

Bauernblatt

Obwalden • Nidwalden • Uri

August 2024 • Nr. 8



09

Bauernverbände UR/NW/OW

Tag der Pausenmilch

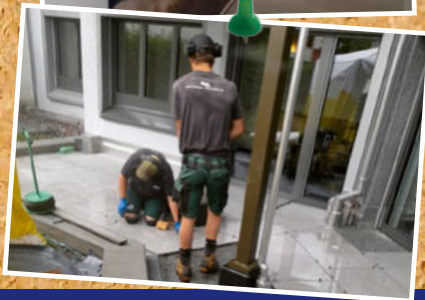
36

Diverse Berichte

Giswiler Herbstmärt ufem Buirähof

Baustory

Sanierung Wohnhaus, Stans




planteams.ch
bauen im grünen

6056 Kägiswil
Galileo-Strasse 2
Tel. 041 661 23 23
www.planteams.ch

6374 Buochs
Fadenbrücke 14
Tel. 041 622 18 18
info@planteams.ch

Inhalt

Bauernverbände UR/NW/OW

- 4 1. August Brunch: Mit Gewitter, feinem Essen und Sonnenschein
- 6 Kantonale Ergänzungsprojekte 2025 jetzt eingeben
- 7 Internationaler Alpenprodukte-Wettbewerb in Stans
- 9 Tag der Pausenmilch: 31. Oktober 2024

Bauernverband Nidwalden

- 11 «churz und trääf...»

Landfrauenverband Obwalden

- 12 BURNOUT – Jede Krise ist eine Chance

Bäuerinnenverband Nidwalden

- 13 Lauftreff im September

Bäuerinnenverband Uri

- 15 Autopannenkurs

Die Stimme der Bäuerin

- 16 D'Muetter mittendrin

Amt für Landwirtschaft und Umwelt OW

- 18 Personelle Änderung im Amt für Landwirtschaft und Umwelt Obwalden

Laboratorium der Urkantone

- 19 Neuigkeiten zur Nationalen Bekämpfung der Moderhinke

AGRO-Treuhand UR/OW/NW

- 21 Zähne richtig versichern

Monatsrezept

- 23 Kartoffel-Zucchetti-Küchlein

Zuchtverbände und Schlachtviehmärkte

- 26 Kantonale Grossviehschau Nidwalden
- 26 33. Obwaldner Zucht- & Nutztviehauktion Giswil
- 27 Schafe Obwalden
- 28 Schlachtviehmarkt
- 29 133. Zuchtstiermarkt in Zug vom 4. und 5. September 2024

Veranstaltungen

- 30 Feldtag

Diverse Berichte

- 31 Rehkitzrettung 2024: Die IG Rehkitzrettung Uri rettet 105 Kitze
- 34 Kurzargumentarium:
Nein zur extremen Biodiversitätsinitiative
- 36 Herbstmärt ufem Buirähof
- 38 Feige: Eine der ältesten Früchte der Welt
- 40 Artischocke: Schweizer Nischen-Powerfood

Berufs- und Weiterbildungszentrum Obwalden

- 41 Module der Ausbildung Bäuerin FA
- 43 Haus- und Landwirtschaftliche Kurse

Weiterbildungsprogramm

- 47 Fortlaufende Agenda

Titelbild

Heidelbeeren sammeln

Bild: Silvia Imholz

1. August Brunch: Mit Gewitter, feinem Essen und Sonnenschein

Unter einem grauen Himmel brachen wir am Morgen vom Nationalfeiertag Richtung Kerns auf. Der kurze Fussmarsch vom Parkplatz bis zum Erlebnishof Weid kaum überwunden, öffnete der Himmel seine Schleusen.

Am Schärmä, mit Spielorgemusik und Donnergerollen im Hintergrund widmeten sich die Kinder erstmals dem Dessertbuffet. Die Er-

wachsenen zog es zu Spiegelei, Rösti, Fleisch- und Käseplatten. Feine Brote und Konfis sowie Müesli und Joghurt rundeten das reichhaltige Buffet ab.

Als sich dann die Sonne immer öfters blicken liess, waren Esel, Pony und Träktoren die grosse Attraktion bei den Kindern. So hatten wir Grossen Zeit, in gemütlicher



Runde noch das eine oder andere Kafi zu geniessen und «chli z'protschä». Zur Mittagszeit hin hatten sich die Wolken dann ganz verzogen und die Gastgeber trumpften mit Käseschnitten und Schoggicreme auf.

Neben zahlreichen Einheimischen trafen wir Gäste aus allen Regionen der Schweiz und auch ausländische Touristen an. Die Gastgeber verwöhnten die kunterbunt gemischte Gästeschar mit hiesigen Produkten und der Obwaldner Gastfreundschaft, so dass der Eine oder die Andere gerne noch länger geblieben wäre.

Für die Bauernfamilien bedeutet der 1. August-Brunch jeweils viel Vorbereitung und die Organisation von zahlreichen Helferinnen und Helfern, sodass am Tag selbst alles reibungslos funktioniert. Darum an dieser Stelle ein ganz grosses Dankeschön an den Hof Alpeli in Alpnach, ans Alpstubi der Alpenossenschaft Trübsee in Engelberg, an den Erlebnishof Weid in Kerns und an ihre vielen fleissigen Helferinnen und Helfer. Dankeschön!

Heidi Mathis,
Projektverantwortliche OW, NW, UR



Kantonale Ergänzungsprojekte 2025 jetzt eingeben

Kantonale Ergänzungsprojekte sind Projekte, die flankierend zur nationalen Basis-kommunikation «Schweizer Bäuerinnen & Bauern» in den Kantonen und Regionen umgesetzt werden. Sie werden vom kantonalen Bauernverband oder von regionalen bäuerlichen Organisationen geplant, durchgeführt und finanziert. Kantonale Ergänzungsprojekte unterstützen die Massnahmen der nationalen Kampagne und passen in deren Kommunikationskonzept. So wie zum Beispiel der 2023 durchgeführte Anlass «vo Buir zu Buir» in Oberdorf oder die Präsentation der Landwirtschaft an der Gwärb Alpnach 2024.

Kein Anrecht auf die Gewährung einer Finanzhilfe haben Massnahmen mit politi-

ischem Hintergrund, verbandsinterne Kommunikationsmassnahmen wie Verbandsfeste und -jubiläen, Massnahmen für die Produktempromotion sowie Viehausstellungen.

Findet bei Ihnen 2025 eine Gewerbeausstellung statt, an der sich die regionale Landwirtschaft präsentiert? Oder planen Sie einen öffentlichen Anlass, an dem die Landwirtschaft der Bevölkerung nähergebracht wird? Dann melden Sie sich bis am Freitag, 13. September 2024 bei der Geschäftsstelle der drei Verbände, um mögliche Details zu erörtern und den Anlass im Hinblick auf die Vorgaben des SBV zu prüfen.

Telefon 041 624 48 48 oder per E-Mail an heidi.mathis@agro-kmu.ch



Bäuerliche Beratung & Vermittlung in schwierigen Situationen

Franziska Gasser
Albert Amschwand
Elmar Rotzer

Telefon 078 788 70 41
Telefon 079 250 77 96
Telefon 079 341 51 42

zuhören – verstehen – weiterkommen
www.baeuerliche-beratung-und-vermittlung.ch

Tag der Pausenmilch: 31. Oktober 2024



**Anmeldung ab sofort bis 30. August 2024
unter www.swissmilk.ch**

Einmal im Jahr dreht sich alles um die Pausenmilch! In der ganzen Schweiz werden über 265'000 Schülerinnen und Schüler mit einer feinen Portion Milch versorgt. Dabei wird auf genussvolle Weise auf die Bedeutung von Milch in einer ausgewogenen Ernährung aufmerksam gemacht. Der Tag der Pausenmilch ist eine Gelegenheit, sich mit Ernährung und Landwirtschaft auseinanderzusetzen. Er ermöglicht es, Themen wie Gesundheit, Genuss und Nachhaltigkeit in

den Unterricht zu integrieren und mit einem Becher Milch in der Pause abzuschliessen. Durch dieses besondere Geschmackserlebnis wird die Aufmerksamkeit auf die Milch als landwirtschaftliches Produkt gelenkt. Bäuerinnen und Landfrauen aus der Region unterstützen den Tag und betonen die lokale Milchproduktion durch ihre Nähe zum Produkt. Wir freuen uns, wenn die Pausenmilch auch dieses Jahr in Uri, Nidwalden und Obwalden wieder rege angeboten wird.

Der nächste Tag der Pausenmilch findet am **Donnerstag, 31. Oktober 2024** statt.



Biete Schülern einen
Lernplatz in der Natur.

Jetzt SchuB-Bauernfamilie werden!

www.schub.ch

**Schule auf
dem Bauernhof**
www.schub.ch

Empfohlen durch



Kartoffel-Zucchini-Küchlein

Zutaten für 4 Personen

250g Kartoffeln
250g Zucchini
1 grosse Zwiebel
1 Bund Petersilie
50g Mehl
2 Esslöffel frisch geriebener Parmesan
3 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Esslöffel eingesottener Butter

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen. Die Zucchini waschen, jedoch nicht schälen, sondern nur den Stielansatz entfernen. Beide Gemüse an der Röstiraffel reiben.
2. Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken. Zusammen mit den Kartoffeln und den Zucchini in eine Schüssel geben und mit dem Mehl und dem Parmesan, den Eiern, Salz und Pfeffer mischen.
3. Die Hälfte der Butter in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Aus der Masse kleine flache Küchlein formen und auf kleinem Feuer langsam braten. Wenden und die restliche Butter beifügen und die Küchlein auf der zweiten Seite goldbraun braten. Die Gesamtzeit beträgt ca. 12–15 Minuten. Die Küchlein möglichst heiss servieren.



Mitteilungen vom OK-Grossviehschau Daten der Viehschauen Viehschauplatz Wil-Oberdorf

Kantonale Grossviehschau Nidwalden Samstag, 12. Oktober 2024 auf dem Viehschauplatz Wil-Oberdorf



Kleinviehschau: Sonntag, 6. Oktober 2024

Grossviehschau: Samstag, 12. Oktober 2024

Anmeldefrist: Stiere bis am Freitag, 20. September 2024
an Klaus Zumbühl, Uechternhuisli 1, 6386 Wolfenschiessen
später zugekaufte Stiere sofort nachmelden.

Info: Weitere Mitteilungen, wie das Anmelden der weiblichen Tiere, **neu via BrunaNet**
übers SchauNet, folgen im nächsten Bauernblatt.

33. Obwaldner Zucht- & Nutztviehauktion Giswil Freitag, 30. August 2024, ab 10.00 Uhr beim BWZ (Landwirtschaftliche Schule), Giswil

Angeboten werden rund 40 gealpte, hochwertige Zucht- und Nutztiere. Sie haben vor kurzem gekalbt oder sind hochträchtig. Es stehen auch Tiere aus Biobetrieben und von M-Stieren sowie einige Spitzentiere im Angebot.

Väter der Tiere sind BS-Barca, Haegar, Holdrio, Jaguar, Nello und OB-Anakin, Balthasar, Rubin sowie OB-Tiras usw. Am Ende der Auktion wird unter den Verkäufern und Käufern ein Kuhkalb verlost.

Besichtigung: ab 09.00 Uhr

Gantrufer: Bruno Furrer, Mosen

Katalog online: www.vieh-zentralschweiz.ch

Katalog erhältlich bei: Hansruedi Schallberger
Telefon 079 291 34 77
schallungern@bluewin.ch



Feldtag

Donnerstag, 5. September 2024 im Wydacher in Oberdorf

Der Boden im Zentrum als unsere Lebens- und Wirtschaftsgrundlage

Anspruchsgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, keine spezifischen Vorkenntnisse notwendig

Datum: Donnerstag, 5. September 2024

Ort: Wydacher, Oberdorf

Treffpunkt: 09.00 Uhr, Parkplatz beim Schiessstand

Mitnehmen: Spaten

Kosten: Fr. 40.– pro Teilnehmer/in

Vormittag:

Auf drei Posten werden verschiedene Themen detailliert behandelt:

Posten 1: Bodenfenster mit Simon Jöhr
Beurteilung des eigenen Bodens, Standorteigenschaften, Voraussetzungen zur Bodenbildung, Bodenverdichtung, Wurzelmasse zum Humusaufbau, Anwendung Feldspaten

Posten 2: Futterbau ob dem Boden / Bodenaufbau unter dem Boden mit OH Samen
Jonas Stocker

Düngung / Nutzung, Schnitthöhen, Bestand einwintern, resiliente Bestände aufbauen, Naturwiesen ohne Bodenbearbeitung sanieren

Posten 3: Hofdüngeraufbereitung mit Effektiven Mikroorganismen mit Adrian Rubi und Stefan Odermatt

Bodennahrungsnetz und deren Förderung, Einsatz und Verteilung von EM in der Viehhaltung, EM kostengünstig vermehren

Ab 12.00: Mittagessen, Raclette von der Bürg inkl. Getränke und Kaffee

Ab 13.00: Inputreferat der Zusammenhänge der Themen vom Morgen, Fragen zu den einzelnen Themen mit offenem Austausch, anschliessend individueller Austausch

Ca. um 14.30 Uhr offizieller Schluss der Veranstaltung.

Anmeldung per SMS oder WhatsApp bis am Samstag, 31. August 2024 bei:

Pirmin Koster, Telefon 079 605 43 15

Erich Niederberger, Telefon 076 559 58 33

Stefan Odermatt, Telefon 078 863 91 69



Feige: Eine der ältesten Früchte der Welt

Die Feige wird in der Schweiz kaum angebaut. Beliebt ist die süsse Frucht dennoch.

Feigen gehören zu den ältesten Früchten der Welt, die von Menschen gegessen werden. Schon in der Antike wurde die Feige als Süsungsmittel und Medizin genutzt. Das nicht ohne Grund: Die Frucht ist sehr gesund und mit wertvollen Nährstoffen ausgestattet. Das Steinobst bietet unter anderem wichtige Mineralstoffe wie Magnesium und Folsäure sowie die Vitamine A und B. Ausserdem haben 100 Gramm frische Feigen durchschnittlich nur 63 Kilokalorien. Aber Achtung: Getrocknete Feigen besitzen auf das gleiche Gewicht 247 Kilokalorien, da sie an Wasser verlieren.

Einige Arten brauchen Wespen

Wie bei vielen anderen Pflanzen gibt es auch bei der Feige weibliche und männliche Blü-

ten. Dabei entwickelt sich nur aus der weiblichen Blüte eine Feige. Die männliche Blüte ist für die Bestäubung der weiblichen Blüten zuständig. Meistens haben die Feigenbäume ein spezifisches Geschlecht. Es gibt aber auch selbstbefruchtende Feigenbäume, die sowohl weibliche als auch männliche Blüten tragen.

Der Bestäubungsprozess der Blüten bei nicht selbstfruchtenden Sorten ist speziell. Dafür braucht es die Feigenwespe. Mit der Wespe, die wir in der Schweiz kennen, hat diese nicht viel zu tun. Äusserlich sieht sie eher wie eine fliegende Ameise aus. Auf dem Weg in die Blüte verlieren die Wespen ihre Flügel, teils auch die Beine. Deshalb sterben sie später in der Blüte. Sie legen aber Eier und die Nachkommen graben Tunnel aus der Feige. Mit den dabei gesammelten Pollen bestäuben die weiblichen Wespen die nächs-



Feigenanlage beim Vierwaldstättersee in Greppen (Bild: jin)

Farbenfrohe Herbstküche

Der Herbst bietet eine farbenfrohe Fülle an Gemüse, Pilzen, Beeren und Früchten, die uns beim Kochen und Backen inspirieren werden

Im Kochkurs bereiten wir gemeinsam feine Gerichte aus saisonalen und regionalen Produkten zu, lassen uns dabei von Düften und Kombinationen aus der Küche verschiedener Länder inspirieren und kombinieren gezielt Hülsenfrüchte, Getreide, Nüsse, Milchprodukte und Eier als Proteinlieferanten. Die verschiedenen Gerichte sind so ausgewählt, dass sie Ihnen neue Ideen für Ihre Alltagsküche liefern werden. Sie erhalten Anregungen für feine und ausgewogene Mittag- und Abendessen ohne Fleisch und leckere Gebäcke und Desserts.

Datum:	Dienstag, 17. September 2024
Zeit:	18.00–22.00 Uhr
Kursort:	BWZ Obwalden, Giswil
Kursleitung:	Barbara Joller-Graf
Kurskosten:	Fr. 100.– plus Fr. 25.– Materialkosten
Anmeldeschluss:	Eine Anmeldung ist nach Anmeldeschluss möglich

Kräuter-/ Heilpflanzenkurs – Herstellung von Oxymel und Ur-Tinktur

Interessieren sie sich für die verschiedenen Anwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten von Kräutern und Heilpflanzen? Möchten Sie mehr über das Stärkende Oxymel erfahren oder bei Bedarf die passende Ur-Tinktur zur Hand haben?

Sie stellen eine Ur-Tinktur sowie ein Oxymel, die alkoholfreie Alternative, her und erhalten Informationen zur Wirkung von verschiedenen Kräutern und Heilpflanzen. Sie erfahren Wissenswertes über das Sammeln, Verarbeiten und was beim Einsatz dieser Pflanzen zu berücksichtigen ist.

Datum:	Freitag, 20. September 2024
Zeit:	19.00–21.30 Uhr
Kursort:	BWZ Obwalden, Giswil
Kursleitung:	Heidy Baumgartner
Kurskosten:	Fr. 75.– plus Fr. 20.– Materialkosten
Anmeldeschluss:	Freitag, 6. September 2024

*Es ist völlig egal, wen von dir steht,
wenn du weisst, wer hinter dir steht...*

Sauerkraut, Sauerrüben, Kimchi und Co.

Durch Fermentieren kann der gesundheitliche Wert von Gemüse erhöht und für längere Zeit haltbar gemacht werden

In diesem Kurs lernen Sie, wie verschiedene Gemüse durch Milchsäuregärung konserviert und veredelt werden können. Wir bereiten gemeinsam verschiedene Konserven vor und füllen diese zur Fermentation in die mitgebrachten Gläser ab. Sie lernen die Abläufe der Milchsäuregärung kennen und wir besprechen, wie Sie zu Hause die Gärung in Gang bringen sowie unterstützen können und wie Sie die Konserven nach abgeschlossener Fermentation lagern können.

Datum:	Dienstag, 22. Oktober 2024
Zeit:	19.00–22.00 Uhr
Kursort:	BWZ Obwalden, Giswil
Kursleitung:	Barbara Joller-Graf
Kurskosten:	Fr. 100.– plus Fr. 20.– Materialkosten
Anmeldeschluss:	Dienstag, 1. Oktober 2024

Brot mit langer Triebführung backen

Durch eine lange gezielte Triebführung kann der Geschmack, die Haltbarkeit und der gesundheitliche Wert von Brot verbessert werden

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit und ohne Vorteig durch eine gezielte lange Triebführung feine Bröte selbst backen können. Wir werden uns am Freitagabend mit den Aspekten rund um die Mischung der Mehle und weiteren Zutaten und den verschiedenen Angeboten von Hefe auseinandersetzen und verschiedene Brotteige aus Halbweiss-, Ruch- und Vollkornmehlmischungen herstellen. Sie erfahren, wie Sie die Triebführung des Teiges durch die Bestimmung der Gärtemperatur steuern können und welche Auswirkung dies auf das Brot haben wird. Am nächsten Morgen werden wir die Bröte formen und diese im Backofen oder Kombiteamer backen. Dabei erfahren Sie, wie mit Vorheizen des Ofens auf hohe Temperatur oder Beschwadern mit Dampf, während dem Backprozess die Backeigenschaften gezielt verändert werden können.

Datum/Zeit:	Freitag, 25. Oktober 2024, 19.00–21.00 Uhr Samstag, 26. Oktober 2024, 09.00–11.00 Uhr
Kursort:	BWZ Obwalden, Giswil
Kursleitung:	Barbara Joller-Graf
Kurskosten:	Fr. 100.– plus Fr. 15.– Materialkosten
Anmeldeschluss:	Freitag, 11. Oktober 2024

Detaillierte Ausschreibung und Anmeldung der Module auf unserer Webseite:
www.weiterbildung.bwz-ow.ch

Die Kurse und Module finden am BWZ Obwalden in Giswil statt.

Informationen und Anmeldung: BWZ Obwalden, Weiterbildung, Grundacherweg 6, 6060 Sarnen, Telefon 041 666 64 86, bwz.wb@ow.ch, www.weiterbildung.bwz-ow.ch

ELEKTRO FURRER

- 💡 **Strom uf dr Alp**
- 🏠 **Smart Stall**
- 💡 **Elektrokontrollen**
- ☀️ **Photovoltaik**



OW 041 662 00 70
NW 041 618 00 70

elektrofurrer.ch
info@elektrofurrer.ch

ERNST ZIMMERMANN AG

Herdern 5, Ennetbürgen
T 041 620 47 00
info@zimmermann-kaercher.ch
www.zimmermann-kaercher.ch



HEUTE SCHON GEKÄRCHERT?

- Nass- und Trocken-Sauger
- Bodenreinigungsmaschinen
- Hochdruckreiniger
- Eigene Reparaturwerkstatt
- Zuverlässiger Service



KÄRCHER

Bauernblatt

Obwalden · Nidwalden · Uri

IMPRESSUM

113. Jahrgang, Nr. 8
Erscheint 12 × im Jahr

Bauernblatt für Obwalden, Nidwalden und Uri

Mitteilungsorgan der land- und
hauswirtschaftlichen Organisationen

Redaktion OW/NW/UR:

Inserate-Annahme:

Adressänderung/Abonnementsbestellung:

Geschäftsstelle

Bauernverbände OW/NW/UR

Beckenriederstrasse 34

6374 Buochs

Telefon 041 624 48 48

bauernblatt@agro-kmu.ch

www.nbv-obv-ubv.ch

Druck und Verlag:

von Ah Druck AG

Kernserstrasse 31

6060 Sarnen

Telefon 041 666 75 75

bauernblatt@vonahdruck.ch

Nächstes Bauernblatt: 18. September 2024

Redaktionsschluss: 3. September 2024

Weiterbildungsprogramm
Fortlaufende Agenda



www.landwirtschaft-weiterbildung.ch

Giswiler Herbstmärt

21.09.2024, Biohof Emmetti, Giswil

Bäuerinnen-Reise Uri

15.10.2024

Weitere Infos: www.bauerinnen-uri.ch

«Tag der Bäuerin» an der OLMA

17.10.2024

Alpkäsewettbewerb mit Publikumsdegustation

19.10.2024, 10.00–15.00 Uhr, Tellpark, Schattdorf

Angestellte richtig versichern und korrekt abrechnen

24.10.2024, 13.30–16.00 Uhr, Seedorf

Zentralschweizer Wähentag

25.10.2024

Neu auch an Standorten in UR / NW / OW

Tag der Pausenmilch

31.10.2024

Anmelden unter www.swissmilk.ch

Erste Hilfe und Reanimationskurs

04.11.2024, 08.30–11.30 Uhr

Weitere Infos: www.baeuerinnen-nw.ch

Bäuerinnen NW und OW Wallfahrt nach Einsiedeln

21.11.2024

Weitere Infos: www.baeuerinnen-nw.ch

Alle weiteren Informationen zur Anmeldung und zur Durchführung der Kurse finden Sie auf:

www.landwirtschaft-weiterbildung.ch/weiterbildungen

