



Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

WENN ALKOHOL ZUM PROBLEM WIRD

Trinkst du zu viel?

In der Schweizer Landwirtschaft, geprägt von körperlicher Arbeit, wirtschaftlichem Druck und langen Arbeitstagen, kann Stress zum Alltag werden. Neben anderen «Abbaumöglichkeiten» wird leider nicht selten zur Flasche gegriffen, um damit umgehen zu können. Die Entstehung einer Alkoholabhängigkeit ist eine schleichende, individuell verlaufende Entwicklung. Sie wird oft lange nicht erkannt oder verleugnet. Alkoholmissbrauch betrifft sowohl Trinkenden und Trinkerinnen, als auch deren Umfeld. Es gibt diverse Organisationen, die Hilfe anbieten, wobei Erstgespräche und Beratungen immer auch auf anonymer Basis durchgeführt werden können.

Wann ist es zu viel?

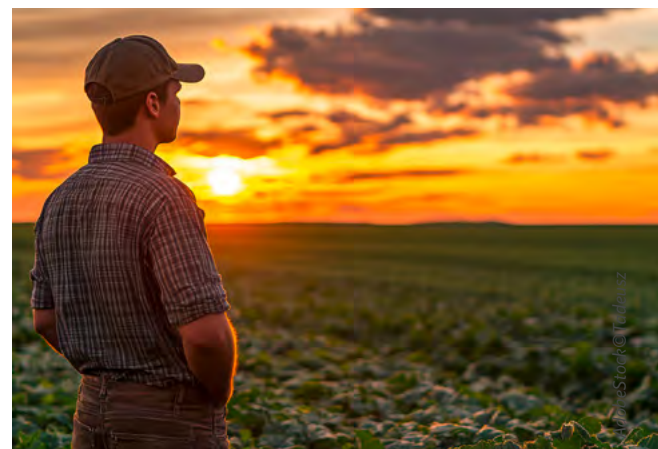
Ein übermässiger Alkoholkonsum ist kein Einzelproblem. Gemäss Sucht Schweiz sind in unserem Land rund 250 000 Menschen alkoholabhängig. Doch wann spricht man von einem zu hohen Konsum? Und wie kann festgestellt werden, ob man zu viel trinkt bzw. alkoholabhängig ist?

Der Übergang vom Alkohol-Genuss hin zum problematischen Konsum ist oftmals fließend und nicht immer eindeutig zu erkennen. Als risikoarmer Alkoholkonsum gelten für einen erwachsenen Mann zwei Standardgläser, für eine erwachsene Frau ein Standardglas pro Tag. Als «Standardglas» zählt dabei ca. 3 dl Bier oder 1 dl Wein oder 1 Gläschen Schnaps. Zudem soll-

te pro Woche an mindestens zwei Tagen auf Alkohol verzichtet werden. Die Aufnahme von mehr als der genannten Menge sollte eine Ausnahme bleiben, wobei dann gilt, dass ein Mann nicht mehr als fünf und eine Frau nicht mehr als vier Standardgläser trinken sollte. Für junge, aber auch ältere Menschen gelten andere Empfehlungen, da deren Körper empfindlicher auf Alkohol reagieren.

Auswirkungen von übermässigem Alkoholkonsum

Langfristiger Alkoholkonsum schädigt Körper und Psyche. Besonders betroffen sind Leber, Bauchspeicheldrüse und Magen. Auch steigen-



Damit Alkoholranke auch selber merken können, wie problematisch die Sucht ist, sollte man ihnen nicht alle Lasten abnehmen, die damit verbunden sind.

der Blutdruck und ein erhöhtes Herzinfarktrisiko können Folgen sein. Konzentrationschwierigkeiten und psychische Probleme wie z. B. Depressionen und Psychosen gehören ebenfalls dazu. Für den Partner, die Partnerin oder die Familie oftmals ebenso belastend, sind die sozialen Folgen. Konflikte, emotionale Belastungen und wirtschaftliche Sorgen sind häufig. Kinder und Partner leiden oft still unter der belastenden Situation, ohne sich selbst Hilfe zu suchen oder den oder die Betroffene darauf anzusprechen.

Wie das Thema ansprechen?

Wichtig festzuhalten ist: Man kann die Alkoholprobleme seines Partners oder seiner Partnerin möglicherweise beeinflussen, jedoch nicht kontrollieren. Auch ist man nicht verantwortlich für deren Konsum oder dafür, ob schlussendlich eine Änderung des Verhaltens eintritt oder nicht. Das Ansprechen eines problematischen Alkoholkonsums stellt für viele eine grosse Hürde dar. Ein Gespräch darüber zu starten braucht zunächst viel Vertrauen und Mut. Wichtig ist ein offenes und einfühlsames Ansprechen, ▶

Im familiären Umfeld ist eine der schädlichsten Folgen von Alkoholsucht, dass Kinder sich schuldig und verantwortlich für die Situation fühlen.



Grusswort

«Der Mensch ist, was er isst.»

Ludwig Feuerbach

Es gibt sie. Diese Lebensmittel, die mich jeweils in einen Zwiespalt bringen. Kaufen? Oder doch nicht? Ein Auge zudrücken, oder doch eher die persönlichen Wertvorstellungen leben?

Das Motto «regional und saisonal» hat bei mir einen hohen Stellenwert. Dessen Umsetzung gelingt mir aber auch nicht immer. Damit meine ich nicht den Verzicht auf das Poulet aus Brasilien, die Erdbeeren im Februar, den spanischen Broccoli, die italienische Mozzarella oder das Evian-Mineralwasser aus Frankreich. Auf all diese Lebensmittel kann ich gerne verzichten und zu gegebener Zeit ein regionales Produkt kaufen.

Was aber ist mit Kaffee? Schokolade? Oder mit Früchten? Ich liebe Früchte. Aber soll ich eine Ananas aus Costa Rica kaufen, die in Italien abgepackt wurde? Ist dies vielleicht eine Ausnahme Wert?

► wie beispielsweise *«Ich mache mir Sorgen, weil ich bemerkt habe, dass du öfter trinkst»*. Vorwürfe wie *«Du trinkst zu viel!»* oder *«Wie viele Gläser hast du schon wieder intus?»*, sind kontraproduktiv.

Zentral, aber oft schwierig ist es, Betroffene zu einer eigenen, konkreten Aktion zu motivieren. Fragen wie z. B. *«Wie siehst du die Situation?»* oder Vorschläge wie *«Kannst du dir vorstellen, mit einer Fachperson über deinen Alkoholkonsum zu sprechen?»* können dabei helfen. Es gibt zudem im Internet einige hilfreiche Plattformen, wo sich Betroffene informieren können.

Wie Betroffene unterstützen?

Ein ganz wichtiger Punkt ist, Raum für Gespräche zu bieten. Zuhören, Verständnis zeigen und sehr respektvoll zu sein, ist dabei entscheidend! Vorwürfe zu machen ist hingegen kontraproduktiv. Die eigenen Grenzen müssen allerdings gewahrt werden, das heisst, man sollte Hilfe leisten, ohne sich selbst zu überfordern.

Man kann Betroffenen empfehlen, professionelle Hilfe zu suchen. So könnte ein Gespräch mit dem Hausarzt oder der Kontakt zu einer Suchtberatungsstelle der erste Schritt sein. Es gibt einige gute Hilfsangebote, auf die man hinweisen kann, so etwa auf das «Bäuerliche Sorgentelefon». Der Verein bietet wertvolle Un-

Nüsse: Es geht doch nichts über einen frischen, selbstgebackenen Kuchen. Natürlich kann ich diesen auch mit Baumnüssen zubereiten. Und doch. Es gibt ihn. Den Geschmacksunterschied zwischen Baumnüssen und Haselnüssen oder Mandeln. Und wenn ich dann zugreife: Fairtrade? Bio? Primagusto? PrixGarantie?

Fleisch: Naturafarm Hinterschinken in Aktion. Schweizer Fleisch. Ist dies regional genug, wenn vis-à-vis die Dorfmetzger ist und wir da sowieso noch den besten, hausgemachten Fleischkäse einkaufen gehen?

Fisch: Ein weiteres Produkt, das ich sehr mag und bei dem ich es schätze, dass es auch davon regionale Produkte gibt. So brauche ich mir nicht den Kopf darüber zu zerbrechen, ob ich eine Ausnahme machen darf /soll und falls ja, welches Label hier das für uns passende ist. Dank des kleinen Fischteichs bei meinem Onkel haben wir die Möglichkeit, köstliche Forellenfilets aus der Region zu geniessen. Die Gefriertruhe füllen wir dann nicht nach einem Einkauf, sondern am Sonntagabend. Wenn möglich, wird nämlich das Fischen zum Tagesausflug. Und falls es mal ein bisschen vornehmer sein darf, dann haben wir hier sogar in der Region auch Knusperli im Angebot, für 47 Franken das Kilo, anstelle von 18. Das ist für mich in Ordnung. Schliesslich sind unsere Eier im Coop auch teurer, als billige Importeier.

terstützung auch bei Alkoholsucht. Der telefonische Kontakt bleibt anonym und wird dreimal in der Woche angeboten. Die Beraterinnen und Berater, die man hier anruft, sind oder waren selbst Bäuerinnen oder Bauern und kennen die Verhältnisse und das Leben in der Landwirtschaft aus eigener Erfahrung. Mehr Infos dazu sowie weitere Anlaufstellen findet man hier:

- www.baeuerliches-sorgentelefon.ch
- www.klick-luzern.ch
- www.alkoholkonsum.ch
- www.suchtschweiz.ch
- www.elternsucht.ch

Unterstützung für Angehörige

Die ganze Thematik rund um Sucht und Alkohol lässt sich kaum in einem kurzen Artikel abhandeln. Alkoholabhängigkeit ist vielschichtig, emotional und kann zu Konflikten führen.

Wenn jemand dem Alkohol verfällt, hat das oft auch Folgen für seine oder ihre Familie. Gleichzeitig ist es gerade die Familie, welche für Suchtkranke die beste Chance bietet, das Problem in den Griff zu bekommen. Liegt wirklich ein Alkoholproblem vor, haben gerade Partnerinnen und Partner die beste Ausgangslage, um Hilfestellung zu bieten. Es hilft, wenn

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 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

Wir alle sind nicht nur Produzenten, sondern auch Konsumenten. Die Verantwortung ist auf beiden Seiten gross, sie hat aber auch Grenzen. Von Privatpersonen wünsche ich mir einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. Das ist nicht immer einfach. Und auch nicht eindeutig. Denn: Was heisst eigentlich «verantwortungsvoll»?

Helen Brun, Präsidentin

sie dabei versuchen, sich in die Situation des trinkenden Ehepartners oder der trinkenden Ehepartnerin hineinzusetzen. Man wird feststellen, dass durchaus auch Schuld- und Schamgefühle mitspielen und dass niemand ohne Grund trinkt. Wer aus einer verstehwollenden Haltung heraus das Gespräch sucht, kann versuchen überzuleiten, was das Trinken für das ganze Familiengefüge bedeutet.

Die eigene Gesundheit und das eigene Wohl darf nicht unter einer allfälligen Alkoholsucht eines Partners oder eine Partnerin oder eines Elternteils leiden.

Alkoholmissbrauch kann dazu führen, dass Betroffene gewalttätig werden, sich und andere Menschen in Gefahr bringen – z. B. indem sie betrunken Auto fahren – oder es kann sein, dass ein betroffener Elternteil seine Verantwortung gegenüber den Kindern nicht wahrnimmt. So gelten die Beratungsangebote auch für Angehörige von alkoholkranken Menschen.

Das Gefühl, nicht alleine zu sein, kann Betroffenen helfen. Ob selber betroffen oder angehörige Person: Der erste Schritt mag der Schwerste sein, doch bereits ein kleiner Schritt kann vieles in Bewegung setzen.

Redaktionsteam Blättli

BAUERIN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

güden – Güdismändig



Güden bedeutet, in einer Sache zu viel brauchen, nicht sorgsam damit umgehen, auch mit Esswaren, prassen, schwelgen. «Er güdet im Geld.» Wer vollauf hat, da sagt man «z'güden und z'betzge ha» (betzge im Sinne von etwas zu beissen haben). Oder umgekehrt: «weder z'güden no z'betzge ha», d. h. also an Mangel leiden. Eine Güderin ist eine Haushälterin, die nicht zu sparen weiss, eine Holz-Güde eine, die im Haushalt zu viel Holz braucht. Ein Verschwender, Prasser und Schlemmer ist demnach ein Güder.

Das Gleichnis vom verlorenen Sohn (Lk 15, 11-32): «Der güdig Son». Die Rede ist vom «güdischen, vertuischen und ungehorsamen Sohn» (1524). Güdig, güdisch im Sinne von verschwenderisch: «O güdige Frässheit» (Fresssucht). Oder, wie es in der Zürcher Bibel von 1560 heisst: «Ein weiser mann ist nit geudig in worten, sundern redt, das not ist.» (Ein weiser Mann fasst sich kurz und verwendet in seiner Rede gerade so viele Worte, wie nötig sind.)

Der Güdis- oder Güdelmändig, ist der letzte Montag in der Fasnacht, ein Fasnachtstag, wo man «mehr denn nötig ist, braucht und in Saus und Braus lebt». Güdél bedeutet zudem Schmerbauch = dicker, vorgewölbter Bauch mit starkem Fettansatz. Das Wort ist verwandt mit englisch «gut» (Darm), «guttle» (schlingen) bzw. «Guttler» (Vollfrass). Der Güdélmontag also ein Tag, an dem man sich nochmals zünftig den Bauch füllt, bevor ab Aschermittwoch die definitive Fastenzeit beginnt.

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere

Kostenlose SMS-Erinnerung!

Anmelden: «start EV» an 722

Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!



HÖHERE BERUFSBILDUNG 2023

Ehrungen

Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter

Norma Amrein, Eich; **Norma Amrein**, Bürglen; **Daniela Bärtschi**, Malters; **Carolin Baumeler**, Malters; **Bettina Baumgartner**, Hüswil; **Stefanie Bernet**, Willisau; **Selina Bircher**, Sursee; **Veronika Bucher-Estermann**, Malters; **Martina Döber**, Merlischachen; **Eliane Dubach**, Hergiswil; **Michèle Emmenegger-Bieri**, Neuenkirch; **Angela Erni**, Lauerz; **Lena Frauenknecht**, Entlebuch; **Chantal Esther Furrer**, Schwarzenbach; **Annabel Gloor**, Rickenbach; **Evelyne Greter**, Küssnacht am Rigi; **Stefanie Häffiger**, Rickenbach; **Aline Häller**, Dagmersellen; **Sandra Jakob**, Richenthal; **Stephanie Jordi**, Roggliswil; **Manuela Koch**, Aesch; **Patricia Krummenacher**, Kottwil; **Sarah Kunz**, Ruwil; **Nicole Marbach**, Rotkreuz; **Nadja Meyer**, Fontannen b. Wolhusen; **Isabelle Muff**, Rain; **Fabienne Müller**, Urswil; **Sarah Müller**, Grossdietwil; **Natalia Kretz**, Rotkreuz; **Simone Astrid Peyer**, Hergiswil b. Willisau; **Leonie Portmann**, Root; **Anja Renggli-Wullschleger**, Finsterwald; **Luzia Renggli**, Rohrmatt; **Sabrina Rüttimann**, Abtwil; **Raphaella Schmid**, Aristau; **Stefanie Schöpfer**, Hünenberg; **Ursula Studer**, Ebnet; **Julia Suter**, Buttisholz; **Isabelle Unternährer**, Schangnau; **Yanick Vogel**, Neudorf; **Elvira Wyss-Emmenegger**, Langnau i. E.

Berufsprüfung

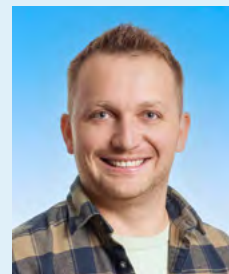
Marcel Birrer, Hergiswil; **Lukas Bühlmann**, Emmenthal; **Rony Burch**, Wilen; **Fabian Duss**, Ruswil; **Jens Estermann**, Sempach; **Patrick Fischer**, Oberdorf; **Marco Friedli**, Buttisholz; **Pascal Furrer**, Rickenbach; **Lukas Gassmann**, Sempach; **Matthias Grüter**, Urswil; **Damian Gut**, Aesch; **Andrea Habermacher**, Oberkirch; **Michael Hodel**, Niedermuhlern; **Meinrad Jost**, Hergiswil; **Fabienne Lötscher**, Wiggen; **Thomas Lussi**, Oberdorf; **Raphael Meier**, Dagmersellen; **Ramon Müller**, Beromünster; **Stefan Rööfli**, Schüpfheim; **Ismael Schmitter**, Wolfenschiessen; **Daniel Schnyder**, Escholzmatt; **Stefan Schöpfer**, Wiggen; **Ruedi Studer**, Flühl; **Lea Unternährer**, Wolhusen; **Lorenz Vogel**, Escholzmatt; **Zeno Widmer**, Sempach; **Stefan Zimmermann**, Dierikon

Meisterprüfung

Daniel Achermann, Wolhusen; **Simon Bircher**, Malters; **Valentin Bucher**, Wolhusen; **Matthias Elmiger**, Kleinwangen; **Pascal Felder**, Marbach; **Roman Felder**, Marbach; **Matthias Hafner**, Ruswil; **Thomas Hodel**, Zell; **Christian Hofstetter**, Ettiswil; **Florian Käser**, Leimiswil; **Tobias Koch**, Steinhuserberg; **Daniela Köpfl**, Hellbühl; **Giulia Krummenacher**, Escholzmatt; **Josef Lustenberger**, Hasle; **André Mehr**, Eich;

LEHRPERSON STELLT SICH VOR

Neu am BBZN



«Wie können wir Landwirte und Landwirtinnen auch in Zukunft marktgerechte Lebensmittel produzieren?»

Ruedi Barmettler

Aufgewachsen bin ich in Schwarzenbach auf dem elterlichen Betrieb. Früh war für mich klar, dass ich Landwirt werden will. Nach der obligatorischen Schulzeit kam ich das erste Mal nach Hohenrain. Nicht nur ein Lehrjahr machte ich in Hohenrain, sondern auch den Jahreskurs, die Diplom-Handelsschule und die Meisterprüfung. Somit ist es für mich fast ein «Heimkommen».

2016 konnte ich den elterlichen Pachtbetrieb von der Kooperation Emmen übernehmen. Zusammen mit meiner Familie und der Familie Felder bewirtschaften wir einen klassischen Luzerner Betrieb mit Milchviehhaltung, Mutterkühen, Schweinen und Ackerbau.

Schon früh war der Ackerbau meine Leidenschaft, sei es beim Dreschen mit dem Vater oder bei den ersten Traktorfahrversuchen auf dem Feld. Nach einer Anstellung als Fütterungsberater wechselte ich zur Landi als Pflanzenbauberater und konnte so meine Leidenschaft vertiefen. Nach 12 Jahren durfte ich nun eine neue Herausforderung annehmen: Im Rahmen eines 40%-Pensums arbeite ich seit November 2024 für den Absenkepfad Pflanzenschutzmittel des Kantons und bin im Team «Spezialkulturen & Pflanzenschutz» tätig.

Petra Portmann, Gelfingen; **Philipp Unternährer**, Luzern; **Andreas Wigger**, Hochdorf

Agrotechniker HF

Kilian Amhof, Auw; **Raphael Amrein**, Gunzwil; **Jasmin Brun**, Willisau; **Adrian Bucher**, Urswil; **Sarina Hartmann**, Römerswil; **Ramon Krummenacher**, Rothenburg; **Nina Stöckli**, Nebikon

Bachelor HAFL Zollikofen

Michael Suter, Beromünster; **Sandro Willmann**, Beromünster

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

Bildung und Beratung im Fokus



Steckbrief

Name: Renato Isella

Jahrgang: 1967

Wohnort: Münchenstein / BL

Familie: Frau Olivia, Kinder Laura und Flavio

Ausbildung: Dipl. Ingenieur-Agronom ETH; diverse Management-Weiterbildungen

Beruflicher Werdegang: Funktionen als Projektleiter und in Führungsrollen im Schweizer Detailhandel (Coop, Migros); zuletzt Geschäftsleiter Max Havelaar-Stiftung Schweiz

Aktuelle Tätigkeit: seit August 2023 Rektor am Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN)

Nebentätigkeiten: Vorstandsmitglied Ernährungsforum Stadt und Land Luzern; Genossenschaftsrat Migros Basel

Hobbys: Sport, Wandern, Kochen

Motto: «Lebens-Mittel sind ein Mittel zum Leben»

Die Luzerner Landwirtschaft wird sich auch in Zukunft weiterentwickeln, sei es technologisch, strategisch, kommunikativ, politisch oder im Umgang mit dem Klimawandel. Das BBZN bleibt eine wichtige Begleitung in Bildung und Beratung für die Bäuerinnen und Bauern des Kantons Luzern.

Strategie im Dialog entwickelt

Seit August 2023 bin ich als Schulleiter am BBZN tätig, mit den Standorten Schüpfheim, Hohenrain und Sursee. Ich habe gut funktionierende Teams und hochkompetente Mitarbeitende angetroffen, die im beruflichen Alltag bei ihren Lernenden und Kunden gut verankert sind und sehr gute Arbeit leisten. Weniger klar war die strategische Ausrichtung im Berufsfeld BBZN Landwirtschaft inklusive Gutsbetrieb: Wofür steht das BBZN? Mit welchen Themen und Kompetenzen wollen wir uns profilieren?

Im Jahr 2024 haben wir intensiv über die strategische Ausrichtung und Positionierung des BBZN diskutiert und Eckpunkte definiert. Die Ausrichtung des BBZN Landwirtschaft inklusive Gutsbetrieb haben wir nicht allein im stillen Kämmerlein entwickelt, sondern intern mit dem Team geteilt und im Dialog mit unseren Kunden und Anspruchsgruppen geschärft. Die Strategie des BBZN haben wir u.a. mit dem Vorstand des LBV, den Verantwortlichen des lawa und einer Expertengruppe von 14 Betriebsleitern aus der landwirtschaftlichen Praxis diskutiert.

Das Team BBZN wird auch in der weiteren Konkretisierung und bei der Umsetzung der Strategie im Dialog mit den verschiedenen Anspruchsgruppen bleiben. So stellen wir als Leistungserbringer in Bildung und Beratung sicher, dass unsere Strategie und unsere Tätigkeiten bestmöglich auf die Bedürfnisse unserer Kunden und Anspruchsgruppen abgestimmt sind!

Die Schweinehaltung als Kompetenzfeld des BBZN wird in Partnerschaft entwickelt. Im Rahmen der neuen Bildungsverordnung mit den erstmals ab 2028 durchzuführenden Fachrichtungen will das BBZN die Fachrichtung Schweinehaltung anbieten und zusammen mit der Branche das Profil des Kantons Luzern mitprägen.

Gleichzeitig kann und will das BBZN nicht die Augen verschliessen vor den Entwicklungen in Richtung nachhaltige Ernährungssysteme und den zunehmenden Anforderungen aus dem Klimabericht des Kantons Luzern. Bereits heute leisten wir in Bildung und Beratung einen hohen Beitrag zur Steigerung der Klima-Resilienz der Landwirtschaft. Zudem verantwortet das BBZN die Projektleitung des Aktionsplanes Biolandbau und der Offensive Spezialkulturen. Es gilt zu klären, welche allenfalls erweiterte Rolle das BBZN im Thema Ernährung einnehmen soll, sei es in Form von Kursangeboten, der Beratung von Organisationen oder der Öffentlichkeitsarbeit.

Die potenziellen Zielkonflikte zwischen unterschiedlichen Bedürfnissen der Anspruchsgruppen sind uns dabei sehr bewusst. Es gilt hier beispielsweise, für ein vernünftiges Augenmass im Konsum von tierischen Lebensmitteln einzustehen und nicht undifferenziert einem Vegi-Trend zu folgen. Ein gutes Beispiel im Umgang mit diesen Herausforderungen des nachhaltigen Konsums gibt hier bereits das Zentrum Ebenrain im Kanton Baselland vor.



Land- und Ernährungswirtschaft mitgestalten

Was sind die Eckpunkte der Strategie des BBZN Landwirtschaft inklusive Gutsbetrieb? Wir haben u.a. folgende Profilierungsthemen definiert, bei denen das BBZN schweizweit zu den Besten gehören will:

- Betriebswirtschaftliche Kompetenzen, stets in Kombination mit produktionstechnischen oder strategischen Fragestellungen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb.
- Milchproduktion und Futterbau gehören zu den Kernthemen der Luzerner Landwirtschaft. Hier wird das BBZN in der Lage

sein, sowohl intensivere, stallhaltungsorientierte Produktionssysteme als auch eine raufutter- und weidebasierte Milchproduktion fachlich weiterzuentwickeln und die Kunden kompetent zu beraten.

- Das Hofdüngermanagement ist in einem viehbetonten Kanton wie Luzern nicht nur im Kontext der Klimastrategie von zunehmender Bedeutung. Das BBZN will mit praxisnahen Versuchen auf dem eigenen Gutsbetrieb sowie in Bildung und Beratung stärkere Akzente setzen.



An regionalen Flurbegehungen informieren die Berufsbildungszentren Natur und Ernährung in Hohenrain und Schüpfheim regelmässig praxisnah über die neuesten Erkenntnisse und Erfahrungen im Ackerbau, im Futterbau, in der Tierhaltung und im Biolandbau.

Bilder Seite 4 unten: links das BBZN in Hohenrain, rechts jenes von Schüpfheim (zug).

Rolle des BBZN-Gutsbetriebs

Die Rolle des BBZN-Gutsbetriebs in Bildung und Beratung wird durch die Strategie BBZN Landwirtschaft gestärkt: Daten und Versuche auf dem Gutsbetrieb werden stärker in Bildung und Beratung einfließen, die offene Ackerfläche wird erhöht und primär für die Produktion von Kulturen zur menschlichen Ernährung genutzt. Die Milchproduktion wird vorübergehend auf eine Herde fokussiert bis zur Realisation eines neuen Milchviehstalles, in dem wieder parallel

eine eher leistungsbetonte Stallherde und eine graslandbetonte Weideherde gehalten werden sollen. Im Zusammenhang mit der Offensive Spezialkulturen wird die Fläche des Rebbergs erhöht und mit zukunftssträchtigen Reben für den nachhaltigen Weinbau bepflanzt.

Die Strategie BBZN Landwirtschaft inklusive Gutsbetrieb ist in groben Zügen definiert. Gleichzeitig wird es in der Umsetzung noch weitere Verfeinerungen benötigen. Etliche Massnahmen erfordern Zeit, um Wirkung zu

entfalten und werden erst mittelfristig spürbar sein. Das BBZN befindet sich auf dem Weg der Umsetzung und muss dabei u.a. infolge Pensionierung der zwei Prorektoren Landwirtschaft und weiterer wichtiger Schlüsselpersonen gleichzeitig wichtige personelle Veränderungen bewältigen. Wir stellen uns diesen Herausforderungen als EIN Team BBZN.

Renato Isella

RÜCKBLICK GV VOM MITTWOCH, 12. FEBRUAR 2025 IN SCHÜPFHEIM

Der Ehemaligenverein denkt über seine Zukunft nach

Für die 17. Generalversammlung erhielt der Ehemaligenverein Gastrecht im BBZN Schüpfheim. Wir fühlten uns rundum herzlich willkommen – danke!

Die Chlaus-Musig-Ebnet, bestehend aus vier Mitgliedern, sorgte für die musikalische Unterhaltung. Nach einem feinen und reichhaltigen Nachtessen aus der Schulküche führte die

Präsidentin, Helen Brun, durch den offiziellen Teil. Insgesamt waren 93 Mitglieder anwesend. Neben den üblichen Traktanden musste der Vorstand leider die Demission von Renate Rööfli-Hofstetter und Andreas Studer bekanntgeben. Beide waren während neun Jahren mit viel Herzblut im Vorstand engagiert. Der Vorstand konnte leider keinen Ersatz rekrutieren, womit er jetzt auf acht Mitglieder reduziert ist.





Die Chlaus-Musig-Ebnet bot beste Unterhaltung.

Demnächst wird man sich gemeinsam mit dem BBZN mit der Frage auseinandersetzen, wo der EV in Zukunft seine Schwerpunkte setzen soll.

Damian Helfenstein las die Namen der Leute vor, die 2024 eine höhere Weiterbildung abgeschlossen haben. Wer anwesend war, erhielt zur Ehrung ein kleines Präsent überreicht.

Informative und spannende Neuigkeiten vonseiten BBZN teilte zum Schluss Prorektor Ruedi Tschachtli mit, bevor der Anlass mit Dessert, Kaffee und musikalischen Klängen in geselliger Stimmung langsam zu Ende ging.

Andi Hartmann



Ein herzliches Dankeschön an alle, die sich die Zeit genommen haben, um an die GV 2025 zu kommen. Das hat uns sehr gefreut. (Bilder von Lea Kugler)

GEWÜNSCHTES FÖRDERN, UNERWÜNSCHTES VERDRÄNGEN

Weidebeginn jetzt planen

In den meisten Regionen sind die Temperaturen noch tief, die Böden wassergesättigt. Vermehrte Sonnenstunden sind in Sicht, der Temperaturanstieg ist jedoch harzig. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, um die Grünlandpflege und den Weidebeginn zu planen und die Bestände zu kontrollieren.

Um die einzelnen Parzellen gezielt zu pflegen, sollten diese jetzt kontrolliert werden. Kurz vor Vegetationsbeginn sollten sie auf folgende Kriterien beurteilt werden.

Bestände kontrollieren

- Wie gross ist der Anteil Lücken im Bestand?
- Weshalb sind die Lücken entstanden? (Mäuse-, Tritt-, Spurschäden?)
- Haben die Pflanzen durch den Frost den Bodenschluss verloren?
- Liegen Staunässe und überflutete Bereiche vor? Sind die Drainagen intakt?
- Sind Gräser abgestorben?
- Wie stark ist der Bestand verfilzt?
- Welchen Anteil haben Unkräuter und Ungräser wie die Gemeine Rispe?
- Sind Nährstoffmangelsymptome ersichtlich?

Durch die Beurteilung der Bestände können Pflegemassnahmen abgeleitet werden, welche vor Vegetationsbeginn oder im späteren Verlauf der Saison getätigt werden können. Wie im Einzelfall vorzugehen ist, kann im AGFF Merkblatt 5 nachgelesen werden. Das PDF-Dokument ist auf www.eagff.ch verfügbar.

Lücken schliessen

Das Futterbaujahr 2024 hat vielerorts Spuren hinterlassen. Aufgrund des nassen Herbstes waren diese schwierig auszubessern. Auch die Mäuse haben im Winter in einigen Regionen

starke Schäden angerichtet. Um die Grasnarbendichte zu fördern und die Futterschmutzung zu reduzieren sollten betroffene Bestände, sobald die Befahrbarkeit es erlaubt, gepflegt werden. Mittels Sähstriegel können Mäuseschäden eingeebnet und punktuell übersät werden. Hochgefrorene Bestände können mit Walzen rückverfestigt werden.

Bestockung fördern

Kurze Bestände sollten jetzt mit 20 m³/ha Rindergülle angedüngt werden. Somit wird die Be-



Weidemischung mit Spitzwegerich, welche stellenweise unter starken Mäuseschäden leidet. (Bild: Nicolas Marti)

stockung der geschwächten Gräser gefördert. Höhere Bestände sollten vor der Düngung beweidet werden. Die Tritte der Weidetiere tragen ebenfalls zur Bestockungsförderung bei. Nach der Frühlingsweide sollten auch diese Bestände gedüngt werden. Bestände, welche bei der Kontrollbegehung offensichtliche Symptome von Nährstoffmangel zeigen, sollten sobald möglich gegüllt werden.

Besser zu früh als zu spät

Eine Beweidung der Bestände kann bereits jetzt Sinn machen. Die Beweidung fördert nicht nur die Bestockung der erwünschten Futterpflanzen, sie verdrängt damit auch unerwünschte Gräser und Kräuter. Wird ein Bestand mit einem höheren Anteil an Gemeinem Rispengras früh beweidet, so wird diese von den Tieren gerne gefressen. Die Gemeine Rispe stängelt bereits Ende Februar auf. Durch die frühe Nutzung wird die Gemeine Rispe im Schossen gefressen und kann somit auch bei einer anschliessenden Schnittnutzung nur noch vereinzelt absamen.

Nicolas Marti, Dominik Amrein,
Marco Odermatt, BBZN

Hinweis Flurbegehung BBZN

Die Flurbegehung am BBZN Hohenrain vom **Mittwoch, 11. Juni 2025**, findet ab 19.15 Uhr statt. Behandelt werden Themen im Ackerbau, Futterbau sowie rund um die neue Remise. Mehr Infos dazu im nächsten Blättli (Veranstaltungskalender).

Entscheidungsgrundlagen erarbeiten

Franziska Brun, Agronomin FH, ist in einem 80%-Pensum beim Amt für Landwirtschaft und Umwelt im Kanton Obwalden angestellt. Sie ist Leiterin der Dienststelle Beratung und hauptsächlich im Bereich Raumplanung tätig. Zudem ist sie zuständig für den kantonalen Pflanzenschutzdienst und die Koordination von Weiterbildungen. Eine weitere Person unterstützt sie im Beratungsbereich.

An einem Tag in der Woche arbeitet Franziska Brun auf dem Landwirtschaftsbetrieb ihres Partners Pirmin in Oberkirch. Auf dem 12 ha LN grossen Betrieb leben 15 Milchkühe. Zudem gibt es 10 Abferkel- und rund 110 Jägerplätze, die in arbeitsteiliger Ferkelproduktion betrieben werden. Auf einer Hektare wird Kernobstbau betrieben, auf 40 Aren Kartoffeln und auf einem Teil der Parzellen Getreide angebaut. Die restlichen Flächen werden als Grünland genutzt, das Obst und das Gemüse werden direktvermarktet.

Das Gefühl muss stimmen

Das Schöne am Beraterberuf ist für Franziska Brun, einen Einblick in verschiedene Familienkonstellationen zu erhalten. Als Beraterin erhält sie nicht selten Anfragen zu ganz bestimmten Themen, und im Verlauf des Gesprächs zeigt sich, dass es eigentlich um etwas ganz anderes geht. Brun erklärt, dass sie in den Jahren als Beraterin viel in Sachen effiziente Gesprächsführung gelernt hat. So geht es darum, schnell an die Kernthematik heranzukommen. Ihr ist z. B. beim Thema Hofübergabe aufgefallen, dass oft gar nicht der finanzielle



Ein Grossteil der Arbeit einer Beraterin findet auch am Computer statt.

Aspekt die Leute am meisten beschäftigt, sondern dass es viel mehr andere Punkte sind, die zu Diskussionen führen. Zentrum der Beratung ist immer der Faktor Mensch. Wenn es zu sehr «mönschelet», sprich die Chemie nicht stimmt, sind die Beratungen zum Scheitern verurteilt. Brun erklärt, dass es wichtig ist, den Fall mit einer anderen Beratungsperson abzutauschen, wenn festgestellt wird, dass es menschlich nicht passt.

Politik gibt den Takt vor

Bevor Franziska per 1. August 2024 die Tätigkeit im Kanton Obwalden antrat, war sie während acht Jahren als Beraterin im Kanton Luzern tätig. Dabei wurden die Strategieberatungen aufgrund der gesetzlichen und politischen Rahmenbedingungen immer herausfordernder. Für sie ist es jeweils wichtig herauszufinden, in welchem Bereich die Bauernfamilie ihre Leidenschaft hat und auf welchem Betriebszweig

der Fokus gelegt werden kann. Es ist sehr ernüchternd, wenn dann die Raumplanung mit einem negativen Entscheid einen Strich durch die Rechnung macht. Manchmal muss sie als Beraterin aber auch mitteilen, dass es rechtlich oder finanziell nicht möglich ist, ein bestimmtes Vorhaben zu realisieren. Das bedeutet dann, dass sich die Bauernfamilie auf die Suche nach anderen Lösungen machen respektive den Horizont ihrer Sichtweise erweitern muss.

Im Kanton Luzern ist die Tierhaltung ein grosses Thema und die Gegebenheiten sind ideal dafür. Insbesondere im Entlebuch sind Raufutterverzehrer die Grundlage für die Bewirtschaftung eines Landwirtschaftsbetriebes. Jedoch werden die Rahmenbedingungen in diesem Bereich immer komplexer, sodass aus rechtlicher Sicht ein Kräuteraanbau leichter umzusetzen bzw. zu realisieren ist als entsprechende Stallungen für die Tierhaltung. Generell hat Franziska Brun den Eindruck, dass die politischen Entwicklungen für viele Bauernleute zu rasant vorangehen.

Viele spannende Themen

Der Beratungsdienst in Obwalden wird bei Bedarf mit nebenamtlichen Beratungspersonen ergänzt. Zudem sind gewisse Themen ausgelagert und werden von anderen Institutionen übernommen. Mit den 550 Landwirtschaftsbetrieben ist es in Obwalden familiärer als in Luzern. Die Wege zwischen Beratung und Vollzug sind kurz, es wird lösungsorientiert gearbeitet. Die Hauptthemen im Beratungsdienst sind Fragen rund um Pacht und Herdenschutz. Auch die Alpung ist ein wichtiges Beratungsthema.



Als Beraterin ist es wichtig, eine positive Gesprächskultur zu pflegen, um Missverständnisse zu vermeiden.

Josef Vogel

Schweizer Speisefisch

In der Schweizer Ernährungsempfehlung der Lebensmittelpyramide wird die tägliche Einnahme von einer Portion proteinreichem Lebensmittel empfohlen. Dazu gehören Fleisch, Eier, Hülsenfrüchte, Tofu, aber auch Fisch. Der Verzehr von rund 100 Gramm Fisch pro Woche sei empfehlenswert.

Fischprodukte enthalten wertvolle Eiweisse, Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe, sowie die Omega-3-Fettsäuren. Diese sind etwa auch in Baumnüssen, Raps- oder Leinöl vorhanden. Die Verschmutzung der Weltmeere führt aber zunehmend zu Nachweisen, dass schädliche Schadstoffe im Fisch enthalten sind, insbesondere in grossen Raubfischen.

In der Schweiz wurden im Jahr 2023 pro Kopf rund acht Kilogramm Fisch und Schalentiere verzehrt. Im Vergleich zum Fleischkonsum – da waren es 46 Kilo Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch – ist dies ein eher kleiner, dafür aber konstanter Anteil. Nur gerade 3–5 Prozent der konsumierten Fischprodukte stammen aus dem Inland.



Die Indooranlage der Fricon, einem Entlebucher Familienbetrieb, der seit 2012 besteht, ist auf eine Fischproduktion von 12 Tonnen ausgelegt.

Im Jahr 2022 wurden 77'300 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte importiert. Zu den meistverkauften Fischprodukten zählen Lachs, Fischstäbchen und Crevetten. Dabei haben die Lachsimporte, insbesondere aus Norwegen, in den vergangenen Jahren stark zugenommen. In grossen Zuchtanlagen mit riesigen Fischmengen werden allerdings viele Chemikalien, meist übers Futter, eingesetzt, um Erkrankungen einigermassen im Griff zu halten. Diese

Chemikalien lagern sich dann im Fisch und im Meerwasser ab. In der kürzlich auf SRF veröffentlichte Sendung «Puls» wurde klar der massvolle Konsum von regionalen Fischprodukten empfohlen, und zwar aus nachhaltigen Aquakulturen oder zertifizierten Wildfangen, welche nicht aus Massenproduktion stammen.

Label-Dschungel

Das wohl bekannteste Label für Fischprodukte ist «MSC», das für wildgefangenen Fisch und Meeresfrüchte aus Fischereien vergeben wird, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert sind. Analog wurde das Label «ASC» für Aquakulturen erschaffen. Dieses steht dafür, dass das Produkt nach strengen Umweltschutzkriterien und auf soziale Aspekte hin bewertet wurde. Das Label «Naturland Wildfisch» gibt es seit 1996. Die zertifizierten Fischer unterliegen strengeren ökologischen Standards, welche sowohl für die Erzeugung als auch für die Verarbeitung gelten. Weiter bürgt auch das EU-Biosiegel für nachhaltig gefangenen Fisch.

Während im Detailhandel vor allem die grossen Mengen der Importprodukte erhältlich sind, erfolgt der Kauf von regionalen Wildfangen oder zertifizierten Aquakulturen meist im Kleinhandel und regionalen Lokalen.

Einheimische Fische sind Süsswasserfische, wie z. B. Forelle, Saibling, Felchen, Hecht, Zander, Aal. Ein Fischzuchtbetrieb im Entlebuch, Fricon, hebt die Qualität seines Fischfleisches durch artgerechte Tierhaltung, frisches Quellwasser und zertifiziertes Schweizer Futter hervor. Das anfallende Abwasser wird fachgerecht gereinigt und entsorgt, während das überschüssige Wasser – mit Sauerstoff angereichert – in den Ortsbach geleitet wird. Die gesamte Anlage wird zu 100 Prozent mit erneuerbarer Energie betrieben. Diese nachhaltigen Massnahmen spiegeln sich in der herausragenden Qualität des Fisches wider.

Helen Brun

Es ist nicht immer einfach, im Label-Dschungel den Durchblick zu behalten. Gut zu wissen, dass da und dort auch regional produzierter, gesunder Fisch erhältlich ist.



GEBURTSHAUS-FISCHFILETS Schlemmergericht



Zutaten für 4 Personen

600 g	Forellenfilets
wenig	Butter für die Gratinform
4 dl	Halbrahm
1 KL	Senf
¾ KL	Curry
½ KL	Salz
wenig	Pfeffer
einige	Butterflocken
2 EL	Paniermehl
etwas	Paprikapulver

Zubereitung

- Fischfilets mit Haushaltspapier trockentupfen und in eine gebutterte Gratinform legen;
- Halbrahm, Senf, Curry, Salz und wenig Pfeffer vermischen und über den Fisch giessen;
- Butterflocken darauf verteilen, Filets mit Paniermehl und schliesslich Paprikapulver bestreuen;
- im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille bei 220° C während 20–25 min backen

«Das Rezept habe ich in meiner Ausbildung als Landwirtin bei meiner damaligen Lehrmeisterfamilie Renggli-Koller kennen und lieben gelernt. Das Fischgericht kann prima am Morgen vorbereitet werden, damit selbst an arbeitsreichen Tagen ein feines Zmittag auf den Tisch kommt. Auch in hektischen Zeiten, in denen es ein schnelles Schlemmermenü braucht, überzeugt dieser raffinierte Gratin mit seiner kurzen Zutatenliste und der schnellen Garzeit.»

Zur feinen Senf-Curry-Rahmsauce passen hervorragend Trockenreis oder Salzkartoffeln, als Vitaminspender Saisongemüse oder auch einfach ein frischer Salat aus dem Garten.

Lea Kugler