweislichen Wirksamkeit. CBD wird u.a. als Essenz (Geschmacksträger) in Lebensmitteln beige mischt. Unter 1% THC-Gehalt dürfen Hanfblüten legal geraucht werden.



Hanfanbau in der Landwirtschaft

Seit dem letzten Jahr wird der Anbau von Hanf mit Direktzahlungen abgegolten. Zurzeit ist der Anbau nicht sehr lukrativ, da die Nachfrage für Schweizer Hanf niedrig ist. Der ausländische Hanf wird vorwiegend verarbeitet importiert und ist dadurch um einiges günstiger. Für die eigene Direktvermarktung oder für in die Fruchtfolge kann der Hanfanbau jedoch ein spannendes Thema sein.

Die Pflanze begnügt sich mit leichten, anspruchslosen Böden. Ihr feines, tiefes Wurzelsystem kann die Nährstoffe einfach erschliessen. Sie mag keine verdichteten Böden. Da Hanfpflanzen als anspruchslos und robust angepriesen werden, sind sie auch für den Bioanbau sehr geeignet. Hanf wird im gleichen Zeitraum wie Mais angesät und braucht bei der Aussaat warme Bedingungen, um schnell zu keimen. Nässe in der Anfangsphase ist schlecht für den Hanf. Es vergehen ca. 100 bis 120 Tage von der Aussaat bis zur Ernte.

Man muss sich vorher entscheiden, ob der Samen oder die Faser genutzt werden soll, denn eine Doppelnutzung ist je nach Zeitpunkt der Ernte nicht ideal. Wird die Faser erst dann geerntet, wenn die Samen ausgereift sind, ergäbe dies «kratzige» Kleidung. Bei einer zu frühen Ernte wären wiederum die Samen nicht ausgereift, dafür hat man die ideale Faser für den Stoff.



Grusswort



Kennen Sie RISE? Ähnlich wie das Nachhaltigkeits-Dreieck, welches die drei Dimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales vereint, befasst sich die RISE-Methode mit den verschiedenen Ebenen der Nachhaltigkeit. Die Analyse und Bewertung nach RISE wurde spezifisch für Landwirtschaftsbetriebe entwickelt. Das Polygon verbindet nicht 3, sondern 10 Nachhaltigkeitsthemen: Bodennutzung, Tierhaltung, Betriebs- und Umweltschutz, Wassernutzung, Energie & Klima, Biodiversität, Arbeitsbedingungen, Lebensqualität, Wirtschaftlichkeit und Betriebsführung.

Während und nach meiner Studienzeit arbeitete ich beim Berner Bauernverband. Als eine meiner letzten Tätigkeiten beschäftigte ich mich unter anderem mit RISE. Mein damaliger Chef, meiner Ansicht nach ein sehr breit denkender Mann, musste sich oft Rügen von Landwirtschaftskritikern anhören. Er beeindruckte mich immer wieder mit seiner Fähigkeit, diesen kritischen Menschen die Zusammenhänge der Praxis zu erläutern.

Unermüdlich wies er darauf hin, dass sich die Landwirtschaft inmitten eines Spannungsfelds vieler Zielkonflikte befindet. Er setzte sich dafür ein, dass die Verantwortung, diese Zielkonflikte zu handeln, den Landwirten zurückgegeben werden sollte. Dies würde eine komplette Änderung der Agrarpolitik bedingen, in welcher die Leitplanken vergrössert statt enger gesetzt würden. Aktuell passiert das Gegenteil. Zum Beispiel, indem neue Beiträge die Landwirte zur Umsetzung von scheinbar sinnvollen Massnahmen locken. Verstehen Sie mich nicht falsch. Ich nehme an, dass solche Massnahmen begründbar und gut überlegt sind. Und es ist für mich auch nachvollziehbar, dass Neuerungen mittels finanzieller Förderungen vorangetrieben werden können. Aber ich bin der Auffassung, dass diese stets wachsenden Vorgaben, Massnahmen und Kontrollpunkte die nachhaltige Landwirtschaft (Nachhaltigkeit auf mehreren Dimensionen) negativ beeinflussen.

Seit meiner Zeit beim Berner Bauernverband sind sechs Jahre vergangen. Meine politischen Interessen haben sich ins Nirgendwo versteckt und meine Arbeit als Mandatsleiterin bezieht sich einseitig auf den Aspekt der Wirtschaftlichkeit. Und doch denke ich nach wie vor – und insbesondere jetzt, wo wir uns als Familie selber in diesem Spannungsfeld befin-

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

Adressänderungen und Mutationen

Andi Hartmann, Oberdorf 9, 6286 Altwis
andi.hartmann@hotmail.com | 079 921 86 02

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

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

den – oft an die geführten Diskussionen zum Thema «nachhaltige Landwirtschaft» sowie an die Vision, den praktizierenden Landwirten mehr Verantwortung zurückzugeben. Kennen Sie dieses Gefühl von wegen «eigentlich sollte man ... aber es wird halt anders gefordert» nicht auch?

Helen Brun, Präsidentin

- ▶ Mit einer herkömmlichen Getreidesämaschine kann der Hanf für Hanfstroh und Hanfsamen angesät werden. Für den legalen Anbau muss sichergestellt werden, dass keine männlichen Samen untergemischt sind. Es gibt keine ver-



wandten Kulturen in der Schweiz, deshalb braucht es ein gutes Auge gegen den Unkrautdruck. Züchter von Hanfpflanzen unterscheiden weltweit drei Hanfsorten, nämlich die *Cannabis Sativa*, die *Cannabis Indica* und die *Cannabis Ruderalis*, wobei jede Hanfsorte durch Anbau-techniken, Pflege, Boden und Standort in ihrem Geschmack und Wert weiter beeinflusst werden kann. Der Hanf kann bis zu 3 Meter hochwachsen oder auch höher. Bei der Düngung kann man den Weizen als Vergleich beziehen. Anders verhält es sich beim Anbau von CBD-Blüten. Ein bis zwei weibliche Pflanzen werden pro Quadratmeter gesät oder als Stecklinge eingepflanzt. Die buschigen Pflanzen brauchen viel Platz und weisen deshalb eine geringe Dichte auf – im Gegensatz zum Hanf für Stroh und Samen.

Wer als Privatperson in der Schweiz im eigenen Garten Hanf anbauen möchte, darf dies tun, solange die Pflanzen einen geringen THC-Gehalt aufweisen. Übersteigt eine Hanfsorte die 1%-THC-Obergrenze, wird sie als Betäubungsmittel definiert, womit Anbau, Kauf und Konsum illegal und strafbar sind. Aber auch Pflanzen mit geringem THC-Gehalt können nicht nach Belieben vertrieben und beworben werden. Wer Hanfpflanzen kultivieren möchte, ist immer gut beraten, die geltende Rechtslage zur Kenntnis zu nehmen. (Bild: Daniela Köpfl)

Hanfprodukte ernten

Geerntet wird der Hanf unterschiedlich. Auch hier spielt es eine Rolle, ob man die Stängel, die Samen oder die Blüten ernten möchte. Mit einem gewöhnlichen Mährescher kann man – mit scharf geschliffenen Messern – die Pflanzen hoch schneiden und die Samen ernten. Die Samen weisen einen unterschiedlichen Erntezeitpunkt auf und können deshalb nicht alle weiterverwendet werden. Und Achtung: die Fasern können sich verwickeln und grosse Schäden anrichten! Die Hanfnüsse müssen direkt nach der Ernte getrocknet werden. Dabei sind 30–40 Prozent der Ernte Abfall, der nicht zur Ölproduktion verwendet werden kann. Der Erntezeitpunkt ist ähnlich wie beim Raps.

Hanfblüten werden von Hand geschnitten. Wenn die Blütenreife einsetzt, werden kleine weisse Härchen an den Blüten sichtbar. Sobald sich zwischen 50 und 70 Prozent dieser Härchen braun verfärben, sind die Blüten erntereif. Nach der Ernte werden sie getrocknet und zum Schluss luftdicht und gegen Licht geschützt verpackt.

Das Hanfstroh wird dicht gesät und wächst 2–3 Meter hoch. Die Hanffasern können individuell verarbeitet werden. Der Hanf wird geschnitten, liegen gelassen und mehrfach ge-

wendet in einem Zeitraum von 2–3 Wochen. Mit Tau oder Regen wird der Fermentierungsprozess gestartet. Der Reifeprozess ist beendet, wenn die Fasern sich leicht braun verfärben. Je nach Reife der Pflanze sind die Fasern fein oder gröber. Hanffasern sind sehr robust und widerstandsfähig.

Das Hanföl ist ein Liebhäberprodukt und gilt als ernährungsphysiologisch hochwertiges Pflanzenöl. Aus einer Hektare Hanf kann man ca. 800 kg Hanfsamen gewinnen. Pro Kilo Hanfsamen erhält man aktuell CHF 4.50. Hanfstroh kann für CHF 1.–/Kilo verkauft werden.

Ein Produkt mit viel Potenzial

In der Schweiz ist die Hanffaserindustrie wenig ausgeprägt. Hingegen setzt man im Ausland vermehrt auf die Hanffaserproduktion, obwohl sie teurer ist als die herkömmliche Produktion von Seilen, Kleidern, Papier ect. Da der Hanfanbau zu den europäischen Klimazielen (European Green Deal) beiträgt und nützlich für die Umwelt ist, verwundert es nicht, dass die den Hanfanbau bereitgestellte Fläche in Europa in den letzten Jahren enorm anstieg. Frankreich ist dabei der wichtigste Erzeuger mit einem Anteil von über 70 Prozent, gefolgt von Niederlanden und Österreich.

Daniela Köpfl

Quelle: Merkblatt FiBL u.a.

CHÜSCHTIG & FEIN

Hanfbrot



Zutaten

450 g Dinkelmehl und 50 g Hanfmehl
oder alternativ
400 g Dinkelmehl und 100 g Hanfmehl

2 EL	Hanfsamen
2–4 EL	Kürbiskerne
14 g	Salz
2 EL	Hanfsamenöl
1 EL	Honig
50–100 ml	lauwarmes Wasser
20 g	Hefe
300 g	Naturejoghurt

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem weichen, elastischen Teig kneten, der Teig sollte aber nicht klebrig sein; danach den Teig für mindestens eine Stunde ruhen lassen; Teig zu einem Laib formen und nochmals eine halbe Stunde ruhen lassen; anschliessend für ca. 50 Minuten bei 220 Grad Heissluft im Backofen backen.

Tipp: Auflaufform mit Wasser dazustellen, damit das Brot schön knusprig wird.

Renate Rösli-Hofstetter
(Rezept und Fotos)



NEU AM BBZN

Willkommen

Drei Lehrpersonen stellen sich vor

Seit Anfang März 2024 bin ich als Obstbauberater am BBZN Hohenrain in einem 90%-Pensum tätig. Es freut mich, meiner Leidenschaft für Obstbau weiterhin nachgehen zu dürfen. Mit meiner Erfahrung und meinem Fachwissen möchte ich der Obstbranche helfen, die zukünftigen Herausforderungen zu meistern. Die vielfältigen Probleme, welche auf die Betriebe zukommen, kenne ich aus eigener Erfahrung. Deshalb freue ich mich auf die Zusammenarbeit mit den Produzenten und natürlich mit meinen Kolleginnen und Kollegen im Team BBZN.



«Nach 27 Jahren als selbständiger Obstbauer in Kleinwangen, habe ich in diesem Jahr eine neue Herausforderung angetreten.»

Adrian Seeholzer

Aufgewachsen bin ich auf einem ehemaligen Bauernhof in Schötz. Als Kind verbrachte ich gerne meine Zeit draussen in der Natur oder auf dem Traktor des Nachbarn. Nach meiner Ausbildung als Landschaftsgärtner und mehreren Reisen wollte ich mich verstärkt mit der Lebensmittelproduktion beschäftigen. Nach dem Abschluss der Berufsmaturität entschied ich mich für ein Studium im Bereich Umweltingenieurwesen mit Schwerpunkt auf biologischer Landwirtschaft und Hortikultur. Seitdem habe ich mit dem Anbau und der Verarbeitung von Produkten aus Spezialkulturen experimentiert. Nach meinem Abschluss arbeitete ich in einem Gastronomieunternehmen, was meinen Horizont erweiterte. Seit Januar 2024 arbeite ich in einem 60%-Pensum als Projektleiter für die «Offensive Spezialkulturen».



«Die Wertschöpfung, welche durch den Anbau von Spezialkulturen erreicht werden kann, sehe ich als grosses Potential. Dieses möchte ich fördern und nutzen.»

Fabian Burch

Ich bin Agronomin FH mit Schwerpunkten in der Agrarwirtschaft, Ökologie und Raumplanung. Meine Wurzeln habe ich in der Berglandwirtschaft. Ich bin im Simmental auf einem Milchwirtschaftsbetrieb mit Alp aufgewachsen. Im Biolandbau verfüge ich über eine langjährige Praxiserfahrung, darunter die Projektleitung der Bio-Ölsaatenprojekte bei Biofarm und zuletzt die Anstellung im Knospe-Betrieb einer Stiftung im Berner Mittelland. Dort war ich über 11 Jahre in der Arbeitsintegration als Berufsbildnerin für Jugendliche und junge Erwachsene engagiert. Mit diesem sozialen Hintergrund als Beraterin und Coach kann ich nun meinen breiten Erfahrungsschatz am BBZN einbringen. Ich freue mich sehr, mich in diesem Rahmen für den Biolandbau im Kanton Luzern zu engagieren.



«Ich arbeite gerne mit und für Menschen. In der Bildung und Beratung im Bereich Biolandbau kann ich genau dies mit der Landwirtschaft kombinieren.»

Stefanie Bergmann

Jung und voller Tatendrang

Spontan bei Kaffee und Kuchen wurde ich darauf angesprochen, ob der Ehemaligenverein nicht ein Ämtli für mich wäre. Nach langem Überlegen habe ich es als Chance gesehen und freue mich nun auf die nächsten Jahren im Vorstand. Mit dabei bin ich seit der letzten GV 2024. Ich möchte mich hiermit bei jedem Mitglied für die Wahl in den Vorstand bedanken.

Mein Motivationsgrund für den EV ist, mit Gleichgesinnten Zeit zu verbringen und dabei etwas zu bewegen. Mit dem Blättli kann ich meine Ideen und Anregungen einbringen und andere Denkweisen übermitteln. Ich möchte Menschen dazu motivieren, Neues auszuprobieren und die Freude bei der Arbeit aufrecht zu erhalten. Die Zeit, die ich bis jetzt mit dem Vorstand verbringen konnte, war spannend, und ich schätze den Austausch sehr. Das ganze Team ist motiviert und offen für Neues. Für die



Steckbrief

Name: Daniela Köpfl
Geburtstag: 28.12.1995
Wohnort: 6016 Hellbühl
Familie: Vater Albert (Jg. 1969), Mutter Heidi (Jg. 1972), vier Schwestern und ein Bruder
Betrieb: 22,5 ha LN, Tierhaltung Milchkühe und Mastschweine
Ausbildung: Bäckerin/Konditorin, Landwirtin, BLS 1
Hobbys: Imkerei, Netzbball, Wandern, Garten, Sport und fein Essen 😊
Motto: Mit wenig Aufwand viel bewirken.



Ein paar Schnappschüsse aus dem Leben des vielseitig interessierten, neuen Vorstandsmitglieds Daniela, oben: Imkern mit Vater, mit Mastkalb, Netzbballteam; unten: Reisen mit dem Töff in Norwegen.

Zukunft wünsche ich mir spannende Themen fürs Blättli und viele neue Bekanntschaften.

Betriebsleiterin auf Umwegen

Zurzeit wohne ich noch in Rüediswil und arbeite Teilzeit in einer Konditorei im Service. Im nächsten Jahr steht die Hofübergabe auf dem Programm, deshalb integriere ich mich diesen Sommer mehr im Betrieb, und wir arbeiten an einer einfachen Übergabe. Meine Eltern sind noch jung und möchten mir die Chance geben, den Betrieb zu führen. Dabei wollen sie mir unter die Arme greifen. Der Hof liegt auf dem Littauerberg auf 565 m ü. M. und ist seit 1971 im Familienbesitz. Der Betrieb hat mit 22,5 ha eine schöne Grösse und die Flächen sind gut zu bewirtschaften. Es ist ein Luzerner Durchschnittsbetrieb mit Milchkühen und Mastschweinen. Wir produzieren für die Hellbühler Emmentaler Käserei.

Meine Ausbildung zur Landwirtin habe ich erst nach meinem Aufenthalt in Neuseeland gewagt. Dort war ich auf einer Milchfarm mit 500 Kühen und sah dies als Probezeit für die Zukunft. Mit wenig praktischer Erfahrung und schlechtem Englisch wagte ich die Reise in ein fremdes Land. Am Ende war mein Englisch leider nicht viel besser, jedoch hat mich die Landwirtschaft gepackt und das Interesse wurde gross. Zurück in der Schweiz arbeitete ich auf dem Betrieb der

Eltern und konnte mein neu erlerntes Können zeigen. Ein Jahr später startete ich die Grundausbildung zur Landwirtin und absolvierte anschliessend die Betriebsleiterschule.

Reise- und Zukunftswünsche

Eine grosse Leidenschaft von mir ist das Reisen. In Neuseeland und Schweden konnte ich das Reisen mit Arbeiten verbinden und würde dies jederzeit wieder machen. Ob mit dem Zug durch Europa, hinten auf dem Töff durch Norwegen oder mit dem Maulesel durch den Nationalpark in Columbien: Ich probiere gern Neues aus und freue mich auch in der Zukunft, neue Reiseziele zu erforschen.

In meiner Freizeit bin ich gerne in den Bergen. Den Ausgleich zwischen den Tieren, Menschen und der Natur schätze ich dabei sehr. Im Sommer brauchen meine Bienen meine Aufmerksamkeit und Geduld und bringen mir nach einem stressigen Tag die Ruhe zurück.

Ich bin jung, motiviert und habe eine moderne Denkweise. So strebe ich eine intensive Landwirtschaft an und möchte den Selbstversorgungsgrad zukünftig in der Schweiz hoch halten. Für die Zukunft wünsche ich mir eine einfachere Bürokratie für die Landwirtschaft, stabile Preise und schnelle Baubewilligungen.

Daniela Köpfl



BAUERIN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

tämpelen, tampen, dampen



Ein Kind wird von Mutter oder Vater ermahnt, es solle nicht so «tämpelen». Gemeint ist in der Regel, es solle nicht trödeln, schlendern bzw. sich Zeit lassen, sondern lieber försi-, also vorwärts machen. Das kann bezogen sein z.B. auf den Schulweg oder beim Umziehen oder Aufräumen. Laut schweizerischem Idiotikon entspricht das Verb tämpelen dem Verb tampen und bedeutet «ohne Eifer etwas (Unwichtiges) tun». Andere Wörter, die Ähnliches ausdrücken, sind fäuselen, g'väterlen, gänggelen, plämpelen, plämperlen, bläterlen. Das Verb «tampen» bedeutet nebst «tappen» (also mit den Händen vorherfühlen), «stapfen, langsam, schwerfällig, ungeschickt gehen»; es steht zudem für «zögern, säumen, langsam, träge arbeiten, trödeln» – wie auch für «sich einfältig, stumpfsinnig benehmen» oder für «plaudern bzw. schwatzen». Dazu ein Beispiel aus dem Jahr 1850: «Mängisch isch eusi Lërerer dusse-n-im Gang echli mit der andere Lërerer go tampe und go schnädere.» Betreffend «plaudern und schwatzen» gibt es einen Gebrauch mit differenzierten Färbungen, nämlich a) behaglich, gemütlich, vertraulich sich unterhalten und b) in mehr oder minder abschätzigem, tadelndem Sinne plappern (viel und langweilig schwatzen), und zwar mit Hervortreten folgender Nuancen: 1. des Andauernden, Plan- und Endlosen, Langweiligen, 2. des Versäumens von Wichtigerem, 3. lästiger Wiederholung und 4. des Albernem, Dummen. Dazu ein Beispiel aus dem Obwaldner Blatt von 1900: «Der alte Marti ... fing an vom Underbundskrieg zu dampen, wie der Vater Balz sein Nebenmann gewesen und wie es ganz anders gegangen wäre, wenn man sie nicht z'Nebike immene Sywmätteli eingesperrt hätte. Und er dampete weiter ... obwohl niemand ihm zuhörte.»

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere



RÜCKBLICK NEUES KURSFORMAT

BBZN-Stammtisch-Weiterbildung

Meryl Meyer, Jasmin Burkard und Thomas Haas vom BBZN referierten diesen Winter an vier Abenden über das Thema «Finanzen auf dem Landwirtschaftsbetrieb – investieren, versichern, vorsorgen.» Das Format Stammtisch ist neu. Dreimal fand der Anlass in einem Restaurant statt und einmal als Online-Veranstaltung.

Die Idee dahinter sind Abendkurse zu drei verschiedenen Themen mit einer Dauer von insgesamt maximal 2 Stunden, und dabei soll auch das gemütliche Beisammensein in der Beiz nicht zu kurz kommen. Eine Anmeldung ist nicht notwendig, sodass man sich auch kurzfristig zu einer Teilnahme entscheiden kann. Für die drei Referent:innen des BBZN heisst das, mit Spannung den Kursbeginn um 20 Uhr abwarten und darauf hoffen, dass Interessierte auftauchen werden.

Interesse ist da, darf aber wachsen

Zum Glück blieben die Referierenden an keinem der vier Abende allein. Bei durchschnittlich rund 50 Teilnehmenden gibt es aber noch viel Platz am Stammtisch, und so hofft das BBZN auf zusätzliche Gäste im nächsten Winter. Die Kursabende fanden dreimal dezentral in den Orten Dagmersellen, Hildisrieden und Hasle statt und einmal konnten die Teilnehmenden von zu Hause aus online mitmachen.

Gefreut haben die interessanten Diskussionen, die sich in der Pause und nach dem offiziellen Teil ergaben. Teilnehmende, die kurz vor der Pension standen, wollten beispielsweise

wissen, wann, wie und welche Vorsorgegelder optimal bezogen werden sollen. Allgemein interessierte die Auswirkungen der AHV-Reform per 01.01.2024. Junge Betriebsleitende hingegen fragten sich, welche Auswirkungen heutige Entscheidungen auf die finanzielle Vorsorge im Alter haben.

Heuer wurde schwerpunktmässig zu betriebswirtschaftlichen Themen referiert. In Zukunft sind auch Themen aus den Fachbereichen Pflanzenbau und Tierhaltung vorgesehen. Es werden wiederum 3–4 Referate pro Kursabend sein. Unter dem Motto «kurz und informativ» sollen wichtige und aktuellen Themen durchleuchtet werden. Bei Interesse können übrigens im Rahmen des umfassenden Weiterbildungsprogramms des BBZN einzelne Themen als Tages- bzw. Halbtageskurse vertieft werden (siehe Website BBZN).

Ein besonderer Dank geht an den Ehemaligenverein, der das Kursformat finanziell unterstützt, sodass die Stammtischabende – abgesehen von den Konsumationskosten – gratis angeboten werden können.

Thomas Haas, BBZN



Bierland Schweiz

Unter den alkoholischen Getränken in der Schweiz wird Bier immer beliebter und ist anteilmässig klar der Gewinner. Im Jahr 2023 wurden insgesamt 4,56 Mio. Hektoliter Bier konsumiert, das sind rund 50 Liter pro Kopf.

Unter den Bieren ist mit einem Anteil von 70 % eindeutig das Lagerbier das beliebteste. Im Trend liegt jedoch auch alkoholfreies Bier, so hat sich der Konsum in den letzten 10 Jahren fast verdreifacht.

Die Schweiz hat mit Abstand die grösste Brauereidichte in Europa. Auf eine Million Einwohner kommen 139 steuerpflichtige Brauereien. Vor allem Mikrobrauereien sind in den letzten Jahren – insbesondere während der Coronazeit – wie Pilze aus dem Boden geschossen. Von den über 1200 steuerpflichtigen Brauereien produzieren 870 weniger als 20 Hektoliter pro Jahr. Im Kanton Luzern sind 67 Brauereien angemeldet. Diese produzieren häufig hobbymässig Bier für den Verwandten- und Bekanntenkreis. Nach dem «Coronaboom» sind etliche Mikrobrauereien wieder eingegangen. Denn der Schritt vom Hobby- zum profitablen Profibrauer ist nicht zu unterschätzen.

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe

... das sind die Rohstoffe für die Bierherstellung. Sogar das Wasser hat einen Einfluss auf den Geschmack. Je nach Kalkgehalt und pH-Wert muss anderes Malz eingesetzt werden. Als Malz kommt vor allem Gerste zum Einsatz, z.B. bei Lagerbieren. Dazu wird spezielle Braugerste angebaut. Daneben gibt es diverse Spe-

zialbiere, wo ein Teil des Malzes durch andere Getreidearten ersetzt wird. Dies kann Weizen, Roggen, Dinkel, Mais, Hafer oder Reis sein. Das Malz beeinflusst vor allem die Farbe und den Geschmack des Bieres. Der Hopfen gibt dem Bier den bitteren Geschmack und macht es haltbar. Je nach Biersorte werden ein oder mehrere Hopfengaben gemacht. Die Hauptaufgabe der Hefe liegt darin, den entstandenen Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure umzuwandeln. Speziell gezüchtete Hefen können dem Bier besondere Aromen verleihen.

Der Brauprozess

Als Erstes muss man sich für eine Biersorte entscheiden, das Rezept schreiben und die Rohstoffe einkaufen. Das Bierbrauen ist eine zeitaufwändige Arbeit, der Brauprozess dauert rund 8 Stunden. Zuerst wird das Brauwasser auf rund 50 Grad erwärmt und dann das geschrotete Malz eingemaischt. Die Maische wird anschliessend auf verschiedene Temperaturstufen erwärmt und dazwischen jeweils ruhen gelassen. Ziel ist es, möglichst alle Stärke aus dem Getreide in Malzzucker umzuwandeln. Dann wird die Maische auf 78 Grad erwärmt, um die stärke-spaltenden Enzyme zu inaktivieren.

In einem zweiten Schritt werden Biertreber und Würze durch Abläutern getrennt. Anschliessend wird die Würze während einer Stunde gekocht. Dabei wird sie sterilisiert, die Eiweissstoffe gerinnen und fallen aus und alle Enzyme werden abgetötet. Je nach Biersorte wird am Anfang und/oder Ende des Hopfenkochens der Hopfen beigegeben. Nach dem Kochen wird die Würze auf rund 20 Grad ab-



Bierbrauer Reto Fassbind und Michi Furrer

gekühlt und in den Gärtank gebracht. Hier wird die Hefe dazugegeben. Im Gärtank bleibt das Bier während rund 10–14 Tagen. Wenn die Hefe allen Zucker zu Alkohol und Kohlensäure umgewandelt hat, wird die Hefe entnommen und das Jungbier in den Lagertank umgefüllt. Hier bleibt es für mindestens weitere 4 Wochen, bis es genussfähig ist. Prost!

Coronazeit als Chance genutzt

Eine wie eingangs genannte Mikrobrauerei betreiben Michael Furrer und Reto Fassbind in Ermensee. Begonnen haben sie vor etwa vier Jahren, aus Interesse, einmal selbst Bier zu brauen. Das erste Bier ist dann so gut gelungen, dass sie sich entschieden, weiter zu produzieren. Begon-



Hopfenpellets



Biertreber



Gärtank

nen haben sie mit einfachen Mitteln. Für den Brauprozess wurde ein Einkochtopf verwendet, in Plastikeimern vorgegärt und in Bügelflaschen fertig gegärt. Dabei hat man den Nachteil, dass es in der Flasche immer Satz hat und man das Bier in ein Glas abfüllen muss, um es zu trinken.

Nach einem Braukursbesuch wurde das Equipment kontinuierlich erweitert. So werden heute 50 Liter Chargen hergestellt. Neben einer grossen Pfanne mit Gasbrenner wurden eine aktive Kühlung, Stahlgär- und Lagertanks

und eine Gegendruckabfüllanlage für Flaschen angeschafft. Aufgrund der steigenden Produktionsmenge über die Freimenge von 400 Liter pro Person und Kalenderjahr, wurde 2023 die Brauerei «Fassbind & Furrer KIG» gegründet. Nun muss das verkaufte Bier versteuert werden und der Betrieb untersteht der Lebensmittelkontrolle.



Andi Hartmann



Kochpfanne

INVESTITIONEN IN DER LANDWIRTSCHAFT

Achtung Schuldenfalle

Investitionen sind entscheidend, um den eigenen landwirtschaftlichen Betrieb zukunftsfähig zu halten, das Einkommen zu verbessern, die Effizienz zu steigern oder sich an Marktveränderungen anzupassen. Auch Geräte zur Arbeitserleichterung, Verbesserungen in der Ökologie oder der Betriebssicherheit können gute Gründe für kleinere oder grössere Investition sein.

Solche Entscheidungen erfordern eine sorgfältige Planung und Analyse. Bevor eine Investition getätigt wird, sollte genau abgewogen werden, welche Vorteile diese bringen. Sie müssen nicht ausschliesslich wirtschaftlicher Natur sein. Auch Aspekte wie Betriebssicherheit, ökologische Verbesserung, Lebensqualität sowie gesundheitliche Aspekte spielen eine wichtige Rolle. Grundsatz ist, dass die Investition den Betrieb insgesamt voranbringen und vorhandene Schwächen vermindern sollen.

Bevor der Entscheid für eine Investition gefällt wird, sollte zwingend ein realistisches Budget mit einer Planerfolgsrechnung und einem Finanzplan gemacht werden. Allfällige Marktschwankungen und Risikoszenarien gilt es dabei zu berücksichtigen. Folgende Fragen gilt es zu klären: Was passiert, wenn günstige Arbeitskräfte wegfallen? Wie wirken sich Zinsänderungen auf die Liquidität des Betriebes aus? Welche Folgen haben Schwankungen

der Marktpreise? Eine umfassende «What-if-Analyse» hilft, die Tragbarkeit der Investition zu bewerten. Mit einem guten Budget können die folgenden drei Kriterien gut geschätzt und beurteilt werden:

- **Finanzierbarkeit:** Können die notwendigen finanziellen Mittel für die Investition aufgebracht werden?
- **Wirtschaftlichkeit:** Bringt die Investition einen Gewinn bzw. kann der Arbeitsverdienst/das Einkommen gesteigert werden?
- **Tragbarkeit:** Können nach der Investition die Zinsen bezahlt und die Schulden in genügendem Ausmass getilgt werden?

Investitionen werden oft aus dem Bauch heraus getroffen. Es empfiehlt sich jedoch, dieses Bauchgefühl durch eine gründliche Kosten-Nutzen-Analyse zu ergänzen. Die Tragbarkeit der Investition, insbesondere bei nicht rein wirtschaftlichem Nutzen wie Arbeitserleichterung oder ökologische Vorteile, muss sorgfältig abgewogen werden. Schliesslich spielt die Finanzierbarkeit eine zentrale Rolle. Beiträge, die für allfällige Investitionen gültig gemacht werden können, steigern die Wirtschaftlichkeit erheblich. Investitionskredite (IK) sind in der Regel wenig problematisch. Sie haben den Vorteil, dass sie nur bei guter Tragbarkeit verliehen werden und dank der Verpflichtung zur Rückzahlung die Schuldenlast des Betriebes schneller sinkt. Gefährlicher sind hohe Hypothekbelastungen mit tiefen Zinsen. Was auf den ersten Blick verlockend ist, kann bei allfälligen Zinssteigerungen schnell die Wirtschaftlichkeit

der Investition beeinflussen. Es ist nachgewiesen, dass Verschuldung in der Landwirtschaft in den letzten Jahren zugenommen hat, sowohl in absoluten Zahlen als auch prozentual.

Controlling nach Investition

Nach der Investition ist es wichtig, sich klare Ziele zu setzen und diese zusammen mit den Finanzkennzahlen regelmässig zu überprüfen. Eine gründliche Analyse der Deckungsbeiträge und Vollkosten hilft, den wirtschaftlichen Erfolg der Investition zu bewerten. Produktionstechnische Kennzahlen und Ziele können helfen, bei den wirtschaftlichen Ergebnissen zu den Besten zu gehören. Stellt man Abweichungen fest, können diese schneller angegangen werden. Das Verständnis und die Überwachung der wichtigsten Finanzkennzahlen sind entscheidend, um finanzielle Probleme frühzeitig zu erkennen. Werden allfällige Mängel oder schlechte Finanzergebnisse nicht erkannt, können auch keine Gegenmassnahmen eingeleitet werden. Dies stellt in der Praxis die grösste Gefahr für Verschuldung dar. Wer sich da nicht sicher fühlt, sollte besser eine Fachperson hinzuziehen. Die Methode «Augen zu und durch» ist sicher nicht zielführend.

Fazit

Investitionen in der Landwirtschaft sind komplex und erfordern eine sorgfältige Planung und Überwachung. Dank einer realistischen Budgetplanung mit gründlicher Risikoanalyse und einem kontinuierlichen Controlling kann sichergestellt werden, dass Investitionen den gewünschten Nutzen bringen und zur langfristigen Stabilität und zum Erfolg im Betrieb beitragen. Die Lebensphase, in der sich Betriebsleitende befinden, beeinflusst die Entscheidung betreffend Investitionen massgeblich. Gerade junge Leute sollten nicht planlos investieren, sondern besser genügend Schulden tilgen, um langfristig beweglich zu bleiben. Dies schafft Raum für die Familienplanung und für zukünftige Veränderungen auf dem Betrieb.

Raphael Albisser, BBZN Hohenrain



Investieren ja, aber mit Weitsicht.

Flurbegehung

Tipp!

Mittwoch, 12. Juni 2024 | 19.15 Uhr
BBZN Hohenrain

Es werden Themen aus dem Acker- und Futterbau beleuchtet:

- Festulium im Kunstfutterbau – Futtergräser im Vergleich
- Untersaaten im Ackerbau
- Mechanisierung – moderne und praktische Helfer im Pflanzenbau (Durchflussmessung, Parallelfahrssysteme etc.)

Im Anschluss an die Flurbegehung wird vom BBV Oberseetal eine Verpflegung offeriert. Auf eure zahlreiche Teilnahme freuen sich die Referierenden vom BBZN:

Dominik Amrein
Fabian Koch
Nicolas Marti
Barbara Wälchli



DETAILPROGRAMM

Flurbegehung 2024

Festulium Demo

Im Bereich Futterbau wird dieses Jahr das Festulium vorgestellt. Es handelt sich dabei um ein Kreuzungsgras der Familien der Raigräser und Schwingel. Vorgestellt wird die Sorte Felimare, welche aus der Kreuzung von italienischem Raigras und Wiesenschwingel entstanden ist. Mit der Kreuzung der beiden Arten soll der hohe Ertrag des italienischen Raigrases mit der Ausdauer des Wiesenschwingels kombiniert werden. Im Vergleich zum italienischen Raigras, welches bekanntlich in den Sommeraufwüchsen wenig Futter mit tiefer Qualität liefert, ist das Festulium trockenheitstoleranter. Der Demoversuch zeigt Reinsaaten von Festulium und anderen intensiven Futtergräsern, wie auch verschiedene 200er-Mischungen mit und ohne Festulium.

Untersaaten im Ackerbau

Ziel von Untersaaten ist es, den Boden besser zu bedecken, Bodenerosion zu verhindern, den Unkrautdruck zu reduzieren und die Nährstoffeffizienz zu steigern. Doch die Anlage von Untersaaten bringt viele Fragen mit sich, wie zum Beispiel: Mischungswahl, Saatzeitpunkt und



Anlass vom 31. Mai 2022 (Bild: Hanspeter Grüter)

-technik, Konkurrenz usw. An der Flurbegehung werden verschiedene Untersaatmischungen im Getreide und Mais thematisiert. Zudem wird angeschaut, wie durch die Anlage einer Untersaat die Bedingungen für den PSB «angemessene Bodenbedeckung» erfüllt werden.

Mechanisierung

Im Bereich Mechanisierung zeigen wir verschiedene Techniken, die Arbeiten im Alltag erleichtern und die Arbeitseffizienz erhöhen. Diese Techniken sind alle nachrüstbar, so können auch ältere Maschinen modernisiert werden. So wird z.B. aufgezeigt wieso ein Durchflussmesser auf dem Schleppschlauch Sinn machen kann. Welche Vorteile Parallelfahrssysteme haben, wie diese eingesetzt werden können und ab wann sich ein solches System lohnen kann. Weiter wird gezeigt, wie die Maschinen-Betriebsstunden mittels App und Zähler einfach erhoben werden können.

Es wird spannend – Anlass nicht verpassen!

Barbara Wälchli, BBZN

AUF DEM ACKER UNBELIEBT

Krähenvögel

Diese schwarzen Vögel sind sehr lern- und anpassungsfähig und verfügen über ein bemerkenswertes Sozialverhalten. Sie kommen in Schwärmen oder als Brutpaar vor. Ihre natürlichen Feinde sind Habicht, Wanderfalke und Uhu.

Die Saatkrähe

Männliche und weibliche Saatkrähen sehen gleich aus. Beide haben ein glänzend-schwarzes Gefieder. Kurz vor dem schlanken, spitzen Schnabel läuft dieses in einen grau-weißen Ansatz ohne Federn aus. Der Schnabel dient als Universalwerkzeug. Saatkrähen sind sehr ruffreudig. Ihre Rufe sind dabei vielseitig. Saatkrähen leben in Dauerehen, brüten in Kolonien und leben ganzjährig in Schwärmen. Hauptsächlich kommen sie in Westeuropa, Asien bis hin zur Pazifikküste vor.

Der gesellige Vogel findet auf den Feldern seine Nahrung in Form von Samen, Feldfrüchten, Schnecken, Würmern, Insekten, Vögel, Eiern, Aas, Abfällen. Da er oft in frisch bestellten Äckern seine Nahrung sucht, gilt er als Schädling und wird vom Menschen gejagt. Auf der



Rabenkrähe (Bild: Wikipedia©Alexis Lours)

anderen Seite fressen Saatkrähen auf besagten Feldern aber auch viele Schädlinge.

Saatkrähen verbringen den Winter bei uns. Oftmals bilden sie in Städten einen Schlafplatz für die grossen Schwärme. Dort profitieren sie von den Abfällen. Oftmals wird der Schwarm durch Artgenossen aus Nord- und Osteuropa sowie durch Dohlen und Rabenkrähen erweitert.

Die Rabenkrähe

Rabenkrähen bilden Brutpaare und leben zusammen mit ihren Jungen in Territorien. Nichtbrütende Vögel leben in Schwärmen, welche die Hauptschäden in der Landwirtschaft verursachen. Diese Schwärme sind im Frühling bei den meisten Landwirten, die Mais oder Sonnenblumen anbauen, auf den frisch bestellten



Saatkrähe (Bild: Wikipedia©Hobbyfotowiki)

Feldern anzutreffen. Die schwarze Rabenkrähe ernährt sich das ganze Jahr über von saisonalen Kulturpflanzen, die einen erheblichen Teil ihrer Nahrung ausmacht. Zudem sind Rabenkrähen Aasfresser.

Untersuchungen zeigten, dass die Nahrungszusammensetzung der Rabenkrähe mit der Art der Bewirtschaftung zusammenhängt. Somit ist je nach Saison oder Region der Anteil an pflanzlicher und tierischer Nahrung unterschiedlich. In Gebieten mit intensiver Landwirtschaft sind es vor allem pflanzliche Nahrungsquellen (Früchte, Wurzeln, Samen und Feldfrüchte) und in extensiv bewirtschafteten Gebieten vor allem tierische (wirbellose Tiere, Eier, Aas, menschliche Abfälle).

Josef Vogel