

**Zeitschrift:** Landtechnik Schweiz  
**Herausgeber:** Landtechnik Schweiz  
**Band:** 63 (2001)  
**Heft:** 10  
  
**Rubrik:** Sektionsnachrichten

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Zweitägiger Kurs

### Holzrücken mit Pferden

**Dienstag/Mittwoch,  
4./5. Dezember 2001**

Der Einsatz von Arbeitspferden beim Holzrücken im Wald ist eine willkommene, ökologisch sinnvolle und auch wirtschaftlich interessante Ergänzung zum Maschineneinsatz. Am LBBZ Liebegg Gränichen/AG findet deshalb am 4./5. Dezember 2001 schon zum 7. Mal der zweitägige Kurs «Holzrücken mit Pferden» statt. Die Ausschreibung richtet sich an Leute

mit Erfahrungen im normalen Umgang mit Pferden. Die Pferde werden von den Instruktoren gestellt.

Die Kursgebühr beträgt 250 Franken (ohne Verpflegung und allfällige Unterkunft).

Für die Kursorganisation zeichnen verantwortlich:

- LBBZ Liebegg, Gränichen
- Abteilung Wald der kantonalen Verwaltung in Aarau sowie
- Aargauer Verband für Landtechnik in Muri.

#### **Auskunft und Anmeldung:**

«Holzrücken» und «Profi im eigenen Wald», «Waldarbeit» (Anmeldung für Holzrücken sofort abschicken):

LBBZ Liebegg, Paul Müri, 5722 Gränichen  
Tel. 062 855 86 55, Fax 062 855 86 90  
E-Mail: paul.muiri@ag.ch

## Eintägige Weiterbildungskurse

### «Profi» im eigenen Wald

Die Arbeit im Wald ist zwar schön, aber anstrengend und mit grossem Risiko verbunden. Am eintägigen Kurs sollen die eigenen Sicherheitsdefizite erkannt werden. Neues und bewährtes Holzzeiwerkzeug und die persönliche Schutzausrüstung werden vorgestellt. Besonderes Gewicht wird auf die Störungsbehebung, den Service und das Kettenschärfen bei der Motorsäge gelegt. Deshalb sind die eigene Motorsäge mit Schärfwerkzeug sowie die persönliche Schutzausrüstung mitzubringen.

Die Kurse finden statt jeweils von 9.30 bis 16.00 Uhr

- Samstag, 17. Nov. 2001, Zofingen
- Freitag, 23. Nov. 2001, Rheinfelden
- Freitag, 30. Nov. 2001, Liebegg-Gränichen

- Samstag, 1. Dez. 2001, LBBZ Muri
- Freitag, 7. Dez. 2001, Lengnau
- Samstag, 8. Dez. 2001, Leibstadt

#### **Anmeldeschluss**

12. November 2001

#### **Kursleitung**

Hansruedi Hochuli, BUL, und Förster

#### **Kosten**

(mit Unterlagen und Kaffee, ohne Mittagessen):

- AVLT-Mitglied Fr. 50.–
- Nichtmitglied Fr. 70.–

#### **Veranstalter**

- Kant. Zentralstelle für Maschinenberatung und Unfallverhütung, Liebegg
- AVLT, Aarg. Verband für Landtechnik

## Zwei fünftägige Kurse

### Waldarbeit

**17.–21. Dezember 2001  
in Bottenwil**

Es muss angenommen werden, dass das Unfallrisiko der nicht der SUVA unterstellten Waldarbeiter (z. B. Landwirte, Hobbyholzer) wesentlich grösser ist als bei ihren hauptberuflich tätigen Kollegen.

**Daher: Keine Waldarbeit ohne Grundausbildung und regelmässige Weiterbildung!**

#### **Motorsägekurs (Anfängerkurs)**

Fünftägiger praktischer Ausbildungskurs mit Abschlussausweis für Forstarbeit. Erlernen der Grundregeln der Holzhauerei in kleinen Gruppen unter Anleitung erfahrener Instruktoren.

**Holzhauerkurs 2  
(für Fortgeschrittene)**

Fünftägiger praktischer Kurs mit Abschlussausweis, für Teilnehmer mit abgeschlossenem Holzhauerkurs 1 oder Motorsägekurs.

Repetition der Grundregeln der Holzhauerei, Neuerungen, erschwerte Holzhauerei.

#### **Kursleitung**

Heinz Hartmann, Uerkheim

#### **Kosten**

- Fr. 640.– für im Aargau ansässige Teilnehmer aus Land- und Forstwirtschaft,
- Fr. 840.– für übrige und ausserkantonale Teilnehmer, jeweils ohne Kost und Logis.

## «Einheimische Energie nutzen»

### «Heizen mit Klein-Holzfeuerungen»

Holzenergie befindet sich im Aufwind. Zwischen 1990 und 2000 hat die jährlich genutzte Energieholzmenge von 1,8 auf 2,3 Millionen Kubikmeter zugenommen. Mehr als die Hälfte dieses Holzes wird in Klein-Holzfeuerungen genutzt: Cheminée- und Kachelöfen, Zentralheizungsherde, Stückholzkesel, automatische Schnitzel- und Pelletfeuerungen. Dank enormer technischer Fortschritte ist es heute problemlos möglich, Holz auch in solchen Klein-Holzfeuerungen sauber, effizient und bequem zu verbrennen.

#### **Referate:**

- Holzenergie aus dem Kanton Aargau
- Grundsätze des Heizens mit Holz
- Übersicht über die Bauarten und Typen von Klein-Holzfeuerungen

#### **Anmeldung und Kosten:** Keine

#### **Veranstalter:**

- Rudolf Humm, Baudepartement Energiefachstelle, Aarau
- Andreas Keel, Holzenergie Schweiz, Zürich
- AVLT, Aarg. Verband für Landtechnik
- Vhe, Vereinigung für Holzenergie, Freiamt
- SSES, Schweiz. Vereinigung für Sonnenenergie, Regionalgruppe Aargau

• **Mittwoch, 12. Dezember 2001, 20 Uhr, Rest. Löwen, Untersiggenthal**

• **Donnerstag, 10. Januar 2002, 20 Uhr, Gasthaus Rössli, Eiken**

• **Dienstag, 22. Januar 2002, 20 Uhr, LBBZ Muri**



# NEU ZAGO Futtermischwagen



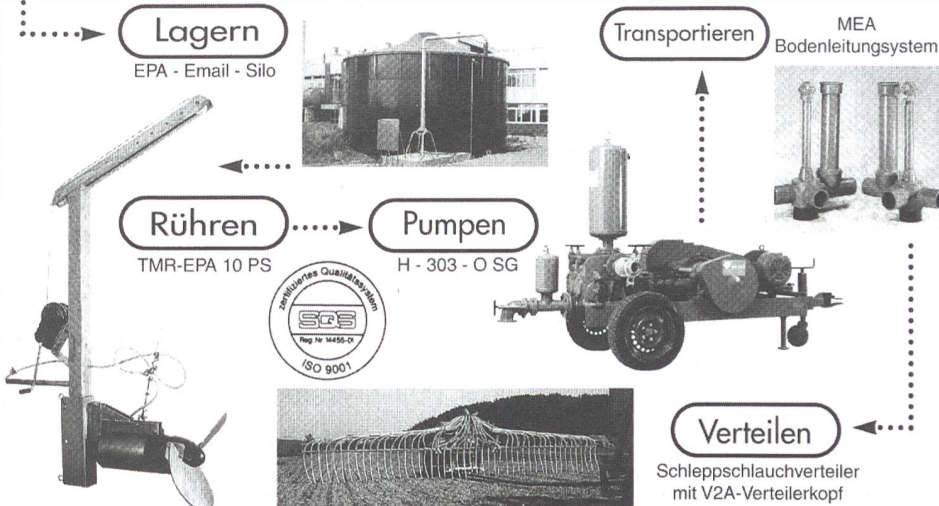
**Preis-Leistungs-Hit**

- Grössen von 7 - 20 m<sup>3</sup>
- Auch Selbstfahrend
- Elektr. Waage
- Misch- oder Fräsmischwagen
- Für alle Ballen geeignet
- Schonende und perfekte Mischung dank 4 Schnecken Mischsystem
- Stabile Konstruktion aus hochwertigem Stahl

**HUBER**

W. Huber AG Telefon 056 241 01 51  
5426 Lengnau Telefax 056 241 18 70

## MEA - JAUCHETECHNIK TOTAL



**MEIER**

Hans Meier AG  
6246 Altishofen

Internet: [www.meierag.ch](http://www.meierag.ch)  
E-Mail: [hansmeierag@bluewin.ch](mailto:hansmeierag@bluewin.ch)  
vorm. Aecherli AG

062-756 44 77



Schweizer  
Paraplegiker  
Stiftung

Tel. 061-225 10 10  
Internet: [www.paranet.ch](http://www.paranet.ch)  
E-mail: [sps@paranet.ch](mailto:sps@paranet.ch)  
PC 40-8540-6

## Vergessen Sie alles über Stückholzfeuerung!

Der brandneue Schmid-Zyklotronic setzt neue Massstäbe in Leistung, Bedienung und Reinigungskomfort.

- Ausgezeichnet mit dem VHe-Gütezeichen (kantonale Förderbeiträge bis Fr. 6'000.-)
- Interessantes Preis/Leistungsverhältnis

**SCHMID**  
HOLZFEUERUNGEN

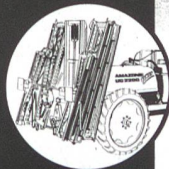
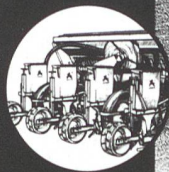
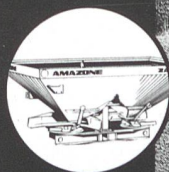
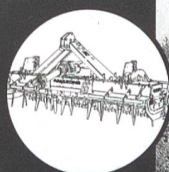
SCHMID AG • HOLZFEUERUNGEN  
POSTFACH 42 • 8360 ESCHLIKON  
TEL. 071 973 73 73 • FAX 973 73 70  
INTERNET: [WWW.HOLZFEUERUNG.CH](http://WWW.HOLZFEUERUNG.CH) • E-MAIL: [INFO@HOLZFEUERUNG.CH](mailto:INFO@HOLZFEUERUNG.CH)

*voller Energie!*

**Jetzt Feuerung erneuern – jetzt informieren!**

- ☐ Stückholzfeuerung  
☐ Automatische  
Kleinschnitzelfeuerung

Name \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_



## Hier beginnt Ihre Ernte!

Ob Kreiselegen, Sämaschinen, Düngestreuer oder Feldspritzen: Mit der **innovativen Bodenbearbeitungs- und Dosiertechnik von Amazone** legen Sie die beste Basis für Ihre gute Ernte. – Verlangen Sie noch heute eine unverbindliche Beratung.



**OTT**  
LANDMASCHINEN AG

3052 Zollikofen, Tel. 031 910 30 10, [www.ott.ch](http://www.ott.ch)

**Führende Marken – damit Ihre Rechnung aufgeht!**



# Vietnam, Land im Aufbruch

**Die SVLT-Reise der Sektionen führt dieses Jahr in eines der faszinierendsten Länder Südostasiens: Vietnam kann erst seit kurzer Zeit bereist werden. Die Reiseetappen auf der SVLT-Fachreise nach Fernost sind in der letzten Ausgabe der «Schweizer Landtechnik» publiziert. Hier folgt der Reisebericht.**

Vietnam fasziniert durch seine vielfältige Landschaft und seine lebenswerte Bevölkerung und ist deshalb eine beliebte Reise destination geworden. Reisfelder, oft von Hand bewässert, bedecken weite Gegenden vom nördlich an China angrenzenden Teil des Landes bis ins fast 1700 km entfernte Mekongdelta im Süden.

## Land und Leute

Vietnam erstreckt sich über 2000 Kilometer entlang der Ostküste Indochinas. Insgesamt nimmt es eine Fläche von 331 114 km<sup>2</sup> ein, dies entspricht in etwa der achtfachen Fläche der Schweiz. Geografisch lässt sich das Land in drei grosse Gebiete einteilen: im Norden das fruchtbare Delta des

Roten Flusses mit Hanoi, der Hauptstadt Vietnams. Das Zentrum ist ausgerichtet auf die alte Königsstadt Hue und Danang. Im Süden befindet sich der Mekong mit seinem berühmten Delta. Vietnam besteht zu drei Vierteln aus Gebirgen und Hochebenen. Überall durchziehen Flüsse und Kanäle das Land und die Felsrücken setzen sich im Meer in unendlich vielen kleinen Inseln fort. Die Leute sind aufgeschlossen, geschäftig. Überall, wo man hinkommt, wird man fröhlich empfangen, oft auf der Durchreise spontan begrüsst oder es winken einem fremde Leute zu. Die vielen freundlichen, oft zufälligen Begegnungen geben dem Land den lieblichen Charakter. Vieles ist im Umbruch, die Leute sind aufgeschlossen und offen gegenüber den Touristen. Dies ist umso erstaunlicher, als das Ende des Vietnam-Krieges, 1975, noch nicht allzu lange zurückliegt.

## Landwirtschaft

Die Landwirtschaft ist immer noch der wichtigste Wirtschaftszweig Vietnams, der auch Hauptlieferant von Rohstoffen für die weiterverarbeitende Industrie ist. Die meist sehr kleinen

Anbauflächen (oft gerade eine Are pro Person) nehmen etwa 20 % der Landfläche ein; doch arbeiten auf ihnen rund 70 % der Bevölkerung. Rund fünf Millionen Hektaren werden kultiviert. Angebaut werden Kartoffeln, Bataten, Maniok, Mais und Zuckerrrohr, hauptsächlich aber Reis im Nass- oder Trockenfeldbau. Reis ist Vietnams wichtigstes Grundnahrungsmittel, das Land ist einer der grössten Reiskonsumenten. Mit der Zwangskollektivierung Ende der 70er Jahre sank die Produktion. Sie konn-

te den Reisverbrauch von etwa 170 kg pro Jahr und Kopf nicht mehr decken, und Vietnam wurde zum Reisesimporteur. Nach der Reprivatisierung Mitte der achtziger Jahre ist Vietnam wieder zum drittgrössten Reisesexporteur der Welt aufgestiegen. In Vietnam gibt es etwa 2000 Sorten Reis. Im Delta des Roten Flusses und im Mekongdelta können bis zu zwei Ernten pro Jahr erzielt werden. Einmal wird im November ausgesät und einmal im Juni. Die Erntezeit ist im Mai und Juni sowie im Oktober. Pro Hektare werden etwa



Ochsengespann und der Stolz des Besitzers.

(Bild: Moritz Blunschli)

## Reichtum des Landes: Ein Meer von herrlichen Früchten

In Vietnam, speziell im Mekongdelta, ist die Vielfalt an exotischen Früchten besonders reichhaltig. Früchte wachsen meistens im Garten, sie werden nur in einigen Regionen anstelle von Reis auf Plantagen angebaut. Die Früchte werden meistens auf den lokalen Märkten verkauft oder dann direkt an Fruchtverarbeitungsfabriken.

**Jack Fruit**, diese Frucht wird oft im Garten angebaut. Sie ist etwa 30 cm lang und 15 cm breit, sie wächst an grossen Ästen oder direkt am Stamm. Die Haut ist dick und stachelig. Das goldgelbe Fruchtfleisch mit Kernen kann gegessen werden. Ihr Geschmack ist ungefähr so, wie wenn man einen Gorgonzola mit einer fri-

schen Erdbeere vermischt. Unbedingt zu probieren!

**Longan**, was auf vietnamesisch so viel wie Drachenaugen bedeutet. Sie ist eine typische Frucht Südostasiens. Die Schale ist hart und braun, ihr Durchmesser ist ca. 2 bis 2,5 cm. Fledermäuse lieben diese Frucht, aus diesem Grund werden die Longan-Plantagen jeweils mit Netzen geschützt. Das Fruchtfleisch ist durchsichtig, saftig und süss. Die besten, so sagt man, kommen aus Nordvietnam.

**Dragon Fruit**, was übersetzt Drachengrube heisst. Sie wächst vor allem im Süden von Vietnam auf einer Art Baum der etwa 2 Meter hoch ist. Nach ca. 10 Jahren müssen die Bäume neu gepflanzt werden. Die Frucht



ist aussen rosarot mit einer Art grossen Stacheln. Das Fruchtfleisch ist weiss mit schwarzen Punkten. Vom Geschmack her ist sie der Kiwi ähn-

lich. Sie finden die Frucht auf jedem Frühstücksbuffet und in jedem Fruchtsalat in Vietnam. Sehr zu empfehlen!





*Kleinbäuerliche Strukturen: Motor-kraft (ohne Sicherheitsabdeckung von drehenden Teilen) beim Reisdusch...*

12 Tonnen Reis geerntet. Das Leben der Reisbauern und ihrer Familien ist hart. Moderne landwirtschaftliche Geräte gibt es so gut wie keine, der grösste Teil der Feldarbeit ist Handarbeit. Auch heute werden die Felder mit dem Wasserbüffel gepflügt und gegegt, dann wird das Wasser auf die Felder geleitet. Die zwei Wochen alten Reissetzlinge müssen bei ständig gebückter Haltung im Schlamm umpflanzt werden. Oft arbeiten die Bauern zusammen, bewässern ihre Felder gemeinsam, oder bringen die Ernte gemeinsam ein. Eigentliche Grossbetriebe gibt es nur wenige, sie sind staatlich geführt und als Tourist bekommt man keine Einsicht.

## Meeresfrüchte

Vietnam ist kein Land der Viehhaltung. Fleisch ist häufig sehr teuer. Die 3000 km lange Küste sorgt für Köstlichkeiten aus dem südchinesischen Meer. Im Mekongdelta beherrschen Fruchtplantagen und Fischzuchtfarmen das Landschaftsbild. Der Zuwachs in der Fischerei kann auf mehrere vorteilhafte Kooperationsverträge mit Japan und anderen grossen Fischereifloten zurückgeführt werden. Der Export an gefrorenen Krevetten sowie gefrorenem und getrocknetem Fisch nimmt jährlich stark zu. Die



*...entlastet die menschliche Muskelkraft.*

(Bilder: Jürg Fischer)

allseits beliebte, klare Fischsauce muoc mam, darf bei keiner Mahlzeit fehlen. Sie entspricht der Sojasauce in China oder Japan. Gewonnen wird sie aus einem gesalzenen Brei von Fischen (meist Sardinen), der in grossen Holzfässern ein Jahr lang gegoren wird. Auf der Reise besteht die Möglichkeit, eine Krevettenzucht sowie eine Fischsaucefabrik zu besuchen.

## Verkehr

Unglaublich wieviele Motorräder und Velos sich Tag für Tag durch vietnamesische Städte schlängeln. Da werden Familienausflüge durchgeführt (vier bis fünf Familienangehörige passen auf den gleichen Sattel), Armierungseisen transportiert, Stühle einer Möbelfabrik auf den Markt gebracht. ... Es scheint nichts zu geben, das nicht auf einem Motorrad oder

Velo Platz hätte. Wenn man dann noch zuschauen kann, wie sich diese Masse von Verkehrsteilnehmern aneinander vorbeischlängelt, jeder in seinem Tempo, so wäre das sicher für viele von uns Anschauungsunterricht für Toleranz und Rücksichtnahme.



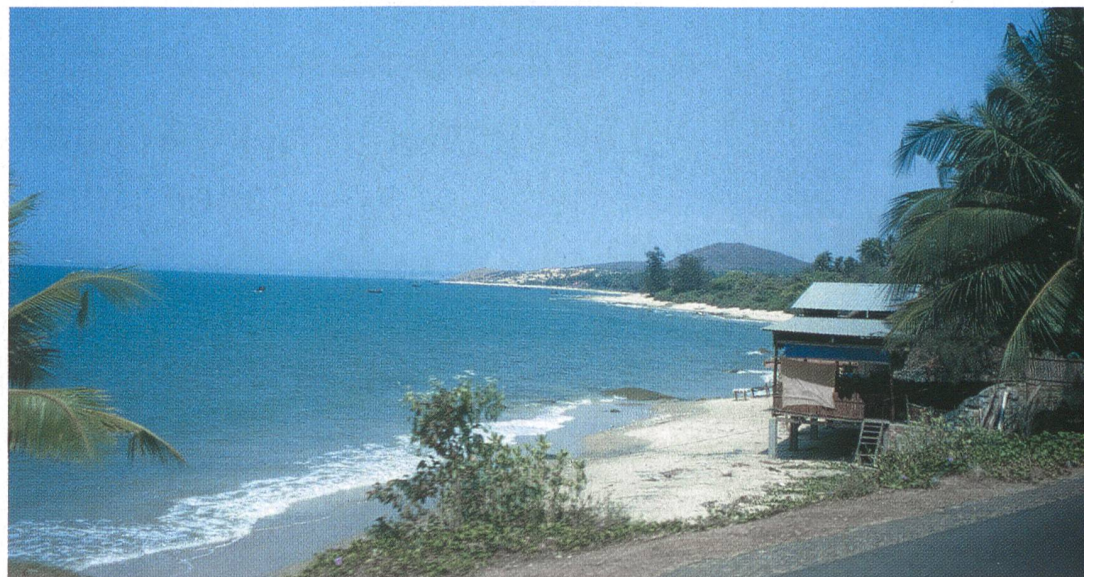
## Fazit

Hier ist eine Reise im Angebot, die sich in jeder Hinsicht lohnt. Die Reise beginnt im Norden, zeigt die grossen Sehenswürdigkeiten und geht bis ganz hinunter in den Süden ins berühmte Mekongdelta, das für seine schwimmenden Märkte und die grosse Fruchtbarkeit bekannt ist. Die gute örtliche Reiseführung macht es möglich, viel über das Land zu erfahren. Die meisten vietnamesischen Reiseführer, die deutsch sprechen, haben längere Zeit in der ehemaligen DDR gelebt, weil die kommunistisch regierten Staaten einen regen Studentenaustausch pflegten. Zu sehen ist ein Land im Aufbruch, das zuversichtlich und zielstrebig seine Zukunft sucht und gestaltet.

*Jürg Fischer, Direktor*

## Ihre SVLT-Reisedaten

Basisprogramm	Verlängerung
So-Do	Do-Di oder
Fr-Di	Di-Sa
1. 06.01.-17.01.02	(-23.01.02)
2. 11.01.-22.01.02	(-27.01.02)
3. 13.01.-24.01.02	(-30.01.02)
4. 18.01.-29.01.02	(-03.02.02)
5. 20.01.-31.01.02	(-06.02.02)
6. 25.01.-05.02.02	(-10.02.02)
7. 27.01.-07.02.02	(-13.02.02)
8. 03.02.-14.02.02	(-20.02.02)
9. 10.02.-21.02.02	(-27.02.02)
10. 24.02.-07.03.02	(-13.03.02)
11. 03.03.-14.03.02	(-20.03.02)



*Reiseverlängerung: exotischer Strand im Badeort Phan Thiet am südchinesischen Meer.*