

Mein ENTLEBUCH



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

Magazin der UNESCO Biosphäre Entlebuch Luzern Schweiz

**DER FEUERFALTER BRAUCHT
MEHR «ZAHNBÜRSCHTLI»**
SELTENER SCHMETTERLING

Seite 16

**DAS ULTIMATIVE KÄSE-
ERLEBNIS VON MARBACH**
AUSFLUGSTIPP

Seite 20

**DER GRAZILSTE
ENTLEBUCHER**
PFERDEZUCHT

Seite 43

Üse Gheimtipp!



Königstisch



RUSTIKALER
NUSSBAUMTISCH

Schwüngerkönig

2'950.-

220 x 100 cm

220 x 100 cm oder 250 x 100 cm
mit natürlicher Baumkante
Blattdicke 50-60 mm
Kreuzfuss schwarz pulverbeschichtet

Entdecken Sie unsere grosse Auswahl!

TANNER Möbel

... dä Gheimtipp für nöi Möbu!



Mattenstrasse 4, direkt beim Bahnhof, 3073 Gümligen – 6173 Flühli
Telefon 031 951 50 55, www.tannermoebel.ch

autorisierter
Stressless® Partner

Flühli: Samstags von 10-16 Uhr (Während den Denner-Öffnungszeiten ist die Ausstellung offen).

Gümligen: Dienstag bis Freitag: 9-12 und 13.30-18 Uhr Samstag: 9-16 Uhr



DANKE UND ADE MITENAND!

Es ist dies nicht nur mein letztes Editorial für dieses aussergewöhnliche Magazin, sondern auch mein Abschied als Direktor der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Abschied und Trennung verbinden wir meist mit Trauer, Stress und anderen unangenehmen Gefühlen. Natürlich ist es hart, von etwas Abschied zu nehmen, für das man ein Vierteljahrhundert intensiv gelebt und gewirkt hat. Gleichzeitig ist ein Abschied auch eine Chance, ein besonderer Moment «**DANKESCHÖN**» zu sagen.

Danke euch allen herzlich für die 25 Jahre wundervolle Zusammenarbeit. Mein Alltag bestand immer wieder aus riskanten Klettertouren über Terminhügel und Expeditionen durch den dichten Meinungsdschungel, aus staubigen Karawanen durch administrative Wüstengebiete und aus steilen Abfahrten von Papierbergen, zuweilen natürlich oft auch aus langen Märschen durch weite Täler immer gleichbleibender Pflichten. Und ich habe es genossen.

Immer mit dem Ziel vor den Augen, dem Allerweltsbegriff «Nachhaltigkeit» eine Seele, eine echte Heimat zu geben und den Wert des Entlebuchs mit Feuer, Leidenschaft und Begeisterung auszubauen und zu stärken. Nach unzähligen Anerkennungspreisen in den letzten Jahren hat die UNESCO das Entlebuch im Sommer 22 als Modellbiosphäre und als Vorbild für die Welt ausgezeichnet. Ein solch etabliertes, anerkanntes und stabiles Werk weiterzugeben, macht mir persönlich grosse Freude.

Das Entlebuch hat noch viel Potential. Das vorliegende Magazin beweist einmal mehr wie facettenreich, kreativ und engagiert die Entlebucherinnen und Entlebucher sind. Behaltet diesen freien Geist, seid schlicht stolz darauf, etwas anders zu sein als der gemeine Rest der Welt. Bleibt alle gesund, bleibt mutig neugierig und auch etwas wild und unkonventionell. Meiner Nachfolgerin Anna Baumann wünsche ich einen schwungvollen Start und viel Erfolg. ■

*So, das war's von meiner Seite.
«Machit's guet», es war mir eine Freude!*

HERZLICHST – IHR THEO SCHNIDER



ENTLEBUCH

VISIONÄR. NATÜRLICH.

Das Entlebuch, oft als der Wilde Westen von Luzern bezeichnet, ist schon von Natur aus eine der ungewöhnlichsten Gegenden der Schweiz. Doch auch in der weltumfassenden Gemeinschaft der Biosphärenreservate stellt unsere Region eine Besonderheit dar.

Herzlich willkommen im Entlebuch, in einer der schönsten und eigenartigsten Regionen der Alpen und der Pionierregion des nachhaltigen Tourismus der Schweiz. Die Region hat in einer für ländliche Gebiete schwierigen Zeit seine Chance erkannt und diese gepackt. Die UNESCO Biosphäre Entlebuch hat Modellcharakter: Durch ihre grossartige Natur- und Kulturlandschaft, ihre nachhaltige Wirtschaft und vor allem durch die aussergewöhnliche Nähe zu ihrer innovativen und geerdeten Bevölkerung. Sie ist heute

eine international bedeutende Modellregion. Die UNESCO spricht von einem Vorbild für die Welt! Gemeinsam mit der Bevölkerung werden zu Schutz, Pflege und nachhaltiger Entwicklung Lösungen erarbeitet und umgesetzt. Zentral zwischen Bern und Luzern gelegen, befindet sich hier das erste Biosphärenreservat der Schweiz gemäss den Sevilla-Kriterien und seit Herbst 2008 der erste Regionale Naturpark von nationaler Bedeutung der Schweiz. Mehr Natur, mehr Innovation und Zukunftsgeist geht nicht. ■

INHALT

- 04** Joel Wicki, Schwingerkönig!
- 07** Echter Entlebucher Schinken
- 08** Entlebucher Landfrauen als TV-Köchinnen
- 15** Schroffe Felsen und üppige Gärten
- 16** Der Feuerfalter braucht mehr «Zahnbürschtle»
- 19** «Ich bin eine Überzeugungstäterin»
- 20** Das ultimative Käseerlebnis von Marbach
- 22** Ein Kuh-Lift für Indien
- 25** Made in Dagenham – Musicalgeschichte geht weiter
- 26** An die Hand genommen
- 32** Eine kleine Frucht erlebt ihr grosses Comeback
- 34** Mit Elektroherbizid gegen Unkraut
- 36** In guter Gesellschaft auf dem Napf
- 39** Grenzenloser Erlebnisraum «Schallenberg»
- 40** «Todesangst hatte ich noch nie»
- 43** Der grazilste Entlebucher
- 46** Wichtiger Beitrag an Energie- & Klimaziele
- 48** 55 Jahre Impulse für Kunst & Kultur
- 51** Zu Besuch bei Kambly in Trubschachen
- 52** (Un)heimliche Untermieter
- 54** Eine Familie mit 20 Kindern
- 58** Eine süsse Versuchung aus der Biosphäre
- 62** Durch Land und Leben gleiten
- 64** Sörenberg – Winterzauber am Fusse des Rothorns
- 70** Marbachegg – Genuss pur
- 72** Verborgene kleine Winterparadiese
- 75** Essen und Schlafen in der Biosphäre Entlebuch
- 78** Scheune Wittenfärren
- 81** Wer die Biosphäre aufmöbelt



UNESCO Biosphäre Entlebuch
Biosphärenzentrum | Klosterbüel 28
CH-6170 Schüpfheim | +41 (0) 41 485 42 50
zentrum@biosphaere.ch | www.biosphaere.ch



Schweiz.





JOEL WICKI, SCHWINGERKÖNIG!

Der Sörenberger Joel Wicki bodigt im Schlussgang des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfestes 2022 in Pratteln nach 13 Minuten Hochspannung und zahlreichen heiklen Momenten den Emmentaler Matthias Aeschbacher. Das Entlebuch und die Innerschweiz haben damit nach 36 Jahren des Wartens endlich wieder einen Schwingerkönig.

Text: Roger Strub, Fotos: Tobias Meyer

Joel Wicki sagt am Mittwoch danach beim Empfang in Sörenberg in die Mikrofone des Schweizer Fernsehens: «Die Freude in der Innerschweiz ist extrem gross.» Und Mutter Esther Wicki schwärmt: «So etwas erleben zu dürfen ist nur bombastisch.» Und auf die Frage, wer Joel Wicki denn sei, sagt seine Mutter, die es am besten wissen muss: «Er ist bodenständig, ein netter Kerl und sehr ehrgeizig.» Das hat er uns allen in

der Tat bewiesen, nachdem er im Schlussgang 2019 in Zug gegen Christian Stucki noch unterlegen war.

Joel Wicki hat nach dem Gewinn des Titels unzählige Interviews gegeben und alles zum Königstitel gesagt, was gesagt werden kann. Lassen wir darum einfach die fantastischen Bilder sprechen! ■





FREUNDE
DER BIOSPHÄRE ENTLEBUCH



**JETZT MITGLIED
WERDEN!**

FREUNDE@BIOSPHERE.CH

LEBENSQUALITÄT GEMEINSAM GESTALTEN – MACH MIT!

Die «Freunde der Biosphäre Entlebuch» sind mit rund 750 Mitgliedern ein wichtiges Sprachrohr der Idee Biosphäre. Zudem sind sie eine bedeutende Stütze für das Biosphärenmanagement sowie das strategische Führungsorgan, den Gemeindeverband UBE.

Seit 1998 setzen wir uns dafür ein, dass die Idee Biosphäre in der Bevölkerung verbreitet wird. Gemeinsam fördern wir aktiv die «gelebte Nachhaltigkeit», dies z.B. mit aussergewöhnlichen Projekten und Mitgliederanlässen. Die jährliche Verleihung des Biosphärenpreises ist der Höhepunkt im Vereinsjahr.

www.freunde-biosphaere.ch

ALS FREUNDIN ODER FREUND DER BIOSPHERE ENTLEBUCH...

...stärken Sie der «Idee der Biosphäre» den Rücken.

...nehmen Sie kostenlos an vielen öffentlichen UBE-Exkursionen teil.

...sind Sie zu spannenden Mitgliederanlässen eingeladen.

...beweisen Sie Ihre Identifikation mit der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Ihre Möglichkeiten einer Mitgliedschaft:

Einzelmitglied	CHF 50.-/Jahr
Familienmitglied	CHF 80.-/Jahr
Kollektivmitglied für Firmen, Vereine	CHF 300.-/Jahr

Für die Mitgliedschaft senden Sie uns:

Vorname, Name, Strasse, PLZ/Ort und gewünschte Mitgliedschaft per E-Mail an: **freunde@biosphaere.ch**. Herzlichen Dank!

ECHTER ENTLEBUCHER SCHINKEN



Dafür garantieren Irene und Willi Giger: Ein gutes Stück Fleisch von regionalen Betrieben, sorgfältig verarbeitet und zu einem einmaligen Produkt veredelt.

METZGEREI GIGER

Die Idee eines einzigartigen Entlebucher Schinkens war bei Willi Giger, Inhaber der gleichnamigen Metzgerei, schon lange da. Mit dem Ziel, mehr Fleisch aus der Region zu verwenden und die Ganztierverwertung voll auszuschöpfen, entwickelte er den Herstellungsprozess des Entlebucher Schinkens: 100 Prozent regional und einzigartig im Geschmack. Naturverbunden, köstlich und vielseitig – einfach «echt Entlebuch». Der Schinken wurde zum Regionalprodukt 2022 von «regio garantie» gekürt.

Text: Metzgerei Giger, Foto: Monika Zihlmann

«Die Metzgerei ist für uns eine Herzensangelegenheit und wir stecken viel Leidenschaft und Herzblut in unsere Firma», so Willi und Irene Giger. Aktuell läuft die Planung eines neuen Verkaufsladens im ehemaligen

Postgebäude in Entlebuch, welches direkt neben dem jetzigen Laden liegt. Die Familie Giger freut sich, ihre einzigartigen Produkte schon bald im neuen Lokal zu präsentieren. ■

Fleischfachgeschäft

ENTLEBUCHER SCHINKEN

6162 Entlebuch
www.metzgerei-giger.ch



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.



ENTLEBUCHER BÄUERINNEN ALS TV-KÖCHINNEN

SRF BI DE LÜT – LANDFRAUENKÜCHE

Seit Jahren kochen Bäuerinnen in der Sendung «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» um die Wette. Die wohl grösste Dichte unter den teilnehmenden Landfrauen steuert das Entlebuch bei. Bereits fünf Entlebucherinnen haben ihre Konkurrentinnen als Gäste empfangen. Wir haben bei ihnen nachgefragt, wie sie den TV-Auftritt vor grossem Publikum und die Zeit danach erlebt haben.

Interviews: Roger Strub, Fotos: Beat Brechbühl



SILVIA LIMACHER, FLÜHLI

Teilnehmerin in der 1. Staffel, 2007

www.chruetlimacher.ch

Wie war das für Sie, vor TV-Kameras zu kochen und andere Frauen zu bewirten?

Das Kochen vor der Kamera war eine spannende Erfahrung. Der grosse Unterschied zum Kochalltag war, dass einige Abläufe für die Kameraführung mehrmals gedreht werden mussten. Das Bewirten der anderen Frauen hat mir sehr viel Spass bereitet und war völlig ungezwungen. Beinahe so, wie man auch sonst Besuch empfängt, nur mit dem Unterschied, dass eine Kamera einem dabei über die Schultern schaut.

War der Konkurrenzkampf belastend oder nahmen Sie ihn gelassen?

Von Konkurrenzkampf konnte absolut keine Rede sein. Wir sahen das Konzept der Sendung nie als Wettbewerb, sondern als geselliges Zusammentreffen von verschiedenen Bäuerinnen aus sieben Regionen der Schweiz. Ich habe es gelassen genommen.

Was haben Sie aus der TV-Arbeit als Erfahrung bzw. als Bereicherung mitgenommen?

Ich gewann Einblick in die Produktion einer Unter-

haltungssendung. Dadurch hat sich mir offenbart, wie aufwendig Fernsehproduktionen sind. Was alles zusammenspielen muss, um das Ergebnis zu erhalten, welches dem Zuschauer schlussendlich präsentiert wird. Bereichernd sind die echten Freundschaften, die in dieser Zeit entstanden sind. Auch heute treffen wir uns jährlich zum gemütlichen Zusammensein und erinnern uns gerne an die TV-Zeit zurück.

Hat der Auftritt Ihnen und Ihrem Betrieb einen nachhaltigen Nutzen gebracht? Konnten Sie etwas daraus machen?

Mit dem Auftritt konnte ich den Bekanntheitsgrad für meine vom Landwirtschaftsbetrieb getrennte CHRÜTLIMACHER GmbH erhöhen. Mir war es jedoch auch sehr wichtig, dass die UNESCO Biosphäre Entlebuch einen Platz in der Sendung erhielt und somit die ganze Region profitieren konnte. Erstaunlicherweise werde ich auch nach 15 Jahren noch ab und zu erkannt und auf die Sendung angesprochen.



HEIDI HOFSTETTER, ENTLEBUCH

Teilnehmerin in der 8. Staffel, 2014

www.emscha.ch

Wie war das für Sie, vor TV-Kameras zu kochen und andere Frauen zu bewirten?

Das SRF-Team hat von Beginn weg Wert auf ein kollegiales Klima gelegt. Der Kameramann, der Tontechniker, die Regisseurin, welche für unseren Film verant-

wortlich zeichnete sowie ich als Landfrau waren ein Team. Ich konnte in meiner Küche, meiner Umgebung meine gewohnte Aufgabe ausführen. Da wir oft Gäste am Tisch haben, war es auch nichts Aussergewöhnliches, die anderen Landfrauen zu bewirten. >

War der Konkurrenzkampf belastend oder nahmen Sie ihn gelassen?

Ich glaube, in jeder Person erwacht da etwas Ehrgeiz, aber ich habe diesen nicht als belastend wahrgenommen, sondern als Ansporn. Wir hatten eine sehr gute Zeit miteinander, wir haben viel gelacht und uns sehr gut verstanden. Das ist das, was tief im Herzen geblieben ist. Als Teilnehmerin an dieser TV-Sendung verbucht man als Landfrau bereits einen Sieg.

Was haben Sie aus der TV-Arbeit als Erfahrung bzw. als Bereicherung mitgenommen?

Es war unglaublich spannend, einmal hinter die Kulissen einer TV-Produktion zu schauen. Wir haben gemeinsam mit dem Mitarbeiterteam von SRF ja viel mehr erlebt als die Zuschauer im Fernsehen zu sehen bekommen. Diese Erlebnisse sind die wahren Bereicherungen.

Hat der Auftritt Ihnen und Ihrem Betrieb einen nachhaltigen Nutzen gebracht? Konnten Sie etwas daraus machen?

Nach diesem TV-Auftritt durften wir Landfrauen gemeinsam verschiedene grosse Apéros in Zürich und Zug gestalten. Jede Frau hatte Produkte von ihrem Hof mitgebracht. Während wir im Fernsehen als «Konkurrentinnen» dargestellt wurden, mussten wir uns hier absprechen, um einen gemeinsamen Nenner zu finden und zusammen einen Apéro zu servieren, der den gestellten Anforderungen entsprach. In Zug mussten wir unsere Männer als Unterstützer miteinbeziehen. Wie das mit ihnen schlussendlich alles geklappt hat, hat uns von den Medienschaffenden eine «Standing Ovation» eingebracht.



**IRÈNE SCHMID,
FLÜHLI**

Teilnehmerin in der 11. Staffel, 2017

www.guggenen.ch

Wie war das für Sie, vor TV-Kameras zu kochen und andere Frauen zu bewirten?

Leute generell zu bewirten war ich mich ja gewohnt! Aber vor der Kamera war das zuerst schon gewöhnungsbedürftig. Aber mit der Zeit hat man sich mit dem Kamerateam sehr gut arrangiert und es ging von Tag zu Tag besser.

War der Konkurrenzkampf belastend oder nahmen Sie ihn gelassen?

Da wir eine eingeschworene, lustige und sehr freundschaftlich miteinander verbundene Truppe bildeten, war das für mich überhaupt kein Konkurrenzkampf! Daher konnte ich die ganze Sache sehr gelassen angehen! Gewonnen hat man schon, wenn man nur schon mitmachen konnte!

Was haben Sie aus der TV-Arbeit als Erfahrung bzw. als Bereicherung mitgenommen?

Als grosses Plus habe ich mitgenommen, dass ich viele wunderschöne Gegenden in der ganzen Schweiz kennenlernen durfte! Die grösste Bereicherung sind aber die vielen wunderbaren Freundschaften mit den Frauen und deren Familien.

Hat der Auftritt Ihnen und Ihrem Betrieb einen nachhaltigen Nutzen gebracht? Konnten Sie etwas daraus machen?

Ja, es kommen mehr Leute zu uns auf die Alp auf Besuch, sei dies einfach zu einem Kaffee oder manchmal sogar zum Übernachten.



ASTRID MURPF, HASLE

Teilnehmerin in der 13. Staffel, 2019

www.tuxerhof-aeschitannen.ch

Wie war es für Sie, vor TV-Kameras zu kochen und andere Frauen zu bewirten?

Das war sehr speziell und ich war schon etwas nervös ... Zwar habe ich schon oft für mehrere Leute gekocht, es ist aber doch nicht alltäglich, dass so viele Leute aus der ganzen Schweiz einem beim Kochen zusehen. Das Menü musste auf den Tisch, also haben ich und meine Schwester, die mir geholfen hat, einfach unsere Arbeit gemacht. Wir hatten keine Zeit mehr uns auf die Kameras zu konzentrieren.

War der Konkurrenzkampf belastend oder nahmen Sie ihn gelassen?

Ich empfand das Kochen absolut nicht als Konkurrenzkampf. Ich wollte es einfach gut machen für die anderen Landfrauen und habe mein Bestes gegeben.

Was haben Sie aus der TV-Arbeit als Erfahrung bzw. als Bereicherung mitgenommen?

Ich habe sechs tolle Frauen aus unterschiedlichen Regionen in der Schweiz kennengelernt. Hätte ich nicht mitgemacht, wären wir uns wohl nie begegnet. Es sind Freundschaften fürs Leben entstanden. Wir treffen uns regelmässig. Und es war eine tolle Erfahrung einmal zu erleben, was es alles braucht, um eine 50-minütige Fernsehsendung zu produzieren.

Hat der Auftritt Ihnen und Ihrem Betrieb einen nachhaltigen Nutzen gebracht? Konnten Sie etwas daraus machen?

Für mich und auch für unseren Betrieb hat sich seit dem Fernsehauftritt nichts verändert. Wir werden ab und zu darauf angesprochen, daraus ergeben hat sich aber sonst nichts. Das war auch nicht unsere Absicht.



SABRINA STADELMANN, SÖRENBERG

Teilnehmerin in der 15. Staffel, 2021

 [sabrina_stadelmann_bachmann](https://www.instagram.com/sabrina_stadelmann_bachmann)

Speisen und Rezepte, 16'800 Follower

Wie war es für Sie, vor TV-Kameras zu kochen und andere Frauen zu bewirten?

Weil das Kamerateam schon während vier Tagen um uns herumgelaufen ist, war man sich am Tag des Kochens daran gewöhnt. Bewirten musste mein Mann – ich war «nur» am Kochen.

War der Konkurrenzkampf belastend oder nahmen Sie ihn gelassen?

Bei uns sieben Frauen stand der Spass im Vordergrund, mal weg von zu Hause, einfach nur geniessen und etwas Neues erleben.

Was haben Sie aus der TV-Arbeit als Erfahrung bzw. als Bereicherung mitgenommen?

Ich habe sechs neue Freundinnen gewonnen und eine Zeit erlebt, die mir für immer in Erinnerung bleiben wird.

Hat der Auftritt Ihnen und Ihrem Betrieb einen nachhaltigen Nutzen gebracht? Konnten Sie etwas daraus machen?

Wir vermarkten ja nichts direkt. Für mich war es aber eine persönliche Bereicherung und absolut ungeplant wurde danach die Social-Media-Welt zu meinem Ding.



**TREUHAND
PARTNER**
SCHÜPFHEIM

Ihr kompetenter Partner für Dienstleistungen im Finanzbereich der Unternehmung

- Gründung/Umwandlung einer Unternehmung
- Unterstützung bei
Finanz- und Rechnungswesen
- Unterstützung bei der Steuerberatung
- Übernahme der Wirtschaftsprüfung
- Beratung bei der
Finanzplanung/Kostenüberwachung
- Möglichkeiten der Optimierung

Treuhand-Partner Schüpfheim AG

Unterdorf 16, Postfach 229, 6170 Schüpfheim
T 041 484 23 55, info@tp-schuepfheim.ch
www.tp-schuepfheim.ch

Das Bijou für Sportler, Schulen, Familien, Firmen, Vereine und Militär in der UNESCO Biosphäre



Wir bieten Ihnen...

- 122 Schlafgelegenheiten
- optimal eingerichtete Gastro-Küche
- 3 Aufenthaltsräume für diverse Aktivitäten
- grosser Spiel- und Parkplatz direkt beim Haus

Erkunden Sie...

- die Biosphäre Entlebuch
- das schöne Wandergebiet entlang der Kleinen Emme
- das Erlebnis-Schwimmbad
- die Sportanlage mit 400-Meter-Tartanbahn
- die Spiel- und Picknickplätze
- die Langlaufloipe und den Skilift
- das Entlebucher Museum
- ...und vieles mehr



Besuchen Sie unsere Homepage
www.hausanderemme.ch

Wir freuen uns,
Sie in unserem
Haus zu begrüssen.

Militär- und Ferienhaus AG
Verwalterin: Daniela Gätter
info@hausanderemme.ch

CH-6170 Schüpfheim
076 380 17 71
www.hausanderemme.ch

KÄRCHER

makes a difference

**SIE HABEN EINE AUFGABE.
WIR DIE LÖSUNG.**



Akku Fensterreiniger
WV 6

Hochdruckreiniger
K 7 Compact Home

Mehrzwecksauger
WD 5 Premium

KÄRCHER

KÄRCHER STORE
ZIHLMANN

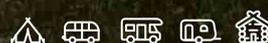
Zihlmann Maschinen & Geräte AG
Land-Forst-Gartentechnik
Hindervormüli 16 | 6170 Schüpfheim
Tel. 041 484 10 01
info@zihlmann-landmaschinen.ch
www.zihlmann-landmaschinen.ch

▼ **Nomady**



Dein Platz in der Natur.
Dein Platz im Entlebuch.

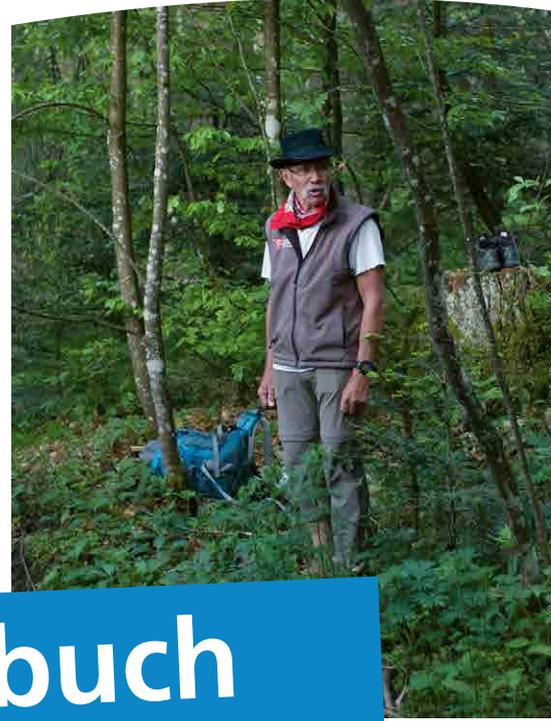
Entdecke die schönsten Plätze und Unter-
künfte bei privaten Gastgeber:innen. Perfekt
für dein nächstes Campingabenteuer.



nomady.ch



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ



Ausflugswelt Entlebuch

Exkursions- und Kursprogramm 2023

Mit dem Ornithologen am Fusse der Schratzenflue die Bergvögel beobachten, mit dem Ameisenwächter den Waldameisen auflauern oder draussen beim Eindunkeln verschiedene Entlebucher Sagen hören – das Exkursionsprogramm 2023 bietet auf **über 40 Exkursionen** Entdeckungen in die Ausflugswelt des Entlebuch – für Bewohner wie für Gäste.

Das Kursprogramm 2023 bietet eine Auswahl von **über 30 Kursen** – zum tieferen Eintauchen in Kulinarik, Musik, Handwerk oder Naturwellness.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
UNESCO Biosphäre Entlebuch | www.biosphaere.ch





**TELL
PASS**



Ferien vor der Haustüre

Imposante Bergspitzen, tiefblaue Seen, abenteuerliche Bergbahnen und Aussichten, soweit das Auge reicht! Die Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee bietet eine unglaubliche Vielfalt an wunderschönen Ausflugszielen, direkt vor Ihrer Haustüre. Mit dem Tell-Pass erleben Sie die Zentralschweiz mit Bahn, Bus, Schiff und zahlreichen Bergbahnen schon ab CHF 32.–/Tag*. Familien profitieren mit nur CHF 30.– von einem attraktiven Kinderfestpreis.

Freie Fahrt an



Tagen

* Tagespreis bei 10-Tages Tell-Pass Sommer für CHF 320.–

www.tellpass.ch

 **Luzerner
Kantonalbank**

Balsam für die Seele

Die LUKB wünscht Ihnen unvergessliche Erlebnisse im Entlebuch.

SCHROFFE FELSEN UND ÜPPIGE GÄRTEN

BIOSPHERE UND GLETSCHERGARTEN

Ein fantastisches Panorama, spannende Topografie und lokale Köstlichkeiten: Das gibt es sowohl in der Biosphäre Entlebuch wie auch im Gletschergarten Luzern zu entdecken.

Text: Christine Weber, Fotos: Heinz Dahinden



Auf den ersten Blick haben der Gletschergarten und die Biosphäre wenig miteinander zu tun: Der eine Ort liegt im Herzen der Stadt Luzern, der andere im rund 40 Kilometer entfernten Entlebuch. Dass beide Attraktionen miteinander verbunden und sehr wohl Gemeinsamkeiten haben, zeigt sich wortwörtlich in der Gastronomie: Was in Sörenberg das Gasthaus «Salwideli» ist, ist im Gletschergarten das gleichnamige Bistro. Entstanden ist diese Partnerschaft aus einer Zusammenarbeit der beiden national bekannten Player. Zum Schlemmen vor Ort gibt es in beiden Gaststätten denn auch lokale Köstlichkeiten. Im Shop des Gletschergartens sind zudem weitere Produkte aus der Biosphäre zu entdecken – vom heimischen Bienenhonig und Jodler-Tee über lokal gefertigte Teigwaren bis hin zu CHRÜTLIMACHER-Pflegeprodukten.

Verbindend ist auch die Landschaft: Hüben wie drüben dominieren schroffe Felsen und kantige Steinbrocken – eingebettet in die alpine Landschaft des Gletschergartens oder in die vielfältige Natur rund um die Schratzenfluh. Ein Ausflug durch die spannende Topografie bietet an beiden Orten naturwissenschaftliche und geologische Entdeckungen und ein überwältigendes Panorama: In der Biosphäre geht der Blick über die Moorlandschaft bis hin zu den Berner Alpen, und im Gletschergarten taucht man nach einem Abstecher ins Erdinnere auf und staunt auf dem ältesten hölzernen Aussichtsturm der Schweiz über den Ausblick auf die Stadt Luzern. Abschliessen lassen sich der lockere Rundgang oder die alpine Wanderung sowohl im Gletschergarten wie auch im Entlebuch am besten in einem der beiden «Salwideli» mit einem Apéro-Plättli mit Goldwäscher-Käse und dem typischen Entlebucher-Rauchfleisch.

www.gletschergarten.ch

DER FEUERFALTER BRAUCHT MEHR «ZAHNBÜRSCHTLI»

SELTENER SCHMETTERLING

Der Blauschillernde Feuerfalter bewohnt feuchte, mässig nährstoffreiche Wiesen und Weiden. Solche Lebensräume sind in der UNESCO Biosphäre Entlebuch vergleichsweise häufig. Deshalb wird der seltene Schmetterling in Zusammenarbeit mit 14 Landwirten speziell gefördert.

Text: Tanja Koch, Foto: Alfred Westenberger



*Zwei weibliche (links) und ein männlicher (rechts)
Feuerfalter auf einem Schlangenknoterich.*

Sucht man im Entlebucher Dialektwörterbuch «Wimmer so redt» von Josef Rössli-Balmer das Wort «Zahnbürschтли», findet man als Übersetzung «Schlangenknöterich (*Polygonum bistorta* L.)». Tatsächlich erinnert das Aussehen dieser rosaroten Pflanze an eine Zahnbürste. Die Raupe des Blauschillernden Feuerfalters ernährt sich ausschliesslich von dieser Pflanzenart. Der Schlangenknöterich wächst an sehr feuchten, nährstoffreichen Standorten. Er kann bei guten Bedingungen grosse Bestände bilden und ist als Futterpflanze beim Vieh mässig beliebt. Zwar ist der Schlangenknöterich in der montan-subalpinen Stufe fast überall anzutreffen, aber trotzdem kommt der Blauschillernde Feuerfalter nur lokal begrenzt in den westlichen Voralpen und im Jura vor. Er gilt schweizweit als gefährdet, aber im Entlebuch ist er noch da und dort anzutreffen. Die Art ist sehr standorttreu und wenig mobil. Aus diesem Grund hat die UNESCO Biosphäre Entlebuch ihn zu einer ihrer Förderarten erklärt.

Fördern, aber wie?

Um einen Überblick über die tatsächliche Verbreitung des Blauschillernden Feuerfalters in der Biosphäre zu gewinnen, beauftragte die damalige Projektleiterin Eva Frei im Jahr 2020 die Schmetterlingsexpertin Anna Stäubli aus Luzern damit, an ausgewählten Orten im Entlebuch nach dem Feuerfalter zu suchen. Das Resultat fiel besser aus als erwartet: In 15 von 17 aufgesuchten Gebieten konnten einzelne Exemplare des Feuerfalters nachgewiesen werden. Trotzdem blieb unklar, warum er an gewissen Standorten vorkommt und an anderen nicht. Eine erste grosse Recherche zeigte, dass es verschiedene Vorschläge aus der Fachwelt für Fördermassnahmen gibt, aber diese kaum je auf ihren Erfolg getestet wurden. Man entschied sich daraufhin, während vier Jahren drei verschiedene, erfolgversprechende Fördermassnahmen zu testen und mit jährlichen Kartierungen zu überprüfen, wie sich diese auf die Anzahl Feuerfalter auswirkt. In einem Folgeprojekt ab 2025 könnten dann die erfolgreichen Fördermassnahmen weitergeführt und ausgedehnt werden. Folgende drei vielversprechende Fördermassnahmen wurden ausgewählt und werden in Zusammenarbeit mit 14 Landwirten umgesetzt:

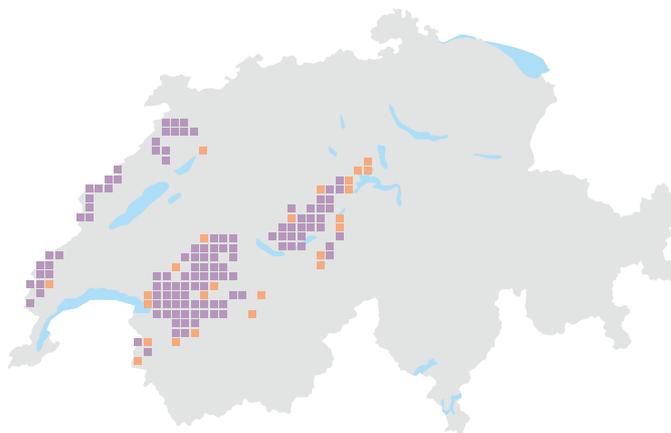
- Schlangenknöterich auszäunen/nicht mähen (2 Aren): Bei einer Beweidung oder Mahd wird nicht nur die Raupenfutterpflanze entfernt, sondern auch sich darauf befindliche Eier oder Raupen.
- Hochstaudenflur mähen (2 Aren): Der Schlangenk-

knöterich wächst oft an Grenzstandorten z.B. in Gräben oder entlang von Weidezäunen. An sehr wüchsigen Standorten wird er teilweise von anderen Stauden überwuchert und verdrängt. Ein jährlicher Schnitt kann die Hochstaudenflur zurückdrängen und dem Schlangenknöterich eine Chance geben.

- Gehölze aufkommen lassen (50 Laufmeter): Dies betrifft Standorte, wo jegliche Strukturen fehlen, beispielsweise entlang von kleinen Bächen und Gräben. Der adulte Schmetterling wie auch seine Eier reagieren empfindlich auf Wind. Gehölze in unmittelbarer Nähe von Schlangenknöterich-Beständen schützen ihn vor schlechter Witterung und seine Eier vor der Austrocknung. Ausserdem bildet sich dadurch ein für ihn optimales Mikroklima.

Massnahmen- und Vergleichsflächen

In Zusammenarbeit mit dem jeweiligen Bewirtschafter wurde jede der drei Massnahmen auf fünf resp. vier Flächen im Entlebuch umgesetzt. Das resultiert in total 14 Massnahmenflächen. Um die Wirksamkeit der Fördermassnahmen überprüfen zu können, steht jeder Massnahmenfläche eine Vergleichsfläche gegenüber, auf welcher keine Massnahme umgesetzt wird. Jährlich wird durch Anna Stäubli dieselbe Strecke abgeschrieben und die Anzahl Feuerfalter sowie alle anderen Schmetterlingsarten erfasst. Um herauszufinden, ob diese Fördermassnahmen allenfalls unerwünschte Nebeneffekte auf andere Schmetterlinge haben, werden auch diese erfasst. Bis Ende 2024 soll dann ein Fazit dieser Fördermassnahmen gezogen werden. ■

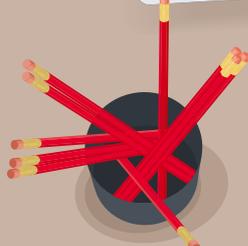


Im Entlebuch liegt einer der Verbreitungsschwerpunkte des Blauschillernden Feuerfalters in der Schweiz. Violette Kästchen = aktuelle Nachweise (ab 2000), orange Kästchen = alte Nachweise (vor 2000).

EIN KREATIVER TAG BEI BACHER...



WEB.



GRAFIK.



DRUCK.

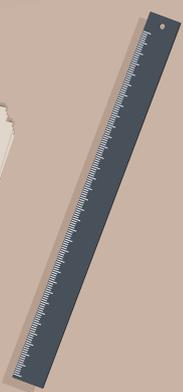
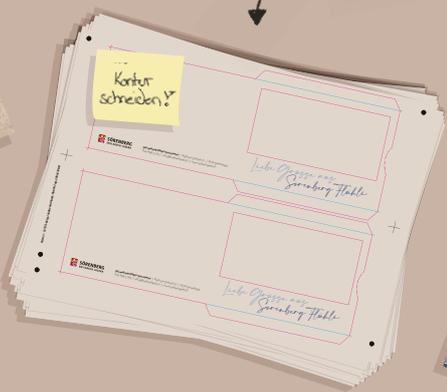


bei max 600W 1-2 min



Spand-Paper mit Wasser?!

ca. 600g



«ICH BIN EINE ÜBERZEUGUNGSTÄTERIN»



Tritt am 1. Januar 2023 in die Fussstapfen von Theo Schnider: Anna Baumann, neue Direktorin der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

ANNA BAUMANN, NEUE DIREKTORIN DER UNESCO BIOSPHÄRE ENTLBUCH
Am 1. Januar 2023 tritt die Meggerin Anna Baumann (57), ehemalige Direktorin des Tierparks Goldau, die Nachfolge von Theo Schnider als neue Direktorin der UNESCO Biosphäre Entlebuch an. Wir sprachen mit ihr über die neue Herausforderung.

Interview: Roger Strub, Foto: Entlebucher Medienhaus

Was waren Ihre Beweggründe, den Posten als Direktorin der UNESCO Biosphäre Entlebuch zu übernehmen?

Anna Baumann: Weit über die landschaftliche Schönheit der UBE hinaus bietet die Region offensichtliche Alleinstellungsmerkmale, die schwierig zu kommunizieren sind. Genau hier liegt meine Stärke. Die Inhalte haben mich auf Anhieb zu 100 Prozent angesprochen. Gemeinden, welche zusammenarbeiten und Persönlichkeiten, welche etwas bewegen wollen.

Welche grundsätzlichen Ziele und Schwerpunktthemen haben Sie sich für den Start Ihrer Arbeit im Entlebuch gesetzt?

Ich bin eine Überzeugungstäterin. Theo Schnider hat mit seinem Team und den Gemeinden die UBE aufgebaut und über 20 Jahre sehr erfolgreich geführt. Die Eigendynamik in Richtung einer erfolgreichen Zukunft für das Entlebuch ist also bereits mit Händen und Füssen greifbar. Wenn es mir gelingt, weitere Schwerpunkte zu setzen – umso besser.

Sehen Sie in Ihrer neuen Aufgabe Parallelen zu Ihrer bisherigen Tätigkeit als Direktorin des Tierparks Goldau?

Der Natur- und Tierpark Goldau ist heute weltweit vernetzt und steht im Vergleich bezüglich Forschung,

Erholung, Bildung und Naturschutz an vorderster Front, in Sachen Umweltbildung sogar an erster Stelle in der Schweiz. Nachhaltigkeit wird von A bis Z gelebt gemäss den internationalen UN-Standards. Das gleiche gilt auch für die UBE. Theo Schniders Lebenswerk gilt bei der UNESCO weltweit als Vorzeigebjekt.

Sie treten in die grossen Fussstapfen Ihres Vorgängers, der massgeblich am Aufbau der Biosphäre beteiligt war und übernehmen ein kleines, eingespieltes Team. Was haben Sie dabei für ein Gefühl?

Ein sehr positives. Ich freue mich darauf. Ein Team, das so Grossartiges geleistet hat, ist hochmotiviert, begeistert und intrinsisch gesteuert. Das bin ich auch.

Sie treten die Stelle als «Auswärtige» an. Eher Hürde oder Vorteil?

Die Entlebucher Bevölkerung gilt als bodenständig, direkt und ur-schweizerisch. Das bin ich auch. Der gegenseitige Kulturschock wird sich in Grenzen halten. Meine Unbefangenheit dürfte ein grosser Vorteil sein. Die Freiheit, keine Partikularinteressen vertreten zu müssen, dürfte der Sache dienen. ■

Ein sagenhaftes Erlebnis: Eintauchen in
die faszinierende Welt der Milchverarbeitung.



DAS ULTIMATIVE KÄSE- ERLEBNIS VON MARBACH

MICHAEL UND REGULA JAUN

Michael und Regula Jaun haben es geschafft, mit der heutigen Erlebniskäserei Marbach einen unternehmerischen und touristischen Leuchtturm der Biosphäre Entlebuch zu schaffen. Eines der Markenzeichen ist der weit über die Kantons Grenzen hinaus bekannte Büffelmozzarella.

Text: Roger Strub, Fotos: Entlebucher Medienhaus



Spielerische Auseinandersetzung mit der Käseherstellung.

Als Heidi und Christian Jaun 1981 die Dorfkäserei Wald zwischen Marbach und Schangnau übernahmen, kauften sie Milch ein und fertigten damit zusammen mit einem Lehrling täglich zwei Emmentaler. Nach einigen Jahren eröffneten sie einen Verkaufsladen und begannen mit der Herstellung von Käsespezialitäten. Im Jahr 2008 übernahmen Sohn Michael und seine Frau Regula, bauten Schritt für Schritt aus und zügelten nach Marbach.

Mit Büffelmozzarella durchgestartet

1996 importierten fünf Landwirte 15 Wasserbüffel aus Rumänien, deren Milch Familie Jaun mit ihrem Team zum ersten Schweizer Büffelmozzarella verarbeiteten. Mit diesem Produkt machte sich die Bergkäserei Marbach weitherum einen Namen und gewann damit den «Aus-der-Region-Meilenstein-Preis» der Migros. Bereits 1997 folgte die nächste Innovation: Die Umstellung vom klassischen Emmentaler-Käse auf den «Switzerland Swiss», einen rechteckigen Grosslockkäse mit dem Namen «Tigre». 2008 wurde die Bergkäserei nach einem Ausbau zum topmodernen Produktionsbetrieb mit Verkaufsladen und Besuchergalerie.

Käseerlebnis Marbach

Doch Michael und Regula Jaun hatten noch ganz andere Pläne. Zusammen mit Investoren und Aktionären planten sie eine Erlebniskäserei, die neben der Produktion von Käsespezialitäten auch Besucherinnen und Besucher nach Marbach führen soll, die hier viel Spannendes rund um Käse erfahren und regionale Leckereien geniessen können. Dafür wurden Produzenten lokaler Delikatessen sowie die Touristiker mit ins Boot geholt. Denn der Besuch der Erlebniskäserei Marbach bietet ein perfektes Schlechtwetterprogramm für Feriengäste in der Biosphäre.

Kemmeriboden-Meringue und Hexerkäse

Der Käserei Erlebnis-Rundgang kann auf Anmeldung

geführt, aber auch individuell unternommen werden. Die Gäste erhalten einen Audioguide und werden von Michael Jaun persönlich empfangen – projiziert auf einen Hintergrund im ersten Erlebnisraum. Mehr sei hier nicht verraten. Nur, dass in einer riesigen, begehbaren Kanne regionale Partner von oben in die Kanne herunterblicken und über ihre Zusammenarbeit mit der Erlebniskäserei berichten. So erfahren wir z.B. von Reto Invernizzi vom Landgasthof Kemmeriboden Bad, dass der Rahm für sein Kultprodukt Meringue aus der Erlebniskäserei kommt. Und Stefan Wiesner – Koch mit Kultstatus und als «Hexer» bekannt – erzählt von der Entstehung des gemeinsam entwickelten «Hexenkäses». Insgesamt ist der Rundgang nicht nur informativ, sondern auch so witzig, kreativ und überraschend konzipiert, dass er zu einem bleibenden Erlebnis wird.



Im Spätsommer 2022 in Betrieb genommen: der neue Anbau der Erlebniskäserei Marbach.

Geniessen im Bistro – einkaufen im Laden

Ein schönes Restaurant mit einer interessanten Karte lässt die Gäste in leckeren Speisen aus regionalen Produkten schwelgen. Alle haben sie einen direkten Bezug zur Käserei und ihren regionalen Partnerbetrieben. Auch der Verkaufsladen der Bergkäserei Marbach wurde vollständig umgebaut. In einem schönen Ambiente steht eine umfassende Auswahl mit den besten kulinarischen und anderweitigen Produkten aus der Biosphäre und der Region im Angebot. ■

EIN KUH-LIFT FÜR INDIEN



PETER STUDER, FLÜHLI

Als Peter Studer auf dem Hof Schwandalp oberhalb Flühli eine E-Mail aus Mannheim erhielt, reagierte er zuerst nicht. Dann aber meldete sich sein Herzgefühl und bewog ihn, der Frau zu antworten, die ihm geschrieben und gefragt hatte: «Sie auch bauen Kuh-Lift für Indien?» Er sollte es nicht bereuen.

Text: Roger Strub, Fotos: Roger Strub, Peter Studer

Peter Studer ist ein Tüftler und Erfinder. In seiner grosszügigen Werkstatt, die er im Neubau seines Ökonomiegebäudes integriert hat, baut er einerseits bis ins letzte Detail ausgefeilte Klauen-, Behandlungs- und Transportstände und andererseits einfach transportier- und montierbare Kuh-Lifte. Seine Frau Zita hat ihm all die Jahre den Rücken freigehalten und hilft heute noch mit, soviel sie kann. Daneben investiert sie viel Zeit ins grosse Gartenareal rund um das Haus. Der Permakulturgarten macht ihr viel Freude und die verschiedenen Naturgärten der fünf Kinder sowie die Kleintiere im grossen Gehege betreut Zita mit viel Liebe. Inzwischen sind die Kinder bis auf Ruedi, der jetzt den Hof übernommen hat, alle längst ausgezogen.

Studers Innovationen sind gefragt

Die Nachfrage nach Ständen und Kuhliften ist inzwischen so gross, dass Peter sie gemeinsam mit Sohn Ruedi in Serie produziert. Dazu kommen zahlreiche Spezialanfertigungen, die Peter Studer am liebsten ausführt, weil sie ihn herausfordern und inspirieren, sich und seine Produkte weiterzuentwickeln und noch besser zu machen.

Die Kundenliste lässt sich sehen. Darunter sind zu finden: Landwirte, Landwirtschaftliche Genossen-

schaften, Tierpraxen, Tierspitäler, Swisssenetics sowie diverse Organisationen, welche mit Tieren arbeiten. Und eben neu auch ein indischer Kunde.

Der Guruji hat ein Anliegen

Die Frau aus Indien, welche per E-Mail mit Peter Studer Kontakt aufgenommen hatte, wohnt seit einigen Jahren mit ihrer Familie in Deutschland. Sie pflegt aber nach wie vor enge Beziehungen zu ihrer Heimat und ihrem spirituellen Lehrer, dem Guruji ihrer Glaubensgemeinschaft. Sie erzählte, dass der Guruji ihr den Auftrag erteilt habe, in der Schweiz den Mann zu suchen, der ein Spezialgerät für die heiligen Kühe baue. Sein Anliegen ist, dass damit Bullen mit einem Gewicht bis 1500 kg gehoben und therapiert werden können. Nach mehreren telefonischen Besprechungen – der Prototyp des indischen Kuh-Lifts war inzwischen bereits im Bau – kam die Frau in Begleitung ihrer Familie auf den Hof Schwandalp, um das Objekt vor Ort zu besichtigen. Peter präsentierte den indischen Gästen sein Gerät und Zita schenkte ihnen eine Seerose aus dem Teich beim Haus, als Gabe für die Götter in Indien.

Indischer Kuh-Lift braucht Rollen

Damit für diverse zusätzliche Sonderwünsche eine Lösung gefunden werden konnte, fanden nach dem

Besuch der Frau viele Kontakte und Besprechungen per Mail, Telefon und Video-Calls mit dem Guruji persönlich statt. Schliesslich schickte Peter Studer ihm eine Skizze samt Angebot nach Südindien. Der Guruji erteilte darauf den definitiven Auftrag und bezahlte die erste Rate.

Der indische Kuh-Lift hat vier Rollen, damit eine Geh-Therapie mit den Kühen möglich ist. Jedes Rad verfügt über eine Trommelbremse mit beidseitigem Lager. Mit der Deichsel, an der auch eine Bremsbedienung integriert ist, lässt sich das Gefährt lenken. Der herunterklappbare Bügel hinten am Kuh-Lift bietet die Möglichkeit, mit Muskelkraft zu stossen. «Sicherheit geht vor», hält Peter Studer fest. «Ich achte bei jedem Gerät, dass die Bedürfnisse sowohl vom Menschen als auch vom Tier optimal erfüllt sind. Das ist ein Anspruch, den ich auch mir gegenüber in jedem Fall erfüllen will. Darum sage ich den Kunden, dass ich Zeit zum Nachdenken und Ausprobieren brauche und ihnen keinen Endtermin versprechen kann. Gut Ding will Weile haben, das sagt schon das Sprichwort.» Am Tag meines Besuchs bei Peter und Zita Studer steht die grosse Holzkiste mit dem Kuh-Lift für Indien bereit zum

Abtransport. Sie wird per Seefracht nach Indien transportiert.

Mit Herzblut dabei

Ich frage Peter Studer, warum er seine Produkte nicht patentieren lässt. Ohne zu zögern sagt er: «Patente sind nicht nötig. Schon eine kleinere Änderung würde den Schutz nichtig machen. Viel wichtiger als ein Patent ist mir die Zertifizierung der Geräte durch eine Fachstelle (CE-Kennzeichnung). Ich kenne die Bedürfnisse der Tiere und der Menschen, die mit ihnen arbeiten. Damit habe ich bereits einen Vorsprung gegenüber den industriellen Betrieben. Ich bin mit Herz dabei, ich will weiterentwickeln und die Nase vorn haben. Mich interessiert nicht das Wachstum von Stückzahlen, ich erfreue mich an Aufträgen im Bereich Spezialanfertigungen mit individuellen Problemlösungen, mit Anspruch auf optimalen Komfort für Tiere und Besitzer.» Peter Studer, der seine handwerklichen Hobbys zu einem beruflichen Standbein gemacht hat, ist ein Tüftler mit unendlich viel Herzblut.

Was kommt wohl auf ihn zu, wenn der Kuh-Lift in Indien durch die Decke geht? ■



... Spezialanfertigungen wie dieser Kuh-Lift für Indien sind seine Stärke.



Feines aus dem Entlebuch

GROSSE AUSWAHL an hausgemachten Käse- & Milchspezialitäten

EXKLUSIVE Biosphärengeschenke

KÄSEREIBESICHTIGUNG mit Degustation oder Apéro

EIN ERLEBNIS für Gross und Klein:

Produzieren Sie selber Ihren eigenen Käse mit Ihrer Familie, Firma oder als Vereinsanlass

Direkt an der Strasse zwischen Schüpfheim – Flüfli/Sörenberg

Entlebucher Spezialitäten Käseerei AG
Chlusbode 12 • CH-6170 Schüpfheim
Telefon 041 484 23 53

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie auf der Homepage
www.spezialitaeten-kaeserei.ch • kaeserei@swissonline.ch



GEWERBETREUHAND

Unternehmen Privatpersonen Immobilien Informatik International

Wir unterstützen Sie in allen Lebensphasen



Ob Fragen zu Heirat/Partnerschaft, Familie, Immobilien, Altersvorsorge, Ruhestand oder Todesfall – wir unterstützen und begleiten Privatpersonen und Unternehmen in allen Belangen. Kontaktieren Sie uns für ein kostenloses Erstgespräch.



Josef Felder
Leiter Niederlassung Schüpfheim

041 485 71 76



Pirmin Bucher
Stv. Leiter Niederlassung Schüpfheim

041 485 71 74



Adrian Schumacher
Mandatsleiter Treuhand

041 485 71 75



Gewerbe-Treuhand AG, Hauptstr. 48, 6170 Schüpfheim
www.gewerbe-treuhand.ch

ENTLEBUCHER IMMOBILIEN

SERIÖS | UNKOMPLIZIERT | FAIR

IHR PARTNER FÜR LIEGENSCHAFTSVERMITTLUNG IM ENTLEBUCH

BERATUNG

KAUF

VERKAUF

Christian Stalder
Marientalweg 12
6174 Sörenberg

T 041 488 11 54
entlebucher-immo@bluewin.ch

WWW.ENTLEBUCHERIMMOBILIEN.CH



DIE CROSSMEDIALE AGENTUR AUS DER BIOSPHÄRE



Das Entlebucher Medienhaus ist die beste Adresse für Ihre gedruckte und digitale Kommunikation.

Sei es vom Konzept über die Gestaltung und den Text bis zum Druckprodukt oder vom Firmenvideo bis zur Website – wir bieten Ihnen einen ausgezeichneten Rundum-Service. Damit Ihre Werbebotschaft ankommt und höchste Aufmerksamkeit erhält.

Weitere Informationen zu unseren Dienstleistungen und Produkten finden Sie auf unserer Website.

ENTLEBUCHER MEDIENHAUS

entlebucher-medienhaus.ch

rund um kommunikation



Einblick in die Orchesterprobe unter der Leitung von David Engel-Duss

MADE IN DAGENHAM – MUSICALGESCHICHTE GEHT WEITER

Im März 2023 bricht in der Sporthalle Moosmättli in Schüpfheim erneut das Musicalfieber aus. Nach Klassikern wie «Die Schöne und das Biest» (2012) «Cats» (2014), «West Side Story» (2016), «Hair» (2018) und «Das Phantom der Oper» (2020) wird nach der Corona-Pause mit «Made in Dagenham» zwar ein weniger bekanntes, dafür umso mitreissenderes Musical aufgeführt.

Text und Foto: Carla Petermann

Wie bei den früheren Projekten des Vereins «Musical Plus» stehen auch diesmal Jugendliche und junge Erwachsene aus der Region und von der Kantonsschule Schüpfheim/Gymnasium Plus gemeinsam auf der Bühne. Verantwortlich für das rund 30-köpfige Cast und das 20-köpfige Orchester sind der künstlerische Leiter und Regisseur Silvio Wey sowie der musikalische Leiter David Engel-Duss.

Das neue Stück «Made in Dagenham» überzeugt mit Witz und Charme, aber auch mit Tiefgang. Die Handlung basiert auf einer wahren Geschichte. Es geht um Näherinnen, die in den Dagenhamer Ford-Werken (Essex) für die Hälfte des Männerlohns Autositze fertigen. Was mit einem Streik und Protesten für mehr Lohn beginnt, wird schnell zu einem umfassenderen Kampf für Gerechtigkeit.

Tickets, Aufführungsdaten & weitere Informationen:
www.dagenham2023.ch



AN DIE HAND GENOMMEN

KURDISCHE FLÜCHTLINGSFAMILIE

Die kurdische Familie Ayverdi lebte im äussersten Osten der Türkei, in Anatolien. 1989 flüchteten Vater Mehmet und zwei seiner Brüder nach Frankreich. Später reiste Mehmet in die Schweiz weiter. In Zürich stellte er seinen Asylantrag. Der Verteilschlüssel für Asylsuchende brachte ihn und später seine Familie ins Entlebuch. Von hier aus starteten seine vier Kinder durch.

Text: Roger Strub, Fotos: Ayverdis

Mehmet Ayverdi fand rasch Arbeit und bemühte sich, Deutsch zu lernen. Sein innigster Wunsch war aber, auch die Familie mit seiner Frau Fatima und den vier Kindern, Tochter Sultan und die Söhne Hüseyin, Murtaza und Ali in die Schweiz zu holen. Mithilfe von Schlepperorganisationen gelang es ihm, ihre Flucht zu organisieren. Die Familie gelangte in die Schweiz und konnte im Luzerner Empfangszentrum Asyl beantragen. Später wurde sie von der Caritas in einem Haus im Entlebuch untergebracht.

Liebevolle Menschen mit Herz

«Wir sind aufgefallen im Entlebuch», sagt Ali Ayverdi. «Es war ein Kulturschock für beide Seiten. In der Schule gaben sie uns zu verstehen: Du bist keiner von uns. Das war zwar schmerzlich, aber auch Ansporn zu zeigen, dass ich auch ein liebevoller Mensch mit einem Herz bin.» Denn es gab im Entlebuch durchaus liebevolle Menschen mit einem grossen Herz. Zum Beispiel Lehrer Maurus Meyer, Hans Portmann, der Arzt, der Mutter Fatima Sprachunterricht erteilte, der Pfarrer,



engagierte Unternehmer, das Ehepaar Margrit und Walter Hofstetter und viele mehr. Es gab sogar Menschen, die an Weihnachten die Familie Ayverdi in ihrem baufälligen Haus besuchten, um mit ihnen zu feiern.

Ali Ayverdi: «Ihre Grossherzigkeit hat auch mich für meine heutige Tätigkeit als Geschäftsmann geprägt. Alle die Leute, die uns unterstützten, hatten erkannt, dass wir nur Menschen waren, die ein neues Leben wollten. Und sie nahmen uns an der Hand und halfen uns dabei, uns zu integrieren. Und das wollten wir mit allen uns zur Verfügung stehenden Möglichkeiten. Integration bedeutet, Sprache, Regeln und Werte einer Gesellschaft zu übernehmen.»

Eine Gemeinde wehrt sich

Ende 1991 wurde das Asylgesuch der Familie Ayverdi vom Bundesamt für Migration abgelehnt. Sie hätten das Land freiwillig verlassen können oder wären als Gruppe ausgeschafft worden, wenn da nicht die Menschen in der Gemeinde Entlebuch gewesen wären. Der Pfarrer rief an Ostern 1992 zur Demonstration auf und die Leute kamen in Scharen, um gegen den Asyl-

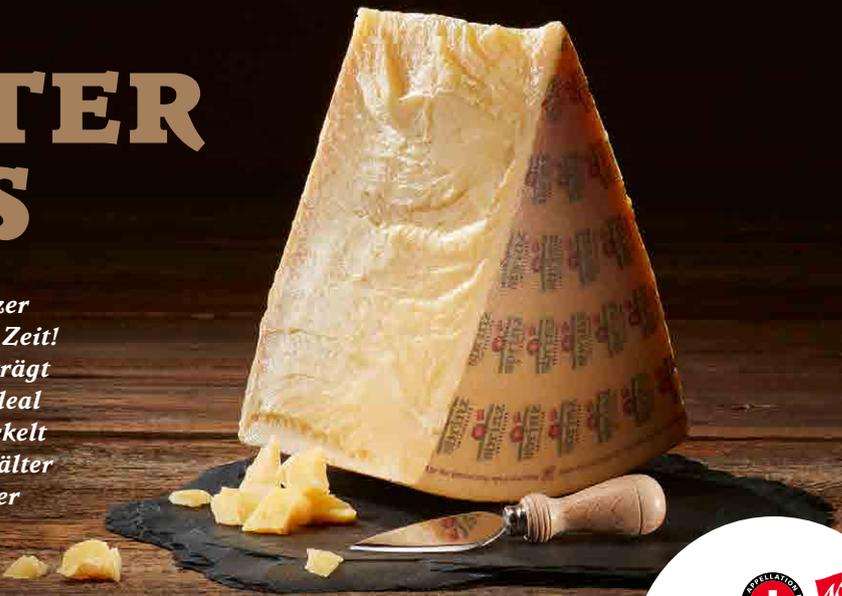
entscheid zu protestieren. Und als die Ausschaffung unmittelbar drohte, hatten die engagierten Bürgerinnen und Bürger bereits einen Plan geschmiedet. Sie trennten die Familie auf, nahmen sie erneut «an der Hand» und brachten sie einzeln oder zu zweit bei unterschiedlichen, meist prominenten Leuten auch ausserhalb des Entlebuchs unter. Denn die Ausschaffung wäre nur als Familie möglich gewesen, weil die Kinder noch minderjährig waren. «Ich war zum Beispiel eine Zeitlang zusammen mit meiner Mutter bei der Schwester des Pfarrers in Weggis», erzählt Ali.

Nach abschlägigem Bescheid aus Bern entschied sich der Gemeinderat einstimmig für ein politisch gewagtes und juristisch völlig neuartiges Konstrukt. Er erteilte der Familie Ayverdi «Gemeindeasyl» und setzte sich damit über den Entscheid der Bundesbehörden hinweg. Das hatte es noch nie gegeben. Während sich in der Folge die Juristen die Köpfe darüber zerbrachen, wurde der negative Asylentscheid ausgesetzt und Ayverdis konnten nach Entlebuch zurückkehren. 2001 wurde die Familie eingebürgert. >

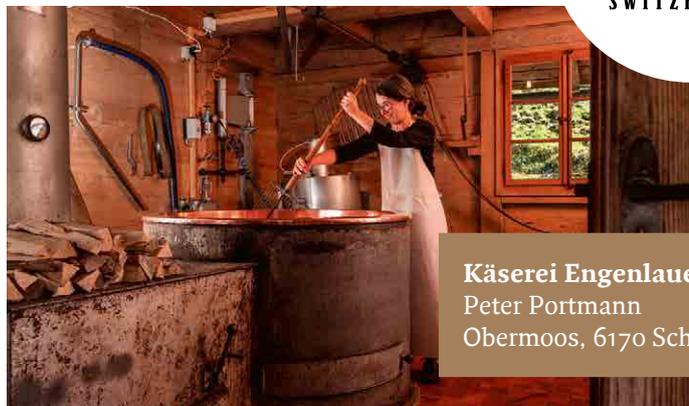
SBRINZ AOP

URECHTER GENUSS

Der Käse mit Charakter – der Schweizer Extrahartkäse braucht Zeit, sehr viel Zeit! Das Mindestalter für den Konsum beträgt 18 Monate. Der Sbrinz AOP ist dann ideal zum Hobeln. Das volle Aroma entwickelt das Gold der Alpen ab 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz AOP ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet.



Die Portmanns gehören zu den ältesten Äpfelfamilien im Entlebuch. Peter Portmann bewirtschaftet auf 1294 m ü.M. eine 60 ha grosse Alp an der Grenze zwischen Hasle und Schüpfheim. Hier grasen die 25 eigenen Kühe. Jeden Tag verkäst Susanna Alp Sbrinz AOP oder Alpkäse aus 500 Liter Milch, welche aus der eigenen Milchproduktion stammt. Ergänzend dazu wird auch Milch aus der von Peters Bruders bewirtschafteten, benachbarten Alp verarbeitet. Pro Tag werden in der Käserei ein bis zwei Laibe Alp Sbrinz AOP hergestellt.



Käserei Engenlauenen-Alp
Peter Portmann
Obermoos, 6170 Schüpfheim

Die Käsereigenossenschaft Rotmoos wurde im Jahre 1934 im wunderschön gelegenen UNESCO Biosphärengebiet Entlebuch gegründet. Seit 1960 wird hier erstklassiger Sbrinz AOP produziert und verarbeitet. Dies widerspiegelt sich im eindrucksvollen Palmarès der Käserei. Pro Jahr werden in der Käserei Rotmoos rund 600'000 Liter Milch verarbeitet, welche von sechs Milchbauern aus der unmittelbaren Umgebung geliefert wird. Im Januar 2022 wurde die Käserei, welche Toni Mehr seit 1996 erfolgreich führte, in die Hände von Stefan Bammert übergeben.



Käserei Rotmoos
Stefan Bammert
Rotmoos, 6162 Rengg

Die Entlebucher Spezialitäten Käserei AG mit dem altherwürdigen Geschäftshaus und der neuen Käserei liegt am Eingang zur geschichtsträchtigen Lammschlucht. Hier wird Tag für Tag ausgezeichnete Sbrinz AOP von höchster Qualität nach strengen AOP-Kriterien hergestellt. Im Verkaufsladen der Käserei in Schüpfheim finden Sie Sbrinz AOP und weitere kulinarische Hochgenüsse aus dem Entlebuch.



**Entlebucher Spezialitäten
Käserei AG**
Chlusbode 12, 6170 Schüpfheim

sbrinz.ch

Heute führen sie in Zürich drei durchgestylte und bestens laufende Gourmet-Kebablokale unter dem Namen Ayverdis. Im Bild jenes auf dem Schlotterbeck-Areal in Wiedikon.



Die Kinder starten durch

Tochter Sultan, die Älteste, ist heute 47 Jahre alt und besitzt zusammen mit ihrem Mann in Urdorf einen Kebab-Laden. Ihre Brüder Murtaza (43), Hüseyin (42) sowie mein Gesprächspartner Ali (37) sind in Zürich aufstrebende Gastro-Unternehmer.

Murtaza, der gelernte Schreiner, wurde zum Hygiene-Spezialisten, Hüseyin, der ehemalige Heizungsmoniteur, brachte den Kebab-Genuss auf ein neues Level und Ali, der ehemalige Verkäufer in der Migros, entwickelte während zweieinhalb Jahren ein unternehmerisches Gesamtkonzept. Er verschlang Fachbücher über Betriebswirtschaft, Prozessoptimierung, Marketing und Corporate Design, reiste in verschiedene europäische Städte, um vor Ort spezielle Restaurants zu besichtigen und verhandelte mit Banken und Architekten. Kurz: Er wurde zu einem leidenschaftlichen und

innovativen Unternehmer. Eine glänzende Marketing-Idee verschaffte Ayverdis zudem weltweite mediale Aufmerksamkeit: Sie schickten einen ihrer Kebabs mithilfe eines Wetterballons ins «Weltall». Sogar die englische «Sun» berichtete darüber.

Aktuell besitzen die drei Brüder in Zürich bereits drei durchgestylte Lokale unter dem Namen Ayverdis und beschäftigen rund 100 Mitarbeitende. Auf ihrer Speisekarte sind etwa Kebab mit Trüffel, mit Honig und Frischkäse, mit Avocado oder mit Fondue zu finden. Ali: «Heute integrieren wir unsere Mitarbeitenden, indem wir sie an die Hand nehmen und sie bei der Wohnungssuche, bei Behördengängen und dem Erwerb der nötigen Papiere unterstützen. Wir widerspiegeln hier in Zürich die Liebe und die Herzlichkeit, die wir im Entlebuch erfahren durften.» ■



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

BIOSPHÄRENTOURS

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN 2023

MEHR ANGEBOTE
www.biosphaerentours.ch



Kohlenrabenschwarzes Brot backen

Wir Entlebucher kochen gerne ursprünglich, manchmal auch auf dem Feuer und im Bachbett, und sind dabei auch noch ziemlich kreativ. Nach Rezept des Hexers Stefan Wiesner backen Sie ein kohlrabenschwarzes Brot, bestehend aus Entlebucher Dinkelmehl und gefärbt mit dem Staub der Romooser Holzkohle. Mhmmm, fein!

👤 6 bis 15 Personen 💰 ab CHF 29.00 pro Person



Einsatz für die Natur

Was gibt es Schöneres, als jemandem Gutes zu tun? Bei uns im Entlebuch sind dieser «jemand» meistens die Natur, oder genauer: Unsere Moore, Alpweiden und Wälder. In enger Zusammenarbeit mit Land- und Alpwirten sowie Gemeinden koordinieren wir Freiwilligeneinsätze für interessierte Gruppen – für aktives und sinnstiftendes Wirken in einmaliger Landschaft.

👤 10 bis 20 Personen 💰 ab CHF 92.00 pro Person



Exkursion Köhlerei

Sie sind die letzten in der Schweiz, unsere Köhler vom Napf. Auf 11 Kohlplätzen rund um Bramboden und Romoos wird mehrmals jährlich Holzkohle produziert. Erleben Sie das alte Handwerk, welches von der UNESCO als immaterielles Kulturgut ausgezeichnet wurde, hautnah.

👤 ab 8 Personen 💰 CHF 7.00 pro Person



Auf dem Seelensteg

Unsere Entlebucher Wälder sind Powerbanks. In Heiligkreuz entstand nach dem Sturm Lothar 1999 nicht nur ein Waldreservat, sondern auch der «Seelensteg», der durch den wilden Heidelbeer- und Farnwald führt. Angeleitet von einer Waldfachperson beschreiten Sie diesen, halten ab und zu inne und geniessen das «Düreschnufe».

👤 ab 10 Personen 💰 ab CHF 20.00 pro Person

JUNIOR CLUB

BIOSPHERE ENTLEBUCH



HALLO
KINDER

JETZT
ANMELDEN!

ICH BIN ÄNZI, EIN ENTLEBUCHER
SENNENHUND UND WOHNE IN DER UNESCO
BIOSPHERE ENTLEBUCH. GERNE ZEIGE ICH DIR IM
JUNIOR CLUB DER BIOSPHERE ENTLEBUCH MEINE HEIMAT,
NEHME DICH MIT AUF ENTDECKUNGSTOUREN
UND GEBE DIR TOLLE IDEEN FÜR DEINE FREIZEIT!

WAS BIETET DER JUNIOR CLUB DER BIOSPHERE ENTLEBUCH?
- PERSÖNLICHER CLUBAUSWEIS UND EIN WILLKOMMENSGESCHENK
- 4x JÄHRLICH ÄNZI'S ENTDECKERHEFT MIT VIELEN
SPANNENDEN INFORMATIONEN UND IDEEN
- JÄHRLICHE GEBURTSTAGSPOST
- JÄHRLICHER CLUB EVENT

LIEBE GRÜSSE, Euer Änzi

PS: Die Teilnahme am Junior Club der Biosphäre Entlebuch ist
für dich kostenlos. Dein Geburtsdatum brauchen wir, da wir
dir jeweils zum Geburtstag gratulieren möchten.

LIEBE
ELTERN

Der Junior Club der Biosphäre Entlebuch will seinen jungen Mitgliedern Freude bereiten und sie unterhaltsam für die vielfältigen Themen der UNESCO Biosphäre Entlebuch sensibilisieren. Die Adressen werden von der UNESCO Biosphäre Entlebuch nur in Zusammenhang mit dem Junior Club verwendet und nicht an Dritte weitergeleitet. Sie können Ihr Kind jederzeit wieder vom Junior Club abmelden. Mit Erreichen des 15. Geburtstags erlischt die Mitgliedschaft automatisch.

Hauptsponsor Junior Club:

 **Clientis**
Entlebucher Bank

 **UNESCO BIOSPHERE**
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

www.biosphaere.ch/juniorclub

MÄDCHEN

JUNGE

PLZ/ORT _____

VORNAME _____

GEBURTSDATUM _____

NAME _____

DATUM UND UNTERSCHRIFT
EINES ERZIEHUNGSBERECHTIGTEN

STRASSE _____



JA,

ICH BIN 14 JAHRE ODER
JÜNGER UND WILL
MITGLIED IM JUNIOR CLUB
DER BIOSPHERE
ENTLEBUCH WERDEN.

Per Post einsenden an Junior Club, UNESCO Biosphäre Entlebuch, Klosterbüel 28, 6170 Schüpfheim
Online anmelden unter www.biosphaere.ch/juniorclub

EINE KLEINE FRUCHT ERLEBT IHR GROSSES COMEBACK

ZYBERLI

Im Entlebuch findet man eine echte Rarität: das Zyberli. Aus der süss-sauren Frucht entstehen Liköre und andere lokale Köstlichkeiten.

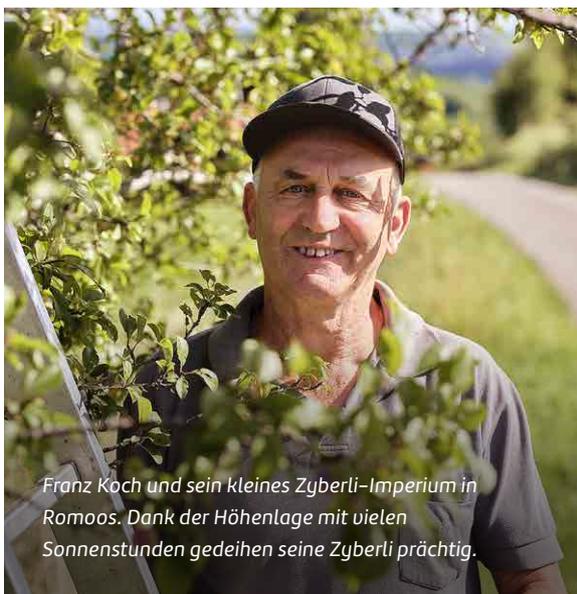
Text und Fotos: Rahel & Ron, hurrah.ch

An einem sonnigen Hang, mitten in der malerischen Landschaft von Romoos, gibt es etwas Besonderes zu sehen: das Zyberli. Vor 15 Jahren hat Bio-Bauer Franz Koch durch die Genossenschaft Zyberliland 40 Bäume anpflanzen lassen – gesponsert von der Firma BSR Automation AG aus Kriens. «Ich hatte schon immer Freude an meinen Apfel- und Kirschbäumen», erzählt der 63-jährige. Irgendwann packte ihn die Lust, etwas Neues auszuprobieren. Das Zyberli ist eine Frucht, die es ausserhalb des Entleuchs fast nur noch

im Schwarzwald zu finden gibt. Sie sieht aus wie eine kleine Zwetschge, gehört aber zur Pflaumenfamilie. Schon früher wurde das Zyberli im Entlebuch angebaut, doch im Laufe der Jahre geriet es in Vergessenheit. Seit 2008 erlebt die kleine Frucht jedoch ein Revival. Grund dafür ist die Gründung des Zyberlilands, ein Naherholungsgebiet in Romoos mit verschiedenen Spielwelten und einheimischen Produkten. «Das Zyberli braucht viel Sonne. Denn die Frucht benötigt sehr lange, bis sie reif ist», erklärt Franz Koch.



Echte Entlebucher Zyberli – das gibt es nur im Zyberliland in Romoos.



Franz Koch und sein kleines Zyberli-Imperium in Romoos. Dank der Höhenlage mit vielen Sonnenstunden gedeihen seine Zyberli prächtig.

Feine Konfitüre und vollmundige Schnäpse

Ende Oktober, wenn die Zyberli reif sind, legen Franz Koch und seine Helfer Blachen unter die Bäume. Mit dabei ist immer auch der Appenzeller Hofhund Nello, der die Arbeiten aufmerksam überwacht. Ist die Plane ausgebreitet, werden die Früchte vom Baum geschüttelt. Weil dabei auch viel Laub und Geäst runterfällt, müssen Franz Koch und seine Helfer die kleinen blauen Zyberli von Hand aussortieren. Doch diesen Aufwand nimmt der Bauer gerne auf sich. Er ist ein Fan des Zyberlis. «Es schmeckt nicht zu säuerlich, aber auch nicht zu süss. Einfach perfekt.»



Die Entlebucher Likör-Spezialistin Vreni Zinniker legt die blauen Zyberli in Zyberlischnaps ein ...



Die Likör-Spezialistin

Vreni Zinniker hat sich auf die Veredelung des Zyberlis spezialisiert. Aus blauen Zyberli stellt sie den sogenannten «Talherren-Likör» her. Nach der Ernte legt sie die Zyberli in ein Fass und lässt sie einige Wochen stehen. Daraus entsteht eine Maische, die sie zu Bruno Limacher bringt. Der bekannte Schnapsbrenner produziert daraus den «Echt-Entlebucher-Zyberlischnaps». In den Schnaps legt Vreni anschliessend ganze Früchte, mitsamt den Steinen. «Das sorgt für ein ganz spezielles Aroma.» Nach monatelanger Lagerung und einem aufwendigen Verarbeitungs- und Filterprozess ist der Likör fertig. Fünf bis sechs Liter füllt sie jedes Jahr in 1dl- und 4cl-Flaschen ab. «Der Likör mit seiner kräftigen Farbe ist etwas ganz Besonderes», betont Vreni Zinniker. Er könne pur getrunken oder über Glace geträufelt werden. Mit seinen 16 Volumenprozenten ist der Likör auch ein wenig «heimleiss». «Er ist recht süffig, da muss man aufpassen, um einen klaren Kopf zu behalten», sagt Vreni und lacht.



... einige Arbeitsschritte später wird der gefilterte Schnaps nach streng geheimem Rezept mit einem Sirup gemischt. Der fertige Talherren-Likör wird abgefüllt und etikettiert.

GASTRO-PARTNER LADEN EIN

Gelebte Entlebucher Gastfreundschaft lässt keinen gastronomischen Wunsch offen: Mit kulinarischen Symphonien von gluschtigen und innovativen Köstlichkeiten lässt die Gastro-Partner der UNESCO Biosphäre Entlebuch echte Entlebucher Gastfreundschaft erleben. Die Gastro-Partner verwenden in ihrer Küche ein Maximum an Echt-Entlebuch-Produkten. **Mehr erfahren:** www.biosphaere.ch/gastropartner

Süsse Überraschung im «Kreuz»

Die süffige Wirkung des leckeren Zyberli-Likörs kennt Martin Rössli vom Hotel Kreuz in Romoos sehr gut, denn mit dieser Köstlichkeit schliesst er voller Stolz seinen «Biosphäre Hit» ab. Wer schon immer mal Zyberli-Glace – handgefertigt von der Entlebucher Eismanufaktur Schintbühl – probieren wollte, kommt im Hotel Kreuz auf seine Kosten. Das Besondere an der Schintbühl-Glace ist, dass sie aus frischer Jersey-Milch produziert wird, welche zum einen bekömmlicher ist und zum anderen durch ihren höheren Säuregehalt perfekt mit dem süssen Zyberli-Likör harmoniert. Der perfekte Abschluss eines leckeren Echt-Entlebuch-Menüs. ■



Die Spezialität von Kreuz-Wirt Martin Rössli: ein Coupe mit Zyberli-Glace und einem Schuss Zyberli-Likör.



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

MIT ELEKTROHERBIZID GEGEN UNKRAUT



BIOBAUER MARTIN SCHWARZENTRUBER, ROMOOS

Martin Schwarzentruher und seine Frau Alexandra führen in Romoos einen Biobauernhof dritter Generation. Und sie halten in Sörenberg – ihrem Zweitbetrieb – eine Mutterkuhherde. Doch der innovative Landwirt bietet auch Landschaftspflege und Unkrautbekämpfung mit «Elektroherbizid» an.

Text: Roger Strub, Fotos: Familie Schwarzentruher

Martin Schwarzentruher sagt: «Ich möchte mich nicht 100 Prozent auf die Landwirtschaft abstützen. Angesichts der sich laufend ändernden Marktbedingungen und Vorschriften, baue ich mir ein weiteres Standbein auf.» Auf seinem T-Shirt prangt ein entsprechendes Logo: Schwarzentruher Romoos Umweltpflegetechnik. Er bietet insbesondere die Unkrautbekämpfung mit «Elektroherbizid» an. Martin Schwarzentruher erzählt: «Ich hatte auf meinem Land ein Problem mit Unkraut. Diesem war mit herkömmlichen Mitteln einfach nicht beizukommen. Ich experimentierte mit Heisswasser und Salz, doch beides war nicht zufriedenstellend. Da fiel mir eines Tages auf, dass das Gras braun wird, wenn ein geladener Viehhüter auf dem

Boden liegt. Das brachte mich auf die Idee, es mit Strom zu versuchen.»

Im Internet fündig geworden

Martin Schwarzentruher recherchierte im Internet und stiess auf eine Firma in Grossbritannien, die ein interessantes Produkt zur Unkraut- und Neophyten-Bekämpfung anbot: rootwave. Er absolvierte einen Kurs und schaffte sich das System rootwave an. Es besteht aus einem Notstromaggregat, einem Powermodul, einer Handlanze, einem 25m Kabel, einem Erdspieß und weissen Sicherheitstiefeln. Alles zusammen hat kompakt auf einer Palette Platz und kann mit dem Pick-up transportiert werden.

Biobauer Martin Schwarzentruher hat eine perfekte Ergänzung zur Landwirtschaft gefunden ...



Das System «Elektroherbizid»

Das Gerät erzeugt per Knopfdruck einen sehr hohen Stromimpuls, dadurch werden unerwünschte Pflanzen gezielt eliminiert. Der Strom fliesst über die Handlanze in die Pflanze und dann in den Untergrund. Die Energie verkocht das Wasser im Inneren der Pflanze, die Zellen werden zerstört und sterben ab. Die Bodenlebewesen im Umkreis der bekämpften Pflanzen nehmen dabei keinen Schaden.

Zwei Standbeine auf einen Schlag

Inzwischen wird das Gerät in der Schweiz vertrieben und Martin Schwarzentruher ist einer von zwei Beratern, die rootwave im Mandat vor Ort bei Interessenten vorführen. Aber er bietet das Vernichten von Unkraut auch als Dienstleistung an. Kunde Fabian Emmenegger, Greenkeeper auf dem Golfplatz Flühli-Sörenberg: «Wir hatten Probleme mit dem Scharfen Bärenklau. Nach einer Behandlung mit rootwave konnten 95 Prozent der Pflanze nachhaltig vernichtet werden.» ■



... er bietet Dienstleistungen als Landschaftspfleger und Unkrautbekämpfer per «Elektroherbizid» an.

Neuer Ort,
bewährter Service:
Auch in Schüpfheim
sind wir verlässlich
und engagiert für
Sie da.



Beat Balmer
Leiter Agentur
Region Entlebuch



Hansjörg Zihlmann
Kundenberater



Daniel Bieri
Kundenberater



Zürich, Generalagentur Stefan Schürch AG
Agentur Region Entlebuch
Hauptstrasse 22, 6170 Schüpfheim
041 482 61 61, schuepfheim@zurich.ch
www.zurich.ch/schuepfheim



Hugo Faria
Kundenberater



Nicolas Rööfli
Kundenberater



Markus Brun
Kundendienst



Diese Aussicht begleitet uns auf dem Weg nach oben.

IN GUTER GESELLSCHAFT AUF DEM NAPF

BLS-WANDERBUS

Hügel, Kreten und «Chrächen» zeichnen das Napfgebiet zwischen dem Emmental und der UNESCO Biosphäre Entlebuch aus. Aber wer den Gipfel des Napfs erklimmen will, muss das aus eigener Muskelkraft tun. Das geht um einiges einfacher, wenn die beste Freundin einen motivierend begleitet und der BLS-Wanderbus einen gemütlich an den Startpunkt der Wanderung chauffiert.

Text: Laila Bosco, Fotos: BLS AG

Es gibt Wochen, die belasten einen mehr als andere. Manchmal muss der Mensch einfach raus in die Natur – um Gedanken neu zu sortieren, um Ballast abzuwerfen. Und manchmal braucht es eine Wanderung

mit der besten Freundin, um wieder Kraft für die neue Woche zu tanken. Aline, besagte beste Freundin, und ich hatten uns am Sonntagmorgen für eine Napf-Wanderung verabredet.



Der BLS-Wanderbus steuert am Wochenende beliebte Wanderdestinationen an.

Wanderbus für müde Wandermäuse

Wir sind dankbar für den BLS-Wanderbus, der uns in Trubschachen bequem zum Ausgangspunkt der Wanderung auf die Mettlenalp chauffiert. Von hier geht's direkt auf den Napf.

«Direkt» heisst in diesem Fall auch steil. In der nächsten Stunde kommen unsere Wädli und Lungenflügel in den Genuss von 400 Höhenmetern, doch wir lassen uns nicht aufhalten.

1

2



Der Napf mag unscheinbar aussehen, doch oben eröffnet sich eine Wahnsinns-Aussicht.

Der Napf – ein Kraftort?

Wir erreichen den aussichtsreichsten Gipfel zwischen dem Emmental und der UNESCO Biosphäre Entlebuch und werden sogleich von einer Horde Ziegen und einer einmaligen Rundumsicht begrüsst. Mit 1406 m ü. M. ist der Napf der höchste Berg des Mittellandes. Wir setzen uns auf eine Bank und lassen den Blick über die Pilatuskette und das Emmental bis hin zum Jura und die Berner Hochalpen schweifen. Um uns herum schlendern noch weitere Wandervögel. Alle scheinen zufrieden – mit sich und der Welt. Liegt wohl daran, dass alle den Weg aus eigener Kraft gemeistert haben. Macht dieses Gefühl den Napf zu einem Kraftort? Nachdem wir uns im Berghotel Napf mit einer Portion Älplermagronen gestärkt haben, wandern wir weiter Richtung Romoos.

Kreten, Gräben, «Eggen», und «Chrächen» prägen die Szenerie. Bei der Alpwirtschaft Stächelegg begegnen wir schliesslich dem wohl markantesten «Chrachen» und dem Highlight der Tour: dem sagenumwobene

Änziloch. Die steile Felswand am Fusse der Stächellegg erinnert ein wenig an den Creux du Van und raubt uns den Atem. Wir halten kurz inne. Lassen unsere Gedanken vom Wind in den Talkessel tragen und lauschen still unseren lauten Herzen.

Nur schwer können wir unseren Blick vom Änziloch und dessen anziehender Kraft lösen. Langsam macht sich die Wanderung in unseren Muskeln bemerkbar, doch wir marschieren via Ober Änzi tapfer weiter Richtung Mättebergegg.



Das sagenumwobene Änziloch.

Je mehr wir Richtung Romoos wandern, umso klarer wird uns, warum diese Gegend hier auch das «Centovalli des Kantons Luzern» genannt wird. Die tief eingekerbten Gräben wechseln sich mit den bewaldeten Steilhängen und den sonnigen Hügeln ab und lassen fast schon alpine «Italianità» aufkommen.

Nach zweieinhalb Wanderstunden erreichen wir die Bushaltestelle Holzwäge. Weil wir hier irgendwo im Nirgendwo stehen und das Postauto nur einmal in der Stunde zurück in die Zivilisation fährt, schlürfen wir im Holzwäge-Beizli noch eine Apfelschorle. Endlich im Bus Richtung Wolhusen haut es Aline und mich gleich nach wenigen Millisekunden in den Tiefschlaf. ■

3

TOUREN- INFOS

Startort / Zielort: Mettlenalp (Napf) / Holzwäge, Romoos (LU)

Dauer / Distanz: 2 Stunden 30 Minuten / 6.9 km

Anreise: Mit dem Zug nach Trubschachen oder Langnau i.E., von dort mit dem BLS-Wanderbus 284 zur Endhaltestelle «Mettlenalp (Napf)» (die Haltestelle wird samstags und sonntags von Mai bis Oktober bedient).

Rückreise: Mit dem Bus Linie 221 ab «Romoos, Holzwäge» (die Haltestelle wird täglich von Mai – Oktober bedient).

Infos zur Wanderung, Fahrplan und Tickets unter: www.bls.ch/aenziloch

**Einsteigen,
Neues erleben**

huberreisen.ch

Wir organisieren
Erlebnisse

Ihr Reisepartner
HUBER

Gruppenreisen
Vereinsausflüge
Firmenevents

 C. Huber GmbH
Bahnhofstrasse 42
6162 Entlebuch
+41 41 480 11 45

**Bergkäserei
Marbach**

Sagenhaft.

**Wetter-
unabhängiges
Angebot**

**Sagenhafte Erlebniskäserei
in Marbach**

mit Käsewerkstatt, Verkaufsladen und Bistro
Montag bis Sonntag geöffnet

ENTLA Das innovative Türenwerk im Entlebuch

ENTLA AG
CH-6162 Entlebuch
bestellungen@entla.ch
www.entla.ch

ENTLA-Qualitätstüren sind erhältlich im Fachhandel.

**Diese 7 Gründe
machen ENTLA'FUTTER
so einzigartig.**

7

- Massanfertigung
- Traditionelle Machart
- Montagefertig ab Werk
- Vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten
- Qualitativ hochwertig
- Nachhaltiger Werkstoff
- Swiss Made

UNESCO Biosphäre Entlebuch

Das Entlebuch wurde von der UNESCO vor 20 Jahren als erstes Biosphärenreservat der Schweiz ausgezeichnet. Die ENTLA AG ist stolz, zertifizierter Partner zu sein.



www.biosphaere.ch





Mit der neuen Bus-Linie kann ab Ende April 2023 die vielfältige Erlebniswelt rund um den Schallenberg entdeckt werden.

GRENZENLOSER ERLEBNISRAUM «SCHALLENBERG»

Am 29. April 2023 fahren PostAuto und STI das erste Mal vom Bahnhof Escholzmatt über den Schallenberg bis nach Thun Bahnhof. Diese neue touristische Erschliessung bietet eine Vielfalt an Angeboten und Erlebnissen entlang der Strecke für Naturliebhaber und Sportbegeisterte.

Text: Isabelle Hollenstein, Foto: PostAuto AG

Von Escholzmatt nach Marbach, Schangnau, Eggwil, Röthenbach direkt bis nach Thun – das ist die neue Schallenberg-Bus-Linie, welche bis Ende Oktober 2023 jeweils Samstag und Sonntag angeboten wird. Das Gebiet ist ein grenzenloser Erlebnisraum und spricht Wanderer, Bikerinnen, Familien, Kultur- und Genussmenschen mit einem Naturangebot der Extraklasse an. Erstmals ist diese Strecke mit einer direkten Verbindung erschlossen und erleichtert Einheimischen und Gästen die Verbindung von den Hügeln bis zum See.

Erlebnisse für Gross und Klein

Schon die Fahrt allein ist ein Erlebnis – die Angebote entlang der Strecke machen den Ausflug in den Erlebnisraum Schallenberg jedoch zum unvergesslichen Tag. Egal ob eine Wanderung von A nach B, ein Bike-Transport im Bus mit Rückfahrt über die Hügel oder

ein kulinarischer Höhenflug, alle Gäste finden das Passende für sich. Von Escholzmatt / Marbach direkt an den Thunersee, von Thun direkt bis ins Hohgant-Gebiet oder mit einmal umsteigen zum Aussichtsturm Chuderhüsi – dank der Schallenberg-Erschliessung ist das nun endlich möglich.

Fahrplan

Um 08.10 Uhr fährt der erste Bus ab Bahnhof Escholzmatt und erreicht Thun nach zahlreichen möglichen Haltestellen um 09.27 Uhr. So werden zwischen Mai und Oktober jeweils am Samstag und Sonntag je 4 Fahrten in beide Richtungen angeboten.

Weitere Informationen rund um das Angebot und detaillierter Fahrplan:

emmental.ch/schallenberg



«TODESANGST HATTE ICH NOCH NIE»

DORFPOLIZIST PHILIPP SCHMIDIGER, ESCHOLZMATT
Philipp Schmidiger ist seit 1999 Dorfpolizist in Escholzmatt, wo er Land und Leute kennt. Insgesamt ist er seit 32 Jahren im Polizeidienst. Die ersten zwei Jahre war er in Luzern und danach sechs Jahre in Sursee, bevor es ihn ins beschauliche Entlebuch zog.

Text und Foto: Roger Strub

Empfangen hat mich Philipp Schmidiger nicht in Escholzmatt, wo er sein Büro in der Gemeindeverwaltung hat und bei den Kolleginnen und Kollegen der Gemeindebehörden bestens integriert ist, sondern im modernen Polizeigebäude in Schüpfheim, das mehr und mehr zur eigentlichen Zentrale der Polizeitätigkeit im Entlebuch wird und die Aussenposten mit der

Zeit wohl ganz ersetzen wird. Die Polizei wird sich in den nächsten Jahren organisatorisch verändern müssen, weil sich auch die Gesellschaft und die Menschen stark verändert haben.

Philipp Schmidiger, in meinem Kopf habe ich das Bild vom Dorfpolizisten, der im Bistro an der Strasse zusam-

men mit dem Pfarrer einen Ouzo trinkt. Vielleicht setzt sich dann auch noch der Gemeindepräsident dazu.

Philipp Schmidiger: Als Symbolbild ist das gar nicht so schlecht. Man kennt sich, der Dorfpolizist hält die Verbindung zwischen Bevölkerung und Behörden aufrecht. Man kennt sowohl die Menschen und ihre Familien als auch die Gegebenheiten im Dorf. Unter diesen Voraussetzungen geht man automatisch anders miteinander um als in grossen, anonymen Städten. Hier hilft man sich, manchmal auch ausserhalb der Dienstzeit.

Wollten Sie schon als Jugendlicher Polizist werden?

Ich absolvierte zuerst eine Lehre bei der Post, wusste aber damals schon, dass ich danach entweder zur Polizei oder zur Grenzwaache gehen möchte.

Welche kriminellen Gefahren drohen einem im Entlebuch?

Diesbezüglich ist es eher ruhig hier. Einbrüche und Diebstähle kommen weniger vor als an anderen Orten, Raubüberfälle gibt es praktisch keine, Gewaltverbrechen sind zum Glück auch eher die Ausnahme. Was zugenommen hat, sind Fälle von häuslicher Gewalt – sie werden wohl heutzutage auch häufiger angezeigt als früher –, Internetdelikte und das Fahren unter Drogeneinfluss. Vor allem Party- und Aufputschdrogen sind ein Problem. Jugendkriminalität ist hier kaum ein Thema. Natürlich schlägt der eine oder andere manchmal über die Stränge, aber das geht meistens glimpflich aus und legt sich wieder. Die Menschen hier sind integriert und stehen mit beiden Beinen auf dem Boden.

Was macht dann der Dorfpolizist den lieben langen Tag?

Wir überwachen Schulwege, sind präventiv auf Patrouillenfahrt, machen Verkehrskontrollen und besetzen die Schalter während der Öffnungszeiten. Gerade die präventiven Patrouillenfahrten tragen auch dazu bei, dass im Entlebuch weniger Delikte verübt werden. Manchmal erhält man aber auch einen Auftrag der Einsatzleitzentrale oder von der Regionenleitung. In jüngeren Jahren war ich auch bei Grossveranstaltungen oder Demonstrationen im ganzen Kanton im Einsatz. Im Vergleich zu früher hat bei der Polizei der Administrativaufwand zugenommen, denn alles muss protokolliert oder rapportiert werden.

Der Computer erleichtert Ihnen doch die administrative Arbeit?

Ja, schon. Aber die Schreibarbeiten haben schon zugenommen. Eine saubere und umfassende Rapportierung ist gerade bei Strafverfahren notwendig, damit die Staatsanwaltschaft oder die Gerichte ihre Urteile fällen können. Als ich bei der Polizei begann, hatten wir noch Schreibmaschinen benutzt. Computer waren aus Datenschutzgründen nicht erlaubt. Meine Vorgänger in Escholzmatt mussten mit dem privaten Zivilfahrzeug in den Einsatz. Lediglich ein Blaulicht fürs Dach und eine Funkanlage im Fahrzeug wurden zur Verfügung gestellt. Heute haben wir nicht nur eine moderne Fahrzeugflotte und ein top EDV-System, sondern auch Laser- und Nachtsichtgeräte, Mobiltelefone, Fingerabdruckscanner sowie Taser und Pfeffersprays zur Verfügung.

Apropos Selbstverteidigung: Mussten Sie in Ihrer langen Berufszeit schon einmal von Ihrer Schusswaffe Gebrauch machen?

Nein, glücklicherweise nicht. Ich musste den Waffeneinsatz zwei- oder dreimal androhen, ohne dass es aber zu einer Schussabgabe kam. Tendenziell ist man eher zurückhaltend. Man zieht sich in solchen Situationen eher zurück oder setzt Pfefferspray oder den Taser ein. Dafür muss man aber ziemlich nahe an die Person herankommen. Man versucht so lange wie möglich, deeskalierend auf die Situation einzuwirken, indem man das Gespräch sucht. Weil wir als Dorfpolizisten unsere Leute kennen, können wir so sicher oft Schlimmeres verhindern.

Haben Sie ab und zu Angst?

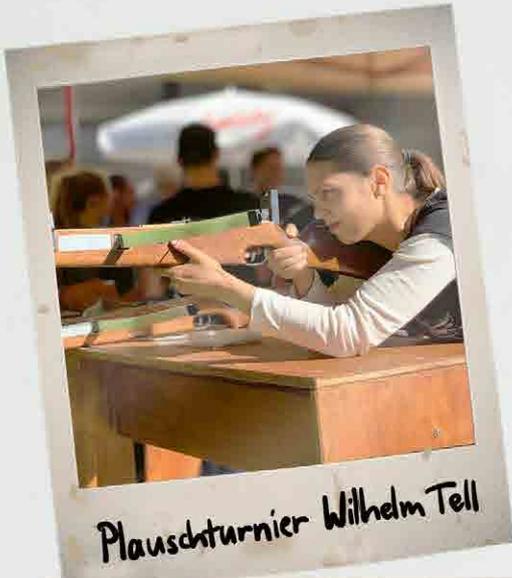
Ja, klar. Aber eher in Form von Respekt und Bedenken, dass eine Sache aus dem Ruder gerät und nicht gut kommt. Todesangst hatte ich noch nie.

Sie würden den Beruf also jungen Leuten weiterempfehlen?

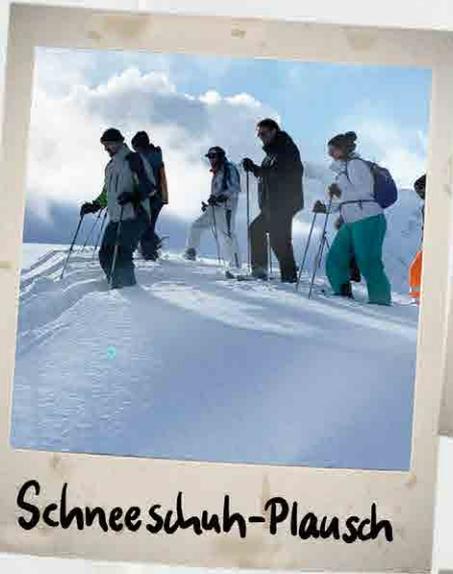
Aber sicher. Der Beruf ist interessant, spannend, abwechslungsreich. Jeden Morgen tritt man seinen Dienst an und weiss nicht, was kommt. Jeder Tag ist anders. Ich finde die Arbeit als Polizist noch immer faszinierend und sinnvoll. Man kann viel Hilfe leisten. Neben Sach- und Fachkenntnissen braucht man dazu aber viel Fingerspitzengefühl. Und das kann man halt nicht unbedingt lernen.» ■

GO-IN 

Event-Ideen für Vereine Firmen & Gruppen



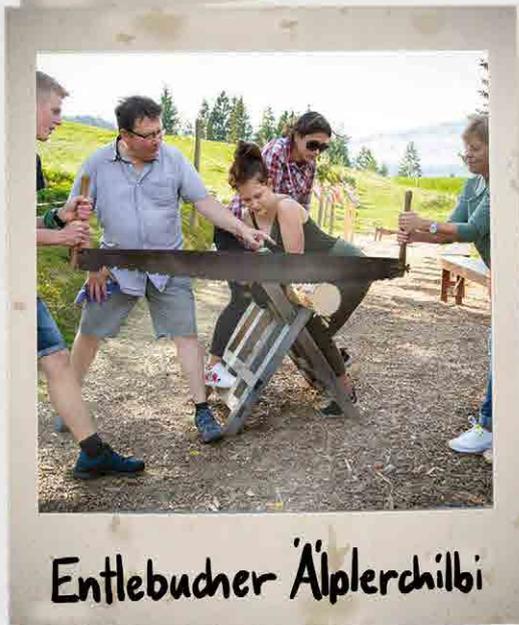
Plauschturnier Wilhelm Tell



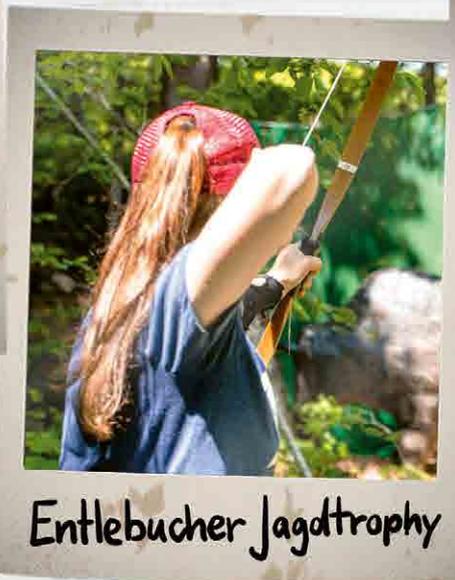
Schneeschuh-Plausch



Goldrush am Napf



Entlebucher Äplerchilbi



Entlebucher Jagdtrophy



Schlittenbauen & Rennen



Schlafen



Hotel & Events

Kontakt / Infos

GO-IN Hotel & Events

Sporthausstrasse 10

6174 Sörenberg

Tel. 041 488 12 60

info@go-in.ch

www.go-in-soerenberg.ch



DER GRAZILSTE ENTLEBUCHER

PFERDEZUCHT

Dressurreiterin Carla Aeberhard lebt in Rickenbach (SO). Ihr graziler Wallach Delioh, vom Verein Schweizer Sportpferde als bestes und erfolgreichstes Pferd aus einheimischer Zucht zum «Pferd des Jahres 2021» gekürt, stammt vom Hof Buchmatt der Gebrüder Thomas und Josef Lustenberger in Habschwanden oberhalb von Hasle.

Text: Roger Strub, Fotos: Familie Aeberhard, Entlebucher Anzeiger

Das Leben von Carla Aeberhard, Mitbesitzerin und Geschäftsführerin einer Apotheke in Olten, ist schicksalhaft mit dem Entlebuch verwoben. Sowohl ihr Ehemann Adrian Bieri als auch die Sennenhündin Mara sowie der 15-jährige Wallach Delioh sind echte Entlebucher. Mit Delioh, ein Zuchterfolg der Gebrüder Lustenberger von der Buchmatt, wurde Carla Aeberhard 2022 nicht nur Dressur-Schweizermeisterin bei der Elite, sie nahm auch an der Dressur-WM in Dänemark teil, wo sie mit dem Schweizer Team den 14. Rang belegte.

Das Geheimnis der Zucht

Sie fallen sofort auf, die schönen und grazilen Pferde auf der kleinen Weide am Strässchen zwischen Entlebuch und dem Bramboden. Es sind drei Stuten und zwei Fohlen. Die Warmblutstuten Deliah und Deena sind Schwestern von Delioh. Sie sollen gemeinsam mit der dritten Stute Leyla dafür sorgen, dass auch in der nächsten Generation erfolgreiche Sportpferde heranwachsen. Aber wie kann man so etwas beeinflussen? Thomas Lustenberger sagt: «Mein Bruder hat ganze >

Die erfolgreichen Pferdezüchter Thomas und Josef Lustenberger vom Hof Buchmatt in Habschwanden oberhalb von Hasle.



KALT-, WARM- UND VOLLBLÜTLER

Kaltblütler wie zum Beispiel die Freiburger eignen sich als Wagenpferde, haben weniger Temperament als Vollblütler wie etwa die «Araber», die extrem temperamentvoll und heissblütig sind und sich bestens für Trabrennen eignen. Warmblütler hingegen sind – bildlich gesprochen – eine Veredelung von Freibürgern mit Araber- und Vollblut-Genen. Warmblütler zeichnen sich durch Schönheit, guten Charakter und sportliche Leistungsbereitschaft aus.

Zuchtbücher im Kopf. Er verfügt über ein umfassendes Wissen, pflegt zahlreiche Kontakte. Wenn man sich intensiv mit der Zucht befasst, kriegst du mit der Zeit das Auge dafür. Wir haben inzwischen den Riecher für Top-Hengste. Oft erkennen wir sie vor allen anderen.» Wichtig sei aber, dass der Hengst seine guten Eigenschaften dominierend weitergebe. Es gelte über Generationen hinweg zu denken. Thomas Lustenberger veranschaulicht: «Der Urgrossvater von Delioh war der Superhengst Donnerhall. Dessen Sohn, also Deliohs Grossvater, hiess De Niro. Dessen Sohn wiederum war Danone und ist Vater von Delioh, Deliah und Deena.»

Allerdings spielt der Vater bei der Vererbung eine untergeordnete Rolle. Thomas Lustenberger: «70 Prozent der Eigenschaften gehen von der Mutter auf das Fohlen über, nicht vom Deckhengst. Darum sollte die Familie des Deckhengstes im Mutterstamm ebenfalls vorkommen, damit die guten Gene sich anhäufen und konsolidieren können. Allerdings nicht in einem Ausmass, dass die Gefahr von Inzucht-Beeinträchtigungen entsteht.»

Prinzip «Wissen und Hoffnung»

Josef Lustenberger bestätigt: «Ich habe tatsächlich viele Bücher gekauft und verschlungen, Erfahrungs-

berichte gelesen und die Genetik studiert. Zudem sind im deutschen Jahrbuch Zucht alle Pferde mit ihrem Familienstamm und ihren Erfolgen ausgewiesen. Die darin aufgeführten Informationen sind überschaubar und vor allem verlässlich, im Gegensatz zur Schwemme an Informationsangeboten im Internet, das leider auch viel Mumpitz enthält. Doch Zucht ist – auch angesichts des fundierten Wissens – in jedem Fall immer auch ein Stück Hoffnung.»

Familie Aeberhard ein Glücksfall

Die Gebrüder Lustenberger sind sich einig: «Die Familie Aeberhard ist ein Idealfall für uns Züchter. Die Eltern Jörg und Manuela haben Delioh 2008 an der Auktion gekauft und Tochter Carla hat das Pferd geritten und trainiert. Die beiden haben es in vielen Jahren gemeinsamer Arbeit zur Grand-Prix-Reife und schliesslich ins Nationalteam und zur WM geschafft.»

Nachdem die Familie Aeberhard Delioh erworben hatte, verbrachte er die ersten drei Jahre auf der Fohlenweide. Danach nahm er zweimal an der Weltmeisterschaft für junge Pferde teil und holte sich den Sieg bei den Vier-, Fünf- und Sechsjährigen an den Schweizermeisterschaften der Schweizer Pferde in Avenches.

«Damit war für mich der Zeitpunkt gekommen, Delioh selber zu reiten. Unter der Leitung von verschiedenen Trainern – heute von Elena Fernandez – begann ich ein intensives Training mit dem Ziel, mit Delioh Grand-Prix-Reife zu erreichen», erzählt Carla Aeberhard. Delioh sei clever, intelligent und habe schnell gelernt. «Er hatte offensichtlich Spass und Freude an der Arbeit.» Bereits mit neun Jahren war er so weit: Delioh startete mit Carla zum ersten Mal in einem Grand Prix.

Gute Partnerschaft ist wichtig

«Wir haben eine sehr enge Beziehung. Wir kennen und verstehen uns sehr gut», sagt Carla Aeberhard über ihre Beziehung zu Delioh. Wie aber reagiert das Pferd auf Nervosität der Reiterin an Turnieren? Josef Lustenberger: «Die Partnerschaft zwischen dem Menschen und dem Tier muss stimmen. Pferde sind sehr sensible Tiere. Das Pferd lehnt sich an den Menschen an, es will nicht Chef sein. Darum überträgt sich beispielsweise bei einem Wettkampf die Nervosität einer Reiterin auf das Pferd.»

«Ich bin an Turnieren meist ruhig und gelassen. Die vielen Präsentationen und Prüfungen während meines Pharmazie-Studiums und während der Doktorarbeit haben mich mental gestärkt», sagt Carla Aeberhard, während sie Delioh nach geleisteter Trainingseinheit Eisgamaschen um die Fesseln legt. Wir befinden uns auf dem Reiterhof Senn in Lostorf bei Olten, wo Delioh zu Hause ist und bestens versorgt wird.

Ein «Rüebli» zur Motivation

Wie aber bringt man ein Pferd dazu, Figuren auszuführen? Man kann sie ihm ja nicht in Worten oder mithilfe eines Videos erklären. Trainerin Elena Fernandez erklärt, dass man mit einem «Gertli» – quasi als einem verlängerten Arm – die Beine des Pferdes einzeln animiere. Zuerst im Stillstand, dann allmählich in der Bewegung. Man brauche viel Geduld, auch wenn beim Dressurreiten nur die natürlichen Gangarten eines Pferdes optimiert würden. Lob, flattern und ab und zu eine Karotte trügen wesentlich zur Motivation bei. Nach fortgeschrittener Ausbildung könne das «Gertli» dann durch das Bein der Reiterin ersetzt werden.

Gemeinsam durch dick und dünn

Aktuell ist Delioh in Hochform. In zwei bis drei Jahren wird er seinen Zenit erreichen. «Er wird auch danach hier bei uns im Stall bleiben und wir werden weiter-

DRESSURREITEN

Im Dressurreiten unterscheidet man drei Gangarten. Schritt, Trab und Galopp. Die wichtigsten Figuren, die im Dressurviereck gezeigt werden, sind: Pirouette, Piaffe und Passage. Piaffe ist eine trabartige Bewegung, die das Pferd an der Stelle ausführt.



Carla Aeberhard mit Delioh an der Dressur-WM 2022 in Dänemark.

hin eng verbunden sein», sagt Carla Aeberhard. Er sei sehr lieb und umgänglich, könne aber auch sehr stur sein. «Ich würde ihn nie weggeben. Wir hatten schon so viele schöne Erlebnisse miteinander. Wenn das gegenseitige Vertrauen da ist, geht man gemeinsam durch dick und dünn. Delioh ist eben ein typischer Entlebucher.» ■



Im Frühling 2022 griffen Hans Lipp, Gemeindeammann Flüfli, Fabian Peter, Regierungsrat des Kantons Luzern, Martin Schwab, CEO CKW und Hella Schnider-Kretzmähr, Gemeindepräsidentin Flüfli, zum Spaten und lancierten damit den Bau des Wasserkraftwerks Waldemme.

WICHTIGER BEITRAG AN ENERGIE- & KLIMAZIELE

WASSERKRAFT WALDEMME

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch ist stolze Trägerin des Labels «Energienstadt gold». Sie setzt sich kontinuierlich für eine effiziente Nutzung von Energie, erneuerbare Energien und umweltverträgliche Mobilität ein. Teil dieser Bemühungen ist die Realisierung des Wasserkraftwerks Waldemme in Flüfli.

Text: Roger Strub, Fotos: CKW AG



Das Wasserkraftwerk Waldemme produziert Strom für 1500 Haushaltungen.

Die Biosphäre-Gemeinden haben ein gemeinsames Zielbild zum Thema «Erneuerbare Energien und Energieeffizienz» geschaffen und auch viele Massnahmen bereits erfolgreich umgesetzt.

Wasserkraft als nachhaltige Energiequelle

Ein konkretes Projekt ist das Wasserkraftwerk Waldemme, für welches nach 17 Jahren Planung und zahlreichen Einspracheverfahren 2022 endlich der Spatenstich – allerdings für eine redimensionierte Variante – erfolgen konnte. Die Bauzeit betrug indessen lediglich ein Jahr. Bereits ab Frühsommer 2023 kann mit der Kraft der Waldemme ökologischer, CO₂-freier Strom produziert werden.

«Als Modellregion sind wir zur Glaubwürdigkeit in allen unseren Bestrebungen bei der Sensibilisierung der Bevölkerung sowie der professionellen Planung und Realisierung von konkreten Projekten verpflichtet.»

Christian Ineichen, Stv. Direktor der UBE und zuständig für Raumplanung, Energie und Mobilität

«Es ist paradox. Wir wollen alle die Energiewende, sauberen, CO₂-freien Strom, die Dekarbonisierung. Doch die Widerstände waren gross. Planungs- und Bewilligungsverfahren dauerten endlos lange.»

Martin Schwab, CEO der CKW

Als grösste Produzentin von erneuerbaren Energien in der Zentralschweiz treibt die CKW den Ausbau von nachhaltigen Energiequellen seit Jahren voran. Mit dem Bau des Wasserkraftwerks Waldemme leistet sie einen wichtigen Beitrag zu den ambitionierten Energie- und Klimazielen des Kantons Luzern und der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Das Kraftwerk Waldemme allein produziert für die nächsten 80 Jahre rund 6,5 Gigawattstunden Strom jährlich – davon 40 Prozent im Winterhalbjahr.

Strom für 1500 Haushalte

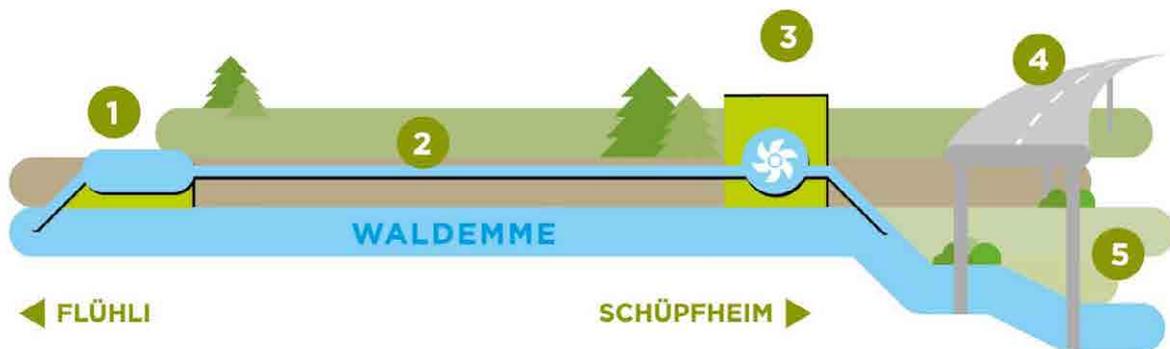
Die Wasserfassung befindet sich beim Weiler Matzenbach in Flühli. Ab diesem Standort wird ein Teil des Wassers der Waldemme in einer 2,1 Kilometer langen erdverlegten Druckleitung zur Kraftwerkszentrale geführt, wo ökologischer Strom produziert wird. Die Kraftwerkzentrale kommt direkt vor der Lamm Schlucht bei der «Chrutacherbrücke» zu stehen. Unmittelbar danach wird das Wasser wieder dem natürlichen Lauf der Waldemme zugeführt und fliesst durch die Lamm Schlucht. Das Kraftwerk hat eine Leistung von 1,4 Megawatt und produziert durchschnittlich 6,5 GWh Strom. Damit kann ab Mitte 2023 sauberer

Strom erzeugt werden, der den Jahresbedarf von rund 1500 durchschnittlichen Vierpersonen-Haushalten deckt.

Ökologische Aufwertung

Parallel zum Bau des Kraftwerks wird ein stark verbauter Abschnitt der Waldemme zwischen Matzenbach und Flühli fischgängig gestaltet, sodass die Fische künftig auf einer Gewässerstrecke von fast zwei Kilometern wieder frei wandern können. So produziert das Kraftwerk nicht nur dringend benötigte Energie für die Energiewende, sondern wertet die Waldemme auch ökologisch auf.

Für das Wasserkraftwerk Waldemme wird kein Stausee gebaut, sondern lediglich ein Teil des Wassers zur Kraftwerkszentrale umgeleitet, wo es ein Turbinenlaufrad antreibt und Strom erzeugt. Eine gesetzlich vorgeschriebene Mindestwassermenge verbleibt immer im Gewässer, damit der Kraftwerksbetrieb keine negativen Folgen für Flora und Fauna hat. Das umgeleitete Wasser fliesst nach der sogenannten Turbinierung in der Kraftwerkszentrale zurück in das Gewässer.



1 Im Weiler Matzenbach wird mit der Wasserfassung ein Teil des Wassers der Waldemme entnommen.

5 Unmittelbar bei der Zentrale wird das Wasser wieder dem natürlichen Lauf der Waldemme zugeführt und fliesst durch die vom Projekt unberührte Lamm Schlucht.

2 3 4 In der rund zwei Kilometer langen erdverlegten Druckleitung wird das Wasser zur Kraftwerkszentrale bei der Chrutacherbrücke geführt, wo es eine Turbine antreibt und Strom erzeugt.



55 JAHRE IMPULSE FÜR KUNST & KULTUR

ENTLEBUCHER KUNSTVEREIN

1968 gründeten Hermann Bieri und Georges Bühlmann – damals beide Lehrer an der Kantonsschule in Schüpfheim – den Entlebucher Kunstverein. 2023 ist dieser somit 55 Jahre jung. Mit viel Engagement sorgt er für neue Impulse in der Entlebucher Kunst- und Kulturszene.

Text: Roger Strub, Fotos: Entlebucher Kunstverein

Das Bestreben von Hermann Bieri und Georges Bühlmann war es, der Entlebucher Bevölkerung mit wiederkehrenden Ausstellungen zeitgenössische Kunst zu präsentieren und näherzubringen. Gezeigt wurden die Werke sowohl von hoffnungsvollen jungen als auch renommierten Künstlerinnen und Künstlern.

Bevölkerung mit ins Boot holen

Die Kunstaussstellungen, die der Verein in den ersten fünfzehn Jahren organisierte, fanden zwar ein treues Publikum, doch in der breiten Bevölkerung erzeugten sie wenig Widerhall. Der Vorstand war sich einig, dass es dafür ein umfassendes Medium für kulturelle Themen des Entlebachs brauchte. Er nahm die Idee der in früheren Zeiten weit verbreiteten Hauskalendern, den «Brattigen», auf. So lancierte der Entlebucher Kunstverein 1983 die «Entlebucher Brattig». In der Einleitung zur ersten Ausgabe, deren Druckvorlage noch auf einer Schreibmaschine entstand, schrieb Hermann Bieri: «Die Brattig kann ein zusätzliches, freies Forum für die Selbstdarstellung des Entlebachs und für die Pflege einer breiten kulturellen Palette werden.»

«Brattig» als tragfähige Brücke

Das Konzept der «Brattig» fiel in der Bevölkerung auf fruchtbaren Boden. Die jährliche Ausgabe erreichte rasch eine treue Leserschaft und wird bis heute geschätzt. Nachdem Benno Baumeler 1996 das Präsidium des Kunstvereins übernommen hatte, rief er die «Brattig»-Kommission ins Leben mit dem Zweck, den Vorstand von der aufwendigen Arbeit zu entlasten und die Redaktion und die Gestaltung der «Brattig» zu professionalisieren, in welcher vorwiegend regionale Autorinnen und Autoren unentgeltlich unterschiedlichste Beiträge zu einem von der «Brattig»-Kommission

festgelegten Thema beisteuern. Die aktuelle Ausgabe widmet sich dem Ausdruck «gwundrig» (2023).

Heuer feiert also nicht nur der Verein ein Jubiläum, sondern auch die «Brattig» mit ihrer vierzigsten Ausgabe. Ein solches Jubiläum ist immer auch ein Zeitpunkt, um zu reflektieren und in die Zukunft zu schauen. Darum werden an zwei Anlässen – einerseits mit geladenen Gästen und andererseits mit den Vereinsmitgliedern, Wege diskutiert, wie die «Brattig», inhaltlich und medial für eine zukünftige Leserschaft verjüngt werden kann.

Impulse 2000

Im Hinblick auf die Jahrtausendwende hat der Entlebucher Kunstverein ein breit abgestütztes und erfolgreiches Projekt gestartet, um erstmals die kulturelle Kraft der Region Entlebuch zu vereinigen. ImPULSE 2000 wurde zu einem kulturellen Netz-Projekt, bei dem die Bevölkerung aus allen Gemeinden mitbeteiligt war und die einzelnen Projekte dezentral durchgeführt wurden. Als Folge von ImPULSE 2000 entstanden u. a. das Entlebucher Musikarchiv, die Bühne Amt Entlebuch und das Buch «Das klingende Tal» über die Musik und ihre Geschichte im Entlebuch.

Landschafts-Ausstellungen in Heiligkreuz

Einen Namen weit über die Region hinaus machte sich der Entlebucher Kunstverein mit vier Landschaftsausstellungen in Heiligkreuz. Im Jahr 2000 fand unter dem Titel «bodySTOCK» die erste Serie von Installationen verschiedenster Künstlerinnen und Künstler im Gelände um den Kraftort statt. Der grosse Publikumsaufmarsch und die schweizweite mediale Beachtung motivierten das Organisationsteam trotz

Mit Landschafts-Ausstellungen wie «Bodybild» im Jahr 2006 sorgte der Kunstverein Entlebuch weit über die Biosphäre hinaus für Aufmerksamkeit.



dem enormen ehrenamtlichen Aufwand, drei weitere erfolgreiche Freiluftausstellungen zu organisieren: «Klangraum Heiligkreuz» (2003), «Bodybild» (2006) und «Im Anfang war das Wort» (2009).

Lebensraum-Preis 2006

Das Gesamtpaket dieser kulturellen und künstlerischen Impulse veranlasste die Stiftung «Luzern – Lebensraum für die Zukunft», ihren «Lebensraum-Preis» 2006 dem Entlebucher Kunstverein zu verleihen. Der Stiftungsrat in seiner Laudatio: «Der Entlebucher Kunstverein darf als das Herz einer Kulturregion gelten, dessen Impulse und Aktivitäten regelmässig eine Vielzahl von Menschen belebt, bereichert und verbind-

det. In den letzten Jahren hat der Entlebucher Kunstverein mit grosser Umsicht, mit Kreativität und uneigennützigem Engagement ein Wirken entfaltet, das auch über das Entlebuch hinausstrahlt.»

Aspekt Kunst und Kultur in der Biosphäre stärken

Mit seinem breiten Engagement leistet der Entlebucher Kunstverein einen wichtigen Beitrag für die Bevölkerung der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Zudem fördert er teilhabenden Tourismus ebenso wie den kommunikativen Austausch zwischen den Menschen im Tal und mit Gästen aus anderen Regionen.

www.entlebucher-kunstverein.ch



Tauche ein – Atme auf

365 Tage im Jahr geöffnet
Rundweg ab Flühli Dorf



FLÜHLI
HOTEL KURHAUS

Das historische
Kultur- und Eventhotel
mit dem gewissen Etwas...

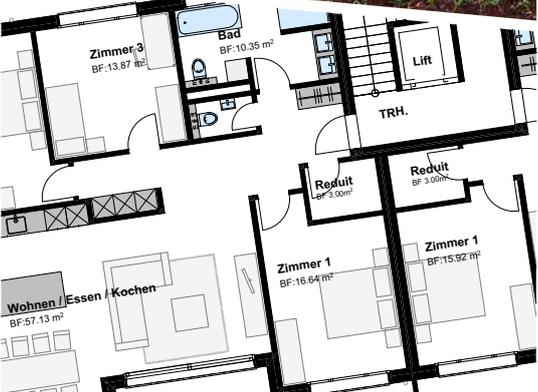
PROGRAMM 2023



ARCHITEKTUR AG
apl. Architekt ETH SIA

Hauptstrasse 141 | Dorfstrasse 9 | Bahnhofstrasse 2a
6182 Escholzmatt | 3550 Langnau i.E. | 6162 Entlebuch

Wir erfüllen Ihren Traum vom Wohnen im Entlebuch und Emmental.
www.architektur-portmann.ch

 Steildach  Flachdach

 Spenglerei  Fassadenbau

 Gerüstbau  Photovoltaik

www.zihlmandach.ch

A. Zihlmann Dach- und Fassadenbau AG
Geissenmoos 2 6196 Marbach

Ihr Partner für die Gebäudehülle

Seit über 37 Jahren das Fachgeschäft für die Gebäudehülle.

Wir sind ein dynamisches Team mit Flexibilität und Einsatzfreude.

Gerne beraten wir Sie mit aktuellem Wissen und modernsten Entwicklungen für die Nachhaltigkeit.

Ihr Anruf freut uns!





ZU BESUCH BEI KAMBLY IN TRUBSCHACHEN

Seit 1910 bäckt Kambly, die bekannteste Biscuitmarke der Schweiz, in Trubschachen ihre beliebten Guezli. Im Besucherzentrum «Kambly Erlebnis» entdecken die Besucher die Geheimnisse der Feingebäck-Kunst und dürfen die rund 100 verschiedenen Kambly-Spezialitäten nach Herzenslust degustieren. In der Schauconfiserie lassen sich die Maîtres Confiseurs bei der Arbeit über die Schultern schauen. Wer sich gerne kreativ betätigt, kann auf Voranmeldung an einem Backanlass seine eigenen Biscuits backen.

Text & Foto: Kambly SA

Neben dem «Kambly Erlebnis» gibt es in Trubschachen noch viel mehr zu entdecken. Ein spannender Entdeckerpfad führt durch Trubschachen zu den schönsten Plätzen und Sehenswürdigkeiten des Dorfes. Und auf der Schnitzeljagd von Langnau nach Trubschachen geben Holztiere immer wieder wichtige Hinweise zu den Nussverstecken der Eichhörnchen.

Wer das Emmental lieber auf zwei Rädern entdecken möchte, tritt ab Langnau auf der Kambly-Erlebnis-Tour in die Pedale. Die 30 km lange, als Route Nr. 777 ausgeschilderte E-Bike-Rundtour führt über Nebenstrassen zu den Kambly-Rohstoffproduzenten und durch die charakteristische Emmentaler Hügellandschaft. ■

Kambly Erlebnis, Mühlestrasse 8,
3555 Trubschachen | Tel. +41 34 495 02 22

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 09.00-18.00 Uhr | Sa+So: 09.00-17.00 Uhr
Eintritt kostenlos | www.kambly.ch/erlebnis

Buchung Backanlässe:

www.kambly.ch/anlaesse

In Zusammenarbeit mit:





Kleine Hufeisennasen sind typische Dachstockbewohner.

(UN)HEIMLICHE UNTERMIETER

FLEDERMÄUSE

Im Sommerhalbjahr fliegen sie in der abendlichen Dämmerung rasend schnell und mit abrupten Richtungswechseln herum. Das menschliche Auge hat Mühe, dem Wesen zu folgen, das sich so agil durch die Lüfte bewegt und kein Vogel zu sein scheint. Mit grosser Wahrscheinlichkeit handelt es sich um eine Fledermaus auf Beutefang. Vielleicht ist sie, ohne dass wir davon wissen, heimliche Untermieterin in unserem Haus.

Text: Roger Strub, Fotos: Stiftung Fledermausschutz, Richard und Vreni Portmann

«Ich habe schon 45 Fledermäuse nacheinander aus dem Storenkasten eines Hauses ausfliegen sehen», berichtet Richard Portmann, lokaler Fledermausschützer im unteren Entlebuch. «Ich wurde zu dem Haus gerufen, weil sich auf der Fensterbank Kot angesammelt hatte. Also zog ich ein bisschen am Storenband. Und schon ging es los mit dem Ausschwärmen. Aber am Abend kehrten sie alle wieder zurück. Die weiblichen Fledermäuse (vermutlich Zwergfledermäuse) hatten dort mit ihren Jungen in einer Öffnung des Storenkastens ihre Wochenstube eingerichtet.»

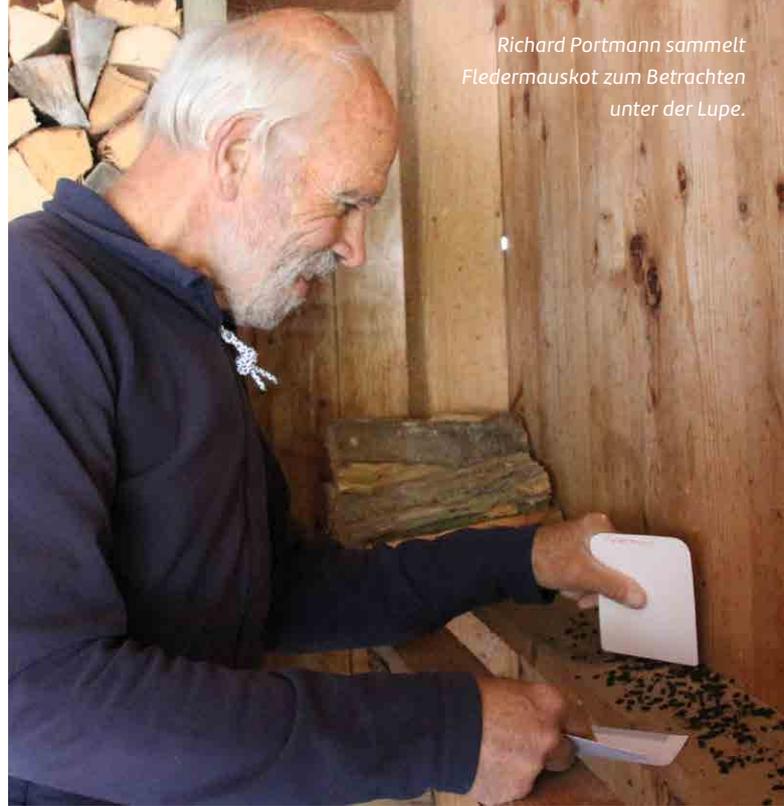
Erstnachweis dank Bioakustik

In der Schweiz leben 99 heimische Säugetiere. Allein 30 davon sind Fledermausarten. Die Hälfte von ihnen, also genau 15, sind auch im Entlebuch zu finden. Und mit höchster Wahrscheinlichkeit kommt eine sechzehnte Art dazu: Die Nymphenfledermaus. Sie wurde im Zuge einer Bioakustik-Studie in der Neuenburgerhöhle an der Schrattenfluh erstmals in der Deutschschweiz festgestellt. Früher hatten Spezialisten zur Bestimmung der Arten Netze gespannt und die so gefangenen Tiere von Hand befreit, bestimmt

und wieder freigelassen. Mit den Möglichkeiten, welche die Bioakustik heute bietet, lassen sich die für die Orientierung im Dunkeln nötigen und von Art zu Art unterschiedlichen Schallwellen auswerten und spezifischen Arten zuordnen, ohne negative Auswirkungen auf die Tiere. Am Eingang und im Innern der Neuenburgerhöhle wurden mit sogenannten Batloggern – einem Ultraschall-Aufnahmegerät für Fledermausrufe – rund 4422 Aufnahmen gemacht. Die registrierten Töne wurden in Form von Sonagrammen visualisiert und anschliessend mithilfe eines Computerprogramms und der Validierung jedes einzelnen Rufes durch einen Experten einer Art zugeordnet. Insgesamt konnten so mindestens 9 verschiedene Arten beim Höhleneingang identifiziert werden.

Anrecht auf ein Zuhause

Alle Fledermausarten stehen landesweit unter Schutz. In den Kantonen sorgen von Bund und Kanton bezahlte Schutzbeauftragte in Zusammenarbeit mit lokalen, ehrenamtlichen Fledermausschützern wie Richard Portmann für die Umsetzung der Schutzbestimmungen. Dabei kann es immer wieder zu Konfliktsituationen kommen, wenn sich Fledermäuse ihre Wochenstuben beispielsweise im Estrich privater Liegenschaften eingerichtet haben. Denn bei einem Umbau des Estrichs muss der Hausbesitzer die Bedürfnisse seiner Untermieter berücksichtigen. Erschwerend kommt hinzu, dass Fledermäuse, die bis zu 30 Jahre alt werden können, nicht so einfach umgesiedelt werden können. Vor allem die seltenen Arten stellen hohe Ansprüche an ihr Quartier und bewohnen meistens über Generationen hinweg den gleichen Unterschlupf. ■



RICHARD PORTMANN ERZÄHLT

«In der Kirche von Flühli befand sich bis in die 70er-Jahre eines der letzten im Kanton Luzern noch bekannten Quartiere der stark gefährdeten Kleinen Hufeisennasen. Seither konnte man keines dieser Tiere mehr beobachten. Wahrscheinlich wurde während der Renovation der Kirche aus Versehen ein Ausflugsfenster verschlossen. Diese für das Entlebuch typische Art von freihängenden Fledermäusen in Dachstöcken schien verschwunden zu sein. Doch 2010 gelang endlich wieder eine bioakustische Aufnahme an der Kleinen Emme in Entlebuch und später weitere Aufnahmen im Raum Entlebuch. Wir suchten seither zahllose potentielle Standorte in Estrichen und kleinen Gebäuden ab. Gefunden haben wir den Aufenthaltsort bis jetzt nicht.»

An wen kann man sich wenden?

Wer eine tote oder verletzte Fledermaus findet oder ein Quartier entdeckt, kann folgende Stelle kontaktieren:

<https://luzern.fledermaus.info/kontakt>



Zwergfledermäuse sind winzig und gehören zu den kleinsten Säugetieren überhaupt.



Die Grossfamilie «Nesslewängler»: Die Eltern Agnes und Siegfried Emmenegger, umgeben von 18 ihrer insgesamt 20 Kindern.

EINE FAMILIE MIT 20 KINDERN

DIE «NESSLEWÄNGERS»

«Ich komme ursprünglich aus dem Entlebuch». Diesen Satz hört man oft aus dem Mund von Menschen irgendwo in der Schweiz. Es macht den Anschein, dass im letzten und vorletzten Jahrhundert im Entlebuch so etwas wie ein Export von Menschen stattgefunden hat. Denn obwohl es viele kinderreiche Familien gab, blieb die Bevölkerungszahl im Entlebuch relativ stabil. Zu den Grossfamilien gehörten Agnes und Siegfried Emmenegger mit 20 Kindern.

Text: Roger Strub, Foto: Familie Emmenegger

Bereits im Jahr 1800 zählte das Entlebuch 18'732 Einwohner, heute sind es – Wolhusen und Werthenstein eingeschlossen – rund 23'500. Andere Regionen haben während der letzten 220 Jahre ein enorm viel höheres Bevölkerungswachstum erlebt. Der Schluss liegt also nahe, dass ein konstanter Anteil von Entlebucherinnen und Entlebuchern ihrer Heimat den Rücken gekehrt haben.

Grossfamilie mit 20 Kindern

Agnes Wicki kam im Jahr 1871 auf dem Sonnenbergli in Sörenberg als Tochter von Bannwart Josef Wicki und seiner Frau Katharina, geborene Felder, auf die

Welt. Sie wuchs zusammen mit einem Bruder und einer Schwester auf. Im neu eröffneten Schulhaus Rischliweid durfte das aufgeweckte Mädchen zur Schule. Danach musste sie mit ihrem Vater zur Arbeit ins Staatsgebiet Teuffenmatten. Schon früh lernte sie das Leid kennen, als ihr Bruder beim Holzen tödlich verunglückte.

Im Jahr 1892 heiratete sie als 21-jährige Frau den 33-jährigen Hirseggbauern Siegfried Emmenegger. Ihm gebar sie bis zur Silbernen Hochzeit 20 Kinder. Die vielfache Mutter hatte viel Arbeit. Als Stütze der Hausmutter erwies sich oft ein alter Knecht, der Holzersöpp, der im Frühling jeweils einen Trupp der

DIE 20 KINDER VON SIEGFRIED EMMENEGGER UND AGNES WICKI

Zeitpunkt der biografischen Anmerkungen ist das Jahr 1955

- 1893** Josef, Zollbeamter in Basel
- 1894** Maria Oser, Witwe, Schaffhausen
- 1895** Siegfried, Metzgermeister in Hitzkirch
- 1896** Johann, Landwirt in Gelfingen
- 1897** Theodor, Landwirt und Viehhändler auf Hirsegg / Sörenberg
- 1898** Rosa Notter, Bleulikon / Hitzkirch
- 1899** Agnes Bucher, Flühli
- 1901** Elisa, Angestellte bei Bruder Adolf in der Neumühle Gelfingen
- 1902** Karolina, fiel als Zweijährige in einen Zuber mit Heisswasser und starb an den Verbrennungen
- 1903** Adolf, baute in Gelfingen die Neumühle und wurde bekannt als Erbauer grosser Kühlräume
- 1904** Franz, starb als 19-jähriger auf dem Hof des Schlossguts Heidegg, das Vater Emmenegger für seine Söhne gepachtet hatte.
- 1905** Albert, Landwirt und Viehhändler, Flühli
- 1906** Anna Balmer, verstorben 1944, Schüpfheim
- 1908** Theresia, Krankenpflegerin, verstorben 1953
- 1909** Emma, verstorben 1934 als Baldegger Schwester Maria Ingeborg
- 1910** Richard, Schneider in Hochdorf, wurde 1930 Opfer eines Raubmordes
- 1911** Emil, Metzgermeister in Wolhusen
- 1912** Lina, verstorben als Kleinkind an einer Masern-Lungenentzündung
- 1914** Anton, Geschäftsinhaber in Gelfingen und Angestellter in der Neumühle von Bruder Adolf
- 1917** Peter, Dr. med. vet., Entlebuch

Kinderschar auf die wilde, steile Alp Nesslewäng am Brienzer Rothorn mitnahm, während Agnes mit dem anderen Teil der Familie noch im Tal blieb. Statt sich mit Schoppen für die Kinder zu plagen, hielt Hölzer-söpp das eine oder andere Kleinkind an das Euter einer Geiss. So erzählt man es sich wenigstens.

Viel Arbeit und schmerzlicher Verlust

Agnes Emmenegger-Wicki zog nicht nur die 20 Kinder auf, sie besorgte auch die Hausarbeit und das Kochen. Zweimal jährlich stand die grosse Wäsche im Güdelbach an. Im Herbst und im Winter buk sie auch das Brot für die hungrige Hausgemeinschaft selbst. Zum Samichlaustag und an Weihnachten gab es Mutters eigene Lebkuchen. Sie half aber auch möglichst oft ihrem Mann bei der Arbeit. Die Schafschur beispielsweise war ihr Fachgebiet. Und sie begleitete ihn auch zum Markt und sorgte dafür, dass Siegfried Emmenegger seine Tiere nicht zu billig verkaufte.

Zweimal stand Mutter Agnes Emmenegger am Grab von zwei ihrer kleinen Kinder, fünfmal fühlte sie tiefen Schmerz am Grab erwachsener Söhne und Töchter. Die schwersten Stunden erlebte sie wohl, als ihr 20-jähriger Sohn Richard als vermisst gemeldet wurde und man ihn nach 10 Tagen als Opfer eines Raubmordes fand. 1928 schliesslich musste sie zusammen mit ihrer grossen Familie ihren Gatten Siegfried Emmenegger auf den Friedhof begleiten.

Die «Nesslewänger» schwärmen aus

Während der letzten Lebensjahre, als die Kinder erwachsen und ausgeflogen waren, verbrachte Agnes den Sommer jeweils auf Hirsegg in Sörenberg und den Winter in Gelfingen auf dem gepachteten Bauernhof im Schlossgut Heidegg. Im Oktober 1955 fand dann auch Agnes Emmenegger-Wicki ihre letzte Ruhe. Zurück blieben zum Zeitpunkt ihres Todes neben ihren eigenen Kindern 48 Enkelkinder und sechs Urgrosskinder. Sie leben heute im Entlebuch, im Seetal, in Basel, im Tessin und in der Ostschweiz.

Mein Ansprechpartner und Informant für diese Geschichte war Roland Emmenegger, Urenkel von Siegfried und Agnes Emmenegger-Wicki. Sein Grossvater Albert war eines ihrer 20 Kinder, sein Vater eines ihrer 48 Enkelkinder. Roland Emmenegger blieb dem Entlebuch treu und ist heute in der Geschäftsleitung der Raiffeisenbank in Schüpfheim tätig. >



Echter Genuss bei Coop.

«Echt Entlebuch» steht für Qualität aus der Region. Von Milchprodukten wie Glace, Käse oder Joghurt über Wurstwaren und Pasta bis zu Tee führt Coop eine grosse Auswahl an Lebensmitteln aus dem Gebiet der UNESCO-Biosphäre im regionalen Sortiment. Mit dem Kauf der Produkte entscheidet man sich nicht nur für besten Genuss, sondern leistet auch einen Beitrag zum Erhalt der Wertschöpfung und der Arbeitsplätze im Entlebuch.

coop

Für mich und dich.

Anekdote

Folgende Geschichte wird erzählt: Eine der «Nesslewängler»-Töchter, Marie, fuhr nach Gelfingen, um im Schlossgut Heidegg eine Stelle anzutreten. Am Bahnhof wurde sie von einem Knecht abgeholt. Unterwegs

kamen sie ins Gespräch und stellten fest, dass sie Geschwister waren. Der Bruder war Emil, der als 6-jähriger als «Springbub» auf die Heidegg gekommen war.

ZEITREISE ZU DEN EMMENEGGER WURZELN

rs. 1382 ist mit Peter von Emmenegg von der gleichnamigen Emmenegg in Schüpfheim erstmals ein Emmenegger belegt. Er kann, muss aber nicht zwingend ein namentlicher Emmenegger gewesen sein. In jener Zeit kam es häufig vor, dass man seinen Namen wechselte. Der Familienname Emmenegger ist erst ab 1500 mit einem Ulrich Emmenegger gut dokumentiert. In der vierten nachfolgenden Generation von Ulrich Emmenegger sind vier Brüder bezeugt: Ulrich, Melchior, Kaspar und Hans Emmenegger, gewesener Bannermeister. Er wurde als Urheber und Anführer der Bauernrebellion im Entlebuch 1653 gefangengenommen und hingerichtet. Uns interessiert aber vor allem Kaspar Emmenegger, in dessen Enkellinie die Emmenegger von der Hirsegg mit der Alp Nesslewäng, nämlich Siegfried und Agnes Emmenegger-Wicki, auftauchen, die Eltern der 20 «Nesslewängler»-Kinder.

Ziemlich sicher ist aufgrund der Forschung, dass die «Nesslewängler» wie alle anderen Emmenegger-Lini-

en ihren Ursprung auf der Emmenegg bei Schüpfheim haben. Und ebenso belegt ist, dass von diesem Hof aus über die Jahrhunderte zahllose Emmenegger ins Entlebuch und von dort in die Schweiz und die Welt ausgeschwärmt sind. Man findet sie laut der Ahnenforschung von Friedrich Schmid, einem ehemaligen Lehrer an der Stiftsschule Einsiedeln und Präsident der zentralschweizerischen Familienforschung, ausserhalb des Entlebuchs auch in Menznau, Geiss, Neuenkirch, im Seetal, in Luzern, Wölflinswil AG, Hettenschwil/Leuggen AG, Küsnacht ZH, Zürich, Bern, Granges-Paccot FR, Genf, im Elsass, in Baden-Württemberg und sogar in Pennsylvania USA.

Wohlverstanden, wir reden hier nur von den Emmeneggers, nicht von all den anderen Entlebucher Namen, den Wickis, Felders, Stadelmanns, Studers, Stalders, Dusses, Schniders, Lustenbergers, Rööslis, Zihlmanns, Portmanns und wie sie alle heissen. ■

LÖTSCHER PLUS

Mehr Werte schaffen.

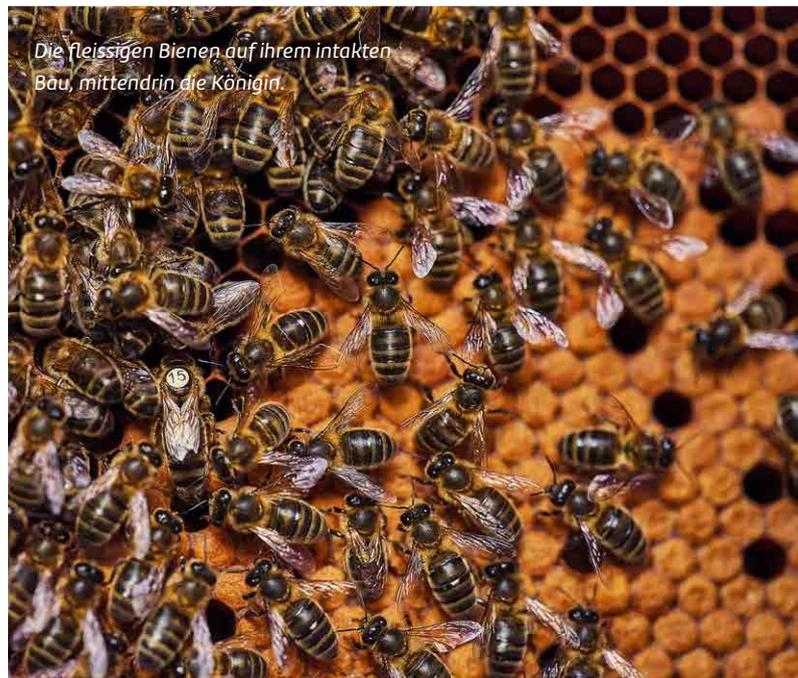
BAUE
DEINE
ZUKUNFT

AusbildungPlus

Du bist unsere Zukunft. Wenn du dich für einen Beruf in der Baubranche interessierst, stehen dir bei uns vielfältige Möglichkeiten offen. Wenn du also gute Perspektiven und grosse Karrierechancen für deine Zukunft suchst – bei LötscherPlus kannst du den Weg in dein Berufsleben erfolgreich starten. Mehr Informationen findest du auf unserer Website.

Lötscher Tiefbau AG

Spahau 3
CH-6014 Luzern
T +41 41 259 07 07
www.ltp.ch



Die fleissigen Bienen auf ihrem intakten Bau, mittendrin die Königin.

EINE SÜSSE VERSUCHUNG AUS DER BIOSPHÄRE

ENTLEBUCHER HONIG

Für Bienen ist die Biosphäre Entlebuch mit ihren bunten Wiesen ein reichhaltig gedecktes Buffet. Einer, der sich um die fleissigen Tiere kümmert, ist Hobby-Imker Beat Schärli. Er entführt in die Welt der Bienen und macht Lust auf ein Glas echten Entlebucher Honig.

Text & Fotos: Rahel & Ron, hurrah.ch

Alpenrosen, Enzian, Flueblüemli oder Orchideen: Kaum an einem anderen Ort ist der Tisch für die Bienen so reich gedeckt wie in der Biosphäre Entlebuch. Kein Wunder, dass Hobby-Imker wie Beat Schärli sich jedes Jahr über schmackhaften Honig freuen können. «Im Entlebuch kennen wir praktisch keine Monokulturen. Deshalb ist die Auswahl für die Bienen gross», sagt er. Seit über 20 Jahren sorgt sich Schärli um zahlreiche Bienenvölker. Schon sein Grossvater und seine Eltern pflegten dieses Hobby. «Ich wollte schon immer mit

der Natur arbeiten», sagt er. Bienen seien spannende Tiere. «Sie haben im Stock die bessere Ordnung als die beste menschliche Putzkraft.» Ausserdem seien sie sehr soziale Wesen, die aufeinander Rücksicht nähmen. «Wir Menschen könnten von ihnen viel lernen.»

Wissen an Kursen erwerben

Auch der Prozess, wie die Tiere den Blütenstaub oder das Sekret der Waldläuse einsammeln und diesen zu Honig verarbeiten, sei faszinierend. Welche Rolle



Nicht nur im Napf gibt es Gold, in flüssiger Form gibt es reichlich davon in den Bienenstöcken des Entlebachs.

Das «Würzig» lädt ein, in die Entlebucher Genusswelt einzutauchen.



dabei der Imker spielt und wie man sich um die Tiere kümmert, verrät Beat Schärli Interessierten an Führungen und Kursen. Bis nämlich der süsse Honig auf das Brot gestrichen werden kann, haben die Bienen und der Imker viel Arbeit geleistet. Die Bienen sammeln zuerst den Blütennektar in ihrem Magen. Im Bienenstock angekommen, pumpen sie ihn wieder hoch und übergeben ihn in den Honigmagen anderer Arbeitsbienen. Während dieses Vorgangs reichert sich der Nektar oder Honigtropfen mit Enzymen, Eiweissen und anderen Stoffen der Bienen an. Da der Wassergehalt in diesem Zustand noch zu hoch ist und zu einer Gärung führen würde, muss die Biene diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Nektartropfen verdickt und zäh ist. Anschliessend dünstet er in leeren Wabenzellen weiter Wasser aus. Ist der Honig trocken genug, verschliessen die Arbeiterinnen die Waben mit Wachs. Fertig ist die Honigproduktion.

Einen guten Honig erkennt man laut Schärli am Wassergehalt. Dieser liege idealerweise bei 16 bis 17 Prozent. Was variieren darf, ist der Geschmack des Honigs. «Je nachdem, was gerade blüht, ist dieser unterschiedlich», erklärt Beat Schärli. Bis der leckere Honig auf dem Zmorge-Tisch landet, investiert der Imker

viele Arbeitsstunden. Mindestens einmal die Woche beobachtet Schärli das sogenannte Flugbrett, wo die Bienen in den Stock hinein- und hinausfliegen. Dann schaut er hinein, um zu sehen, ob das Volk gesund ist.

Ein Glas Honig aus dem «Würzig»

Céline Portmann betreibt gemeinsam mit Familie und Team in Entlebuch einen einzigartigen Laden: das Würzig. Gedacht als Konzeptstore der besonderen Art mit Fokus auf Regionalität, hat Céline hier auf rund 300 Quadratmetern eine «Echt-Entlebuch-Genuss-Oase» erschaffen. Neben Entlebucher Honig bietet sie eine Fülle an weiteren tollen Entlebucher Produkten an: Fidirulla Pasta, Willy Zemp's Kaffee, diverse Schnapsideen, Kräuter-Tees und viele schmackhafte Käsesorten aus der Region. Echt lecker, echt Entlebuch!

Mehr zu den Entlebucher Regionalprodukten:
www.echtentlebuch.ch



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

Eine kulinarische Gaumenfreude aus der Biosphäre

FIDIRULLA

ENTLEBUCHER PASTA

herzhaft – handgemacht www.fidirulla.ch

- Pasta
- Ravioli
- Sugo
- Dessert
- Pesto
- Amaretti / Bruschetta
- Senf

Gruppen-Event geplant?

Möglich bei uns im Fidirulla-Showroom.

Mehr Informationen unter www.fidirulla.ch

Erlebnis | Genuss | Entspannung

RISCHLI
Sörenberg

Irène und Willy Kuster – Wicki – 6174 Sörenberg – Tel. +41 41 488 12 40 – www-hotel-rischli.ch – info@hotel-rischli.ch

BRAUKUNST
1834
J. B. Guggenbühler

Verantwortungsvoll genießen

Fünfstern Garten AG
Beraten, planen,
bauen und pflegen
von A-Z.

- Terrassengärten
- Kneippgärten
- Gartenanlagen
- Dachbegrünungen

www.fuenfsterngarten.ch

Fünfstern Garten AG
Einfach anrufen! Telefon 041 485 00 18

DAS BESTE DER REGION
regio.garantie

Echte Regionalität? Garantiert!

Das nationale Gütesiegel regio.garantie kennzeichnet zertifizierte Regionalprodukte, die mit regionalem Know-how, Begeisterung und Leidenschaft hergestellt werden. Die Zertifizierung garantiert den Konsument*innen, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung dieser Produkte in der jeweiligen Region erfolgt.

17 Regionalmarken
Über 6'200 zertifizierte Produkte von über 880 Produzent*innen.
Aus den Regionen Bern, Basel, Aargau, Zürich, Solothurn, Jura und der Zentralschweiz.
Zertifiziert werden können Lebensmittel und Getränke sowie gastronomische Angebote, aber auch Non-Food Produkte wie beispielsweise Holz, Kosmetik oder Pflanzen.

→ Erfahren Sie mehr:
www.regionalprodukte.ch

regio.garantie
Schweiz. Natürlich.

Mein Haus aus dem Wald nebenan

Gerber Holz AG
Marbach
100 Jahre

Massivholzbalkenlage
Lamellenholz - Klotzbretter
Baulatten - Hobelwaren
Wandholz - Schindeln
Fassaden / Rift, Halbrift

Holz aus dem Entlebuch & Emmental

SCHWEIZER HOLZ

DURCH LAND UND LEBEN GLEITEN

LANGLAUFEN IN DER BIOSPHÄRE

Langlaufen durch stille verschneite Landschaften hat eine unglaublich beruhigende Wirkung. Die rhythmischen Bewegungen und das gleichmässige Atmen fahren die Psyche trotz erhöhtem Puls herunter. Langlaufen ist Balsam für die Seele.

Text: Roger Strub, Fotos: David Kurth

ENTLEBUCHER LANGLAUF- AUSHÄNGESCHILDER

Josef «Sepp» Haas

Der damals 31-jährige Sepp Haas aus Marbach gewann als erster Schweizer Athlet eine Bronzemedaille an den Olympischen Winterspielen 1968 in Grenoble über 50 km Langlauf.

Ueli Schnider

Der 33-jährige und aktive Spitzensportler Ueli Schnider ist zwölfmaliger Schweizermeister in verschiedenen Langlauf-Disziplinen und gewann 6 Rennen im Continental Cup. Er war auch Teilnehmer an drei Nordischen Skiweltmeisterschaften und an den Olympischen Winterspielen in Pyeongchang / Südkorea 2018. Zudem startete er an 24 Weltcup-Rennen und erreichte mehrere Top 10 Plätze.

Carmen Stucki-Emmenegger

Bis 2014 als aktive Spitzen-Langläuferin im Einsatz, wurde Carmen Stucki-Emmenegger aus Flühli-Sörenberg 2009 vierfache Junioren-Schweizermeisterin und nahm 2008, 2009 und 2010 an der Junioren-U23 WM sowie am European Youth Olympic Festival EYOF 2007 teil. Zudem gewann sie 2013 den Internationalen Gommerlauf (Goms / VS).

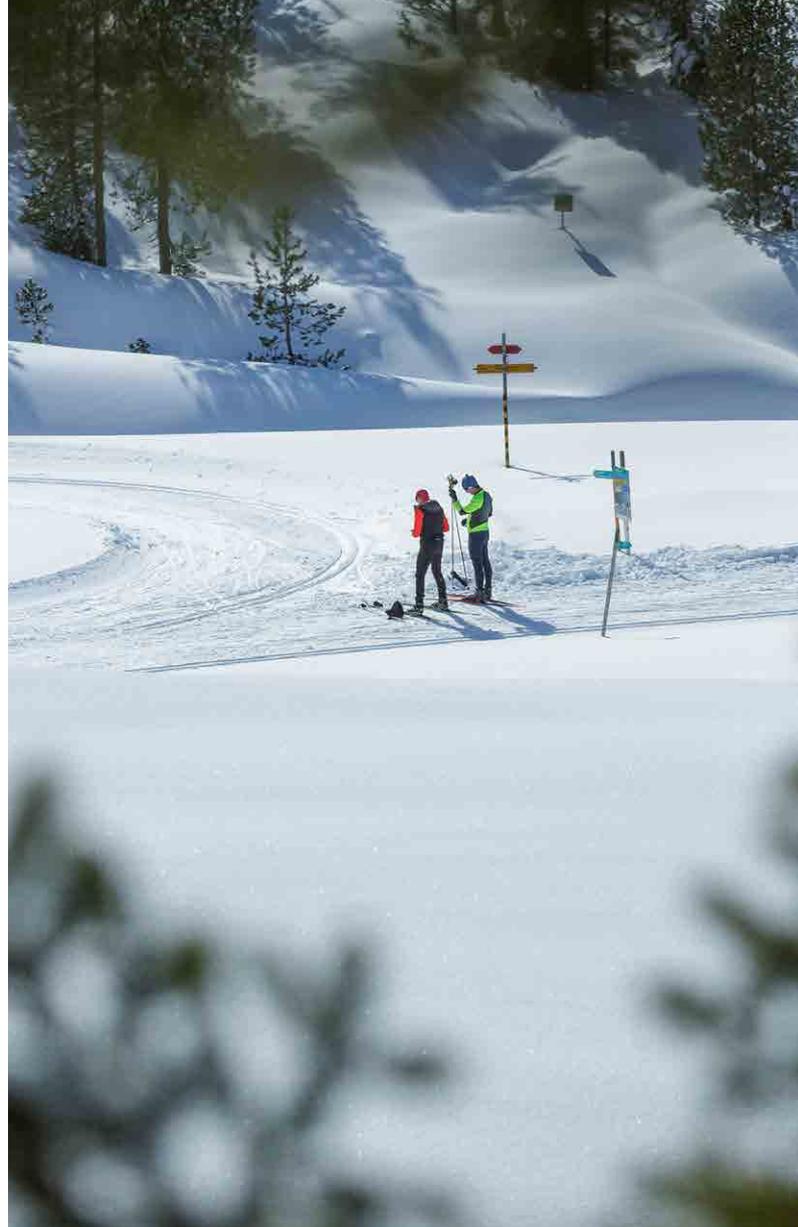
Das Gleiten durch die Natur, mit den wärmenden Sonnenstrahlen im Gesicht, das hat eine spirituelle Dimension. Wir gleiten durchs Leben und bleiben in der Spur, nur die Gedanken gehen auf Reisen. Auf der Strecke passieren wir schweisstreibende Höhen und herausfordernde Tiefpunkte. Wie im Alltag erleben wir dabei anstrengende wie genussvolle und besinnliche Momente.

Langlaufen aktiviert aber auch 90 Prozent der Muskulatur, stärkt Beine, Hintern und Arme, ist ein ideales Herz-Kreislauf-Training und beugt Bluthochdruck, Infarkten und Diabetes vor. Zudem werden Balance und Koordination trainiert. Der Stil des klassischen Langlaufs ist die ideale Mischung aus Ausdauer-, Kraft- und Koordinationstraining. Das Skating erfordert gute Fitness und bringt die Läuferinnen und Läufer so richtig ins Schwitzen. Langlaufen ist deshalb auch eine ideale und erst noch lustvolle Betätigung zum Abnehmen. Im Durchschnitt geht man beim Langlaufen von einem Verbrauch von mindestens 1000 Kilokalorien pro Stunde aus.

Also nichts wie los. In der UNESCO Biosphäre Entlebuch haben Sie die Qual der Wahl. Bei guten Schnee-Verhältnissen warten, verteilt auf verschiedene Destinationen, 20 top präparierte Loipen auf sonnenhungrige und bewegungsfreudige Naturfreunde. Einige Loipen werden auch für Nachtlanglauf geöffnet – ein ganz besonderes und unvergessliches Erlebnis. Natürlich mit im Angebot sind auch: Langlaufpass, Mietmaterial, Ausrüstung und Unterricht.

Alle Informationen finden Sie hier:

www.biosphaere.ch/langlauf



CARMEN STUCKI- EMMENEGER

«Als Flühlerin ist natürlich das Gebiet im Salwideli mein Favorit. Die Panoramaloipe fordert einem immer wieder aufs Neue, die eingeschneiten Alpen und die grandiose Aussicht sind die Mühen jedoch wert. Es gibt aber auch weniger bekannte Perlen wie die Wald-Loipe in Marbach oder die Runde beim Mettelmoos bei Finsterwald.»



FRITZ LÖTSCHER

«Langlauf ist ein Fitnessprogramm für den ganzen Körper», ist der Präsident des Gemeindeverbandes UBE überzeugt. «In dieser Fülle von Loipen wird überall etwas für Anfänger bis hin zu Arrivierten geboten! Dazu kommt man in den Genuss einer einmaligen Aussicht in die Berge, meistens sogar mit viel Sonne.»



SÖRENBERG – WINTERZAUBER AM FUSSE DES ROTHORNS

Der Schneespass ist unbegrenzt, die Pisten sind abwechslungsreich, die Kleinsten in besten Händen. Das Skigebiet Sörenberg trumpft abseits des hektischen Trubels mit herzlicher Gastfreundschaft, Wahnsinns-Panorama und attraktiven Preisen.

Text: Laila Bosco, Fotos: Yorik Leusink, Ruedi Flück, Maja Zamudio, Samuel Büttler





Imposant erhebt sich das weiss eingeschneite Briener Rothorn über dem 2000-Seelen-Dorf Sörenberg. Hier im bekanntesten Wintersportgebiet Luzerns präsentiert sich Skifahrenden aller Generationen, Ruhe suchenden Familien, Adrenalinjunkies auf zwei Brettern, Freeridern und Après-Ski-Fans eine abwechslungsreiche Winter-Märchenwelt. Nur eine knappe Stunde Autofahrt trennen Luzern von diesem Pisten-Spass auf 53 Kilometern. Na, neugierig geworden?

Wintersport von A bis Z

Bereits Friedrich Schiller pflegte zu sagen: «Früh übt sich, wer ein Meister werden will.» Zum Glück eignen sich die breiten Pisten im Dorf nicht nur hervorragend für Anfänger und Genussfahrerinnen, sondern auch für Familien mit Kindern. Von ganzen sechs Talstationen aus führen Lifte direkt ins Skigebiet Rossweid, wo sich die Kleinsten im Kids Village an ihren ersten Bögli versuchen können. Im Mooraculum-Kinderparadies auf der Rossweid werden die klassischen Lehrpersonen der Ski- und Snowboardschule durch Lila Luchs und ihre quirlige Truppe abgelöst. Diese lässt sich nicht nur auf eine farbenfrohe Schneeballschlacht ein, sondern vermittelt den Kindern das Skifahren

auch auf eine spielerische Weise. Wenn die künftigen Skicracks dann langsam müde Füsse bekommen, ist das Rätselspass-Heftli mit 12 kniffligen Rätseln eine willkommene Pause und schnell zur Hand.

Wer schon etwas sicherer auf seinen Brettern steht, schlängelt sich die steileren Pisten beim Hundsknubel hinunter, zeigt sein Können beim Carven auf der «Grossmutter-Piste» oder beim Raiffeisen Speed Check, knobelt an den Rätseln der Ski-Schnitzeljagd oder fordert sich bei der Freestyle-Line auf den abwechslungsreichen Boxen, Rails, Kicker und Tubes heraus. Die bezaubernde Winterlandschaft der UNESCO Biosphäre Entlebuch lässt sich aber genauso bei einer gemütlichen Abfahrt durch die hügelige Moorlandschaft der Region geniessen. Im Wintersportgebiet Sörenberg ist also für jede Generation und jedes Level der passende Winterplausch dabei.

Hoch hinaus dank tiefen Preisen

Jetzt wird es aussichtsreich und anspruchsvoll. Im Skigebiet Briener Rothorn-Eisee können sich geübte Skifahrerinnen und Freerider so richtig austoben – und das mit einer grandiosen Sicht auf Eiger,



Mönch und Jungfrau. Die steilen, im Schatten liegenden Nordhänge machen die Talabfahrt vom höchsten Luzerner Gipfel zu einem besonderen Vergnügen für Wintersportcracks. Doch auch Fussgängerinnen und Fussgänger kommen mit dem Retourbillett von 10 Franken in den Genuss des atemberaubenden Panoramas. Dank der Entlebucher Jahreskarte und dem dynamischen Preismodell für Skitickets lohnt sich das Wintervergnügen in Sörenberg gleich doppelt, wenn nicht dreifach. Während das Abo mit attraktiven Zusatzleistungen wie kostenloser Postautobenutzung oder tollen Ausflugsgutscheinen lockt, profitieren Sparfüchse mit Dynamic Pricing vom Frühbucherrabatt. Je nach Saison, Wochentag oder Wetterprognose wird der Winterspass im schönen Sörenberg gleich nochmal eine Spur günstiger.

Wer die Hüften lieber auf der Tanzfläche als auf der Skipiste schwingen möchte, besucht das dreitägige Musik- und Erlebnisfestival «Sörenberg Sounds» auf der Skipiste und im Dorf Sörenberg.

Alle Informationen finden Sie hier:
www.soerenberg.ch

WEITERE ANGEBOTE

Schlitteln bei Tag und Nacht

Egal ob rassig oder gemütlich. Eine Schlittenfahrt durch die bezaubernde Schneelandschaft der Rossweid lässt alle Herzen höher schlagen. Wer es rasant mag, flitzt mit seinen beiden Kufen entlang der Skipiste auf direktem Weg zur Talstation der Gondelbahn Rossweid. Die zweite Schlittelpiste führt via Alphotel und Skihütte Schwand zur Talstation. Nachteulen können sich jeden Freitag, von 19.00 bis 22.00 Uhr, auf ein ganz besonderes Wintererlebnis freuen. Von Anfang Januar bis Mitte März findet unter einem funkelnden Sternenhimmel das Nachtschlitteln auf der Skipiste Rossweid statt. Wer während der nächtlichen Talabfahrt Hunger verspürt, ist beim Spaghetti-Festival im Erlebnis-Restaurant Rossweid gut aufgehoben. Schlitten können direkt neben der Talstation bei Felder Sport gemietet werden.

Winterwandern und Schneeschuhlaufen

Mit knirschenden Schritten durch verschneite Wälder und Moorlandschaften stapfen und dabei von einem weiss eingezuckerten Bergpanorama begleitet werden. Das hört sich nach einem typischen Winter in Sörenberg an. Winterwanderinnen und Schneeschuhläufer können sich hier auf ein rund 50 Kilometer langes Winterwanderwegnetz freuen. Ob zum Glaubensbielenpass, nach Flühli oder zur Sonnenterrasse der Ski-Hütte Schwarzenegg – die Trails sind so abwechslungsreich wie die Aussicht. Die urchigen Bergbeizen locken derweil zu einer Verschnaufpause und einem kulinarischen Zwischenstopp mit Sonne im Gesicht.

Fototrail Sörenberg

Ein Bild sagt mehr als tausend Worte – und die bezaubernde Winterlandschaft in Sörenberg muss einfach in Bildern festhalten werden! Auf der einstündigen Rundwanderung Rossweid-Schwarzenegg regen fünf inszenierte Foto-Posten die eigene Kreativität an. Das Fotokit, welches zu Beginn der Winterwanderung bei der Talstation Rossweid bezogen werden kann, beinhaltet für jeden Posten das passende Gadget sowie ein Booklet mit spannenden Fototipps und eine Challenge. Egal, ob Reflektion, Bildausschnitt oder das Spiel mit Farben, der Fototrail Sörenberg animiert dazu, die UNESCO Biosphäre Entlebuch aus einer anderen Perspektive zu betrachten. >

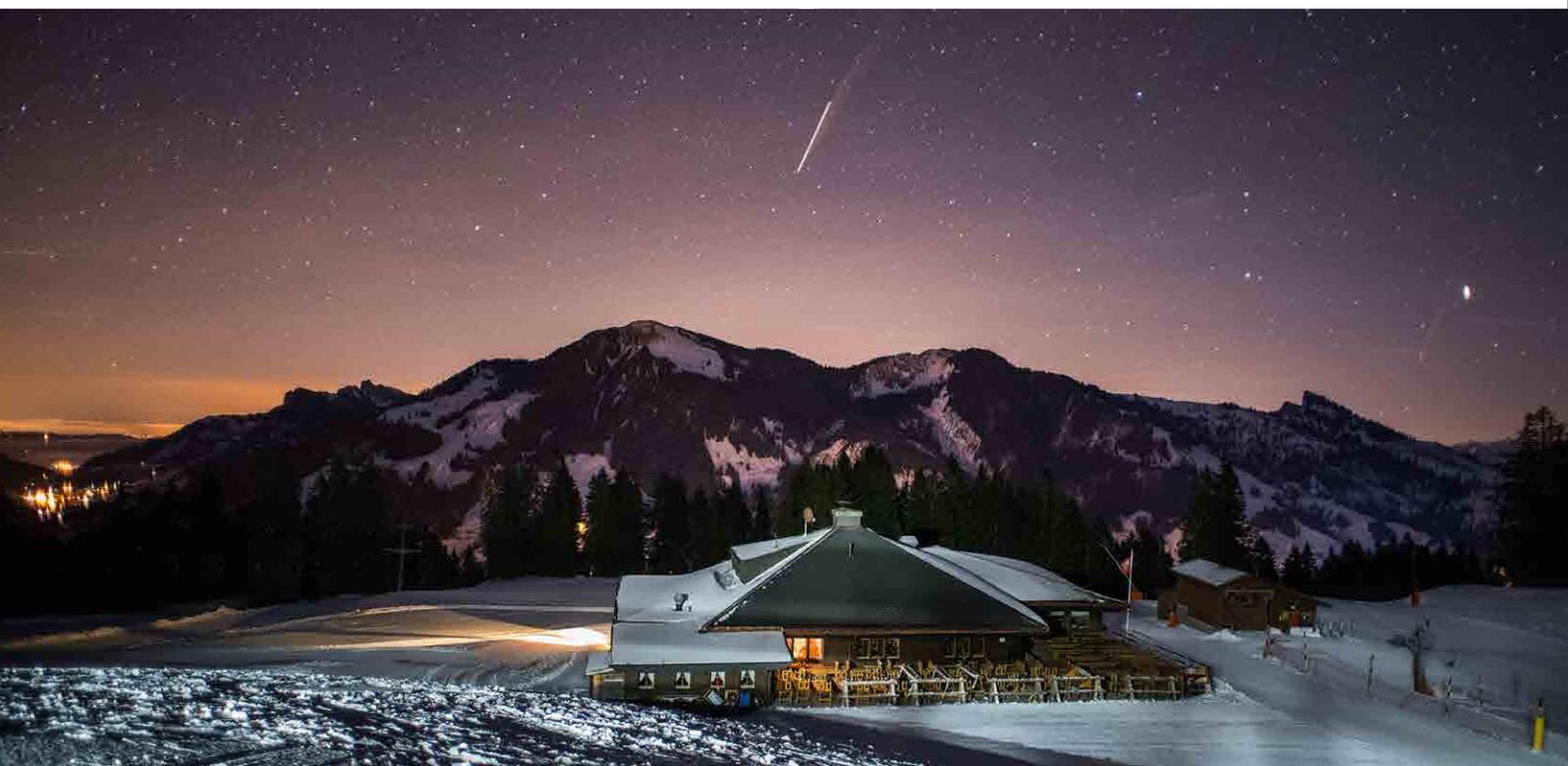


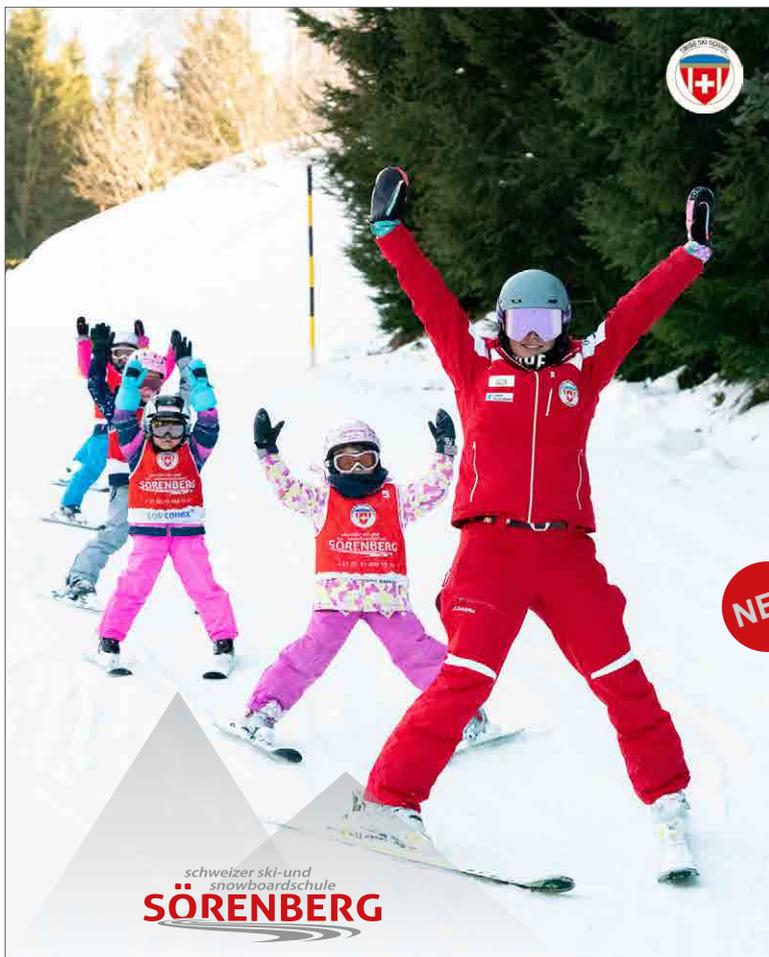
Gastronomische Rundwanderung

Apéro plus 3-Gang-Menü trifft auf bezauberndes Wintermärchen. Die gastronomische Rundwanderung führt durch die magische Winter-Moorlandschaft zwischen Rossweid und Salwideli und ist ein Genuss für Augen und Magen. Unterwegs warten vier leckere Wanderpausen auf die hungrigen Rundwanderer und ein prachtvoller Ausblick auf die verschneiten Karrenfelder der Schratzenfluh. Die Gastrobetriebe auf der Strecke Rossweid-Salwideli-Rischli-Sörenberg verwöhnen mit frischen Speisen aus regionalen Zutaten der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Das Menü passt sich dabei der entsprechenden Saison an. Eine Reservation ist erforderlich unter www.soerenberg.ch/gastronomische-rundwanderung.ch.

Nachts im Schnee

Wenn sich die Nacht über die sternenhellen Winterlandschaft legt, wird es abseits der Pisten besonders kuschlig. Ein offenes Kaminfeuer, herzerwärmendes Ambiente und ein jährlich wechselndes Gastro-Motto erwartet die Gäste bei den bekannten «Hütten-Abenden» in der Skihütte Schwarzenegg. Besonders romantisch wird es auf dem höchsten Luzerner Gipfel. Beim Fondue-Chinoise-Abend à discrétion ist das Gipfel-Restaurant Rothorn die perfekte Location für gutes Essen und Schmetterlinge im Bauch. ■





**Professioneller
Ski- und Snowboardunterricht**

**DER WINTERSPASS FÜR SIE
UND IHRE KINDER!**

- **Gruppenkurse & Privatlektionen**
- **Ski- und Snowboardfahren lernen in 3 Tagen**
Der Intensiv-Kurs ab Freitagmittag bis Sonntag. Mit garantiertem Lernerfolg.
- **Januar- & Februarhit**
Kinderunterricht jeden Mittwoch, Samstag & Sonntag im Januar und jeden Samstag im Februar vom Level Snowgarden bis Red Star.
- **Snowgarden Snowboard**
Keiner zu klein, ein Snowboardprofi zu sein! Gruppenkurs für Einsteiger ab ca. 4 Jahren.

NEU

**Schweizer Ski- und
Snowboardschule Sörenberg**

+41 (0)41 488 15 10
www.sss-soerenberg.ch

MARBACHEGG – GENUSS PUR

Selten zeigt sich ein Skigebiet so facettenreich wie Marbachegg. Sonnenverwöhnte Abfahrten, märchenhafte Winterwanderwege und attraktive Kulinarik-Angebote machen den Winter im Süden des Entlebuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Text: Laila Bosco, Fotos: Maurin Bisig

Bei diesem Anblick ist sonnenklar, warum die Liegestühle auf der Terrasse des Berggasthauses Marbachegg immer besetzt sind. Schibegütsch und Hohgant markieren den Horizont, während einem Schreckhorn, Finsteraarhorn und Eiger die unmittelbare Nähe zu den Berner Hochalpen vor Augen führen. Das Skigebiet Marbachegg besitzt aber nicht nur ein Wahnsinns-Panorama, sondern begeistert auch mit unzähligen Sonnenstunden. Besonders Familien mit Kindern fühlen sich hier im südlichen Entlebuch wohl und die Kleinen erlernen auf spielerische Weise die Kunst des Ski- oder Snowboardfahrens. «Snowli» und seine Freunde kümmern sich dabei um den Nachwuchs und üben mit ihnen die ersten Fahrversuche beim Kinderskilift neben der Talstation der Gondelbahn. Die Eltern können sich entweder im Ranch-Beizli neben dem Kinderskilift oder im Restaurant des naheliegenden Hotel Sporting an einer heissen Tasse Kaffee aufwärmen oder gleich selbst die zehn Abfahrtskilometer von der Marbachegg testen.

Stehen die Kinder einmal sicher genug auf den Brettern, findet jedes Familienmitglied im Skigebiet Mar-

bachegg die richtige Strecke für sich. Im Berggasthaus Marbachegg trifft man sich dann zur gemeinsamen Pause bei gutbürgerlicher Küche und tauscht sich über die witzigsten Schnee-Geschichten des Tages aus.

Der Winterspass endet aber nicht bei Sonnenuntergang. Besonders romantisch wird es, wenn einmal im Monat die Mittelpiste zum Vollmond-Skifahren geöffnet wird. Es ist ein wahrlich magisches Erlebnis bei Mondschein durch den weichen Schnee schweben zu können. Die Entlebucher Jahreskarte sorgt nicht nur dafür, dass die gesamte Familie einen kostengünstigen Winter erleben darf, das Abo beinhaltet auch attraktive Angebote wie das Mondskifahren auf der Marbachegg oder die kostenlose Postautobenützung nach Marbach.

Zu Fuss durch den Schnee

Glitzernde Schneelandschaften, herrliches Panorama und eine entschleunigende Ruhe machen die Winterwanderwege und Schneeschuhtrails auf der Marbachegg aus. Verschiedene Schwierigkeitsstufen und Längen sind zwischen Marbach und Marbachegg aus-



geschildert. Was aber immer gleich bleibt: Die Wanderwege lassen einen die bezaubernde Winterlandschaft einen Gang langsamer erleben und führen zu spektakulären Orten wie beispielsweise zur mystischen Lourdes-Grotte. Während der ganzen Wintersaison fahren Fussgängerinnen und Fussgänger für einen Spezialtarif auf die Marbachegg und zurück.

Winterlicher Mondgenuss

Eine Schneeschuhwanderung im Schein des Vollmondes erlebt man nicht alle Tage. Die erlebnisreiche Wanderung startet in der Abenddämmerung im Dorf Marbach, wo Remo Emmenegger in seiner Mondholz-Werkstatt über das besondere Zusammenspiel von Natur, Mond und Holz erzählt. Anschliessend führt die Tour von Gastgeber zu Gastgeber, welche den Teilnehmenden hausgemachte Spezialitäten wie Bergkäse oder Fichtenschössli-Likör servieren.

Outdoor-Fonduegenuss

Warum nicht einmal ein «Fondue-to-go» auf die Winterwanderung mitnehmen? Im vorbereiteten Rucksack geht es ausgerüstet mit Caquelon, Gasbrenner,

Weisswein, Brot und natürlich einer sagenhaften Käsefonduemischung aus der Bergkäserei Marbach zum individuellen Lieblingsplatz. Vor dem Start unterstützt das Team im Hotel Sporting Ortsunkundige mit Routenvorschlägen und nützlichen Tipps. Ist der perfekte Ort auf der Marbachegg mal gefunden, gibt es nur noch eines zu tun: Alles auspacken und sich das cremige Fondue auf der Zunge zergehen lassen.

Kulinarische Abend-Events

Das Berggasthaus Marbachegg begeistert seine Gäste mit Gemütlichkeit, gutbürgerlicher Küche und genussvollen Events am Abend. Ob Käsefondue-Plausch, Cordon-bleu-Abend, Grillbuffet, Piccata-Plausch oder Fondue-Chinoise-Abend, im Berggasthaus sind alle gut aufgehoben und es muss sicher niemand hungrig die Marbachegg verlassen.

Alle Informationen finden Sie hier:

www.marbachegg.ch



VERBORGENE KLEINE WINTERPARADIESE

Sie verzaubern mit märchenhaften Landschaften, friedlicher Ruhe und ihrem ganz persönlichen Charme. Die kleinen Winterparadiese der UNESCO Biosphäre Entlebuch bieten Abwechslung neben den bekannten Wintersportdestinationen Sörenberg und Marbachegg und machen Lust auf mehr.

Text: Laila Bosco, Fotos: Martin Mägli, Bruno Röösl

Flühli

Dieses Skigebiet mag Geschichten erzählen! 1945 ging in Flühli der erste Bügellift des Kantons in Betrieb. 1987 fand das bisher einzige alpine Weltcuprennen der Zentralschweiz statt. Heute folgen vor allem Familien mit Kindern den Spuren dieser Pioniere. Das heimelige Winterparadies beim Skilift Schratten Flühli bietet breite Pisten mit verschiedenen Abfahrtsmöglichkeiten. Vom kleinsten Pistenrutscher bis zur fortgeschrittensten Skifahrerin finden hier alle Generationen den passenden Winter-Plausch. Die Kleinen vergnügen sich im Freiluft-Kinderparadies mit Schlepplift, Figurenparcours und Skikarussell, während es sich die Erwachsenen im lauschigen Thorbach-Beizli bei der Talstation oder beim Teehüsli gutgehen lassen. Ebenfalls bei der Skilift-Talstation befindet sich auf einfachem Gelände die zwei Kilometer lange Langlaufloipe Thorbachmatte. Sie ist für Skating und Klassisch gespurt und wird dreimal in der Woche für das Nachtlanglaufen unter glitzerndem Himmel beleuchtet.

Heiligkreuz/First

Der Wallfahrts- und Kraftort oberhalb von Hasle verliert auch im Winter nichts an seiner kraftspendenden und magischen Wirkung. Schneeschuhläuferinnen und Winterwanderer finden auf den ausgeschilderten Routen rund um Heiligkreuz pure Erholung und eindrucksvolle Aussichten über die ganze Region Entlebuch. Ein Skilift hinauf auf die First, ein Kinderlift bei der Talstation und ein abenteuerlicher Schlittelweg zaubern Schneesportlern aller Generationen ein Lächeln auf die Lippen. Die gemeinsame Stärkung wartet im Bergrestaurant First mit fantastischer Weitsicht oder im gemütlichen Kurhaus Heiligkreuz.

Gfellen/Finsterwald

Eingebettet in die wunderschöne Bergkulisse von Risetzen und Schimbrig liegt das malerische Finsterwald mit seinem familienfreundlichen Skigebiet Gfellen. Die hiesige Wald- und Moorlandschaft lässt sich am besten auf den 16 Kilometer langen Langlaufloipen oder bei einer ausgedehnten Winter- oder Schneeschuhwanderung entdecken. Zum Beispiel über die Bohrplattform zur Wissenegg und wieder retour. Währenddessen erlernen die Kinder die Kunst des Skifahrens beim Kinderschlepplift, Anfänger erfreuen sich an den breiten Pisten und Schlittel-Fans düsen auf der extra präparierten Schlittelpiste kostenlos zur Talstation hinab. Mit dem grossen Bügellift geht es

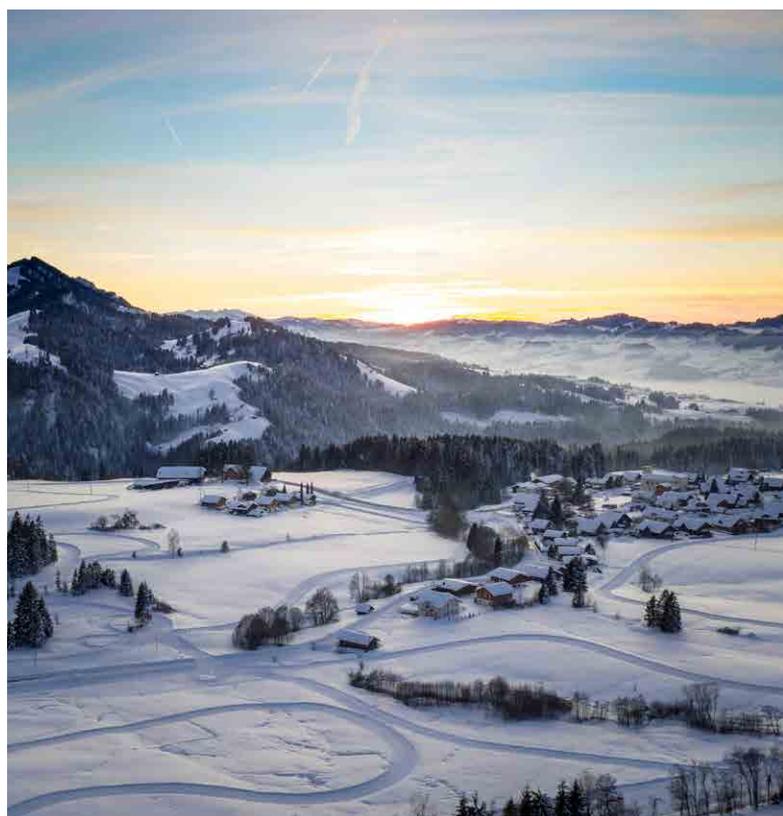
dann schnurstracks auf 1250 m ü. M., wo einen nicht nur die Sonne, sondern auch noch eine spektakuläre Sicht auf die Entlebucher Berge in Empfang nimmt. Gleich neben der Talstation verwöhnt das Bergrestaurant Gfellen mit herzerwärmenden Gerichten.

Romoos

Eine Auszeit für Kopf und Körper. Nachdem der Geist auf einer Schneeschuhtour im winterlichen Napfgebiet durchgelüftet worden ist, gilt es nun den Körper zu entspannen. Zum Beispiel bei einem warmen Bad im Hotpot der Naturlodge Breitäbnet von Pia und Stefan Vogel. Romoos bietet aber noch viele weitere aussergewöhnliche Unterkunftsmöglichkeiten im Schnee an. Das Tiny House auf dem Erlebnisbauernhof Bärüti begeistert mit einer spektakulären Aussicht auf die Pilatuskette und auf der Alp Erixmoos schläft es sich weich gebettet umrundet von den typischen Eggen und Chrachen des Napfgebiets. Eine erholsame Nacht verbringt man auch im Tipizelt und Strohbett der Tipi Welt in Romoos. Bei den Holz-Iglus der Schwesteregg können dank Whirlpool und Infrarot-Sauna noch mehr Wohlfühl-Momente hinzugebucht werden.

Alle Informationen finden Sie hier:

www.biosphaere.ch/winter ■



Naturverbunden mit PostAuto durch die UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Attraktive Kultur- und Freizeitangebote auf postauto.ch/ausflugstipps



PostAuto 



QR-Code scannen und den Clientis Flowtrail hautnah miterleben!

Zäme underwägs

«Sei es in finanziellen Fragen oder auf dem Clientis Flowtrail Marbachegg – mit uns kriegen Sie immer die Kurve!»

Alfons Schmid,
Vorsitzender der Geschäftsleitung



Clientis
Entlebucher Bank

ESSEN UND SCHLAFEN IN DER BIOSPHÄRE ENTLEBUCH

DOPPLESCHWAND

Landgasthaus Linde

T +41 (0)41 480 13 82

linde-doppleschwand@bluewin.ch

linde-doppleschwand.ch

☎ ☎ ☎ ☎

ENTLEBUCH

Drei Könige

Gastro-Partner der UBE

Dorf 27 | T +41 (0)41 480 12 27

info@3koenige-entlebuch.ch

3koenige-entlebuch.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Restaurant Bahnhofli

Gastro-Partner der UBE

Bahnhofstr. 30 | T +41 (0)41 480 13 25

info@bahnhoepli-entlebuch.ch

bahnhoepli-entlebuch.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Alpbeizli Gründli

Gründli 1 | T +41 (0)41 480 11 59

☎ ☎

Bergrestaurant Gfellen

Gfellen 11 | 6162 Finsterwald

T +41 (0)41 480 15 65

kontakt@bergrestaurant-gfellen.ch

bergrestaurant-gfellen.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Hotel & Restaurant Lindenhof

Lindenhof 1 | 6163 Ebnet

willkommen@lindenhof-ebnet.ch

lindenhof-ebnet.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Panoramarestaurant Entlebuch

Bahnhofstr. 42 | T +41 (0)41 482 83 91

panoramarestaurant@aentlebuch.ch

panoramaentlebuch.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Port Entlebuch

Dorf 58 | T +41 (0)41 482 01 82

restaurant@port-entlebuch.ch

port-entlebuch.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Restaurant Rengg

T +41 (0)41 480 13 37

☎ ☎ ☎ ☎

Café Pfisterhaus

Dorf 25 (ab April beim Marktplatz)

T +41 (0)41 480 11 41 | kreisel-beck.ch

☎ ☎ ☎

Due Café & Bar

Wilgutstr. 2 | T +41 (0)41 480 14 70

due@due.ch | due.ch

☎ ☎ ☎ ☎

ESCHOLZMATT

Gasthaus Bahnhof und Bar Gleis 3

Hauptstr. 85 | T +41 (0)41 486 11 07

gasthausbahnhof@bluewin.ch

gasthausbahnhof-escholzmatt.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Gasthof Rössli

Hauptstr. 111 | T +41 (0)41 486 12 41

stefanwiesner.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Hotel Löwen

Hauptstr. 112 | T +41 (0)41 486 12 06

hotel.loewen@bluewin.ch

loewen-escholzmatt.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Krone Escholzmatt

Hauptstr. 100 | T +41 (0)41 486 11 10

mail@krone-escholzmatt.ch

krone-escholzmatt.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Roma Cafe & Bar

Hauptstr. 96 | T +41 (0)41 534 82 28

roma-holzbackofen-pizza.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Café Zihlmann

Hauptstr. 102 | T +41 (0)41 486 14 46

info@baeckerei-zihlmann.ch

baeckerei-zihlmann.ch

☎ ☎ ☎ ☎

MARBACH

Hotel Sporting

Gastro-Partner der UBE

Dorfstr. 62 | T +41 (0)34 493 36 86

info@hotelsporting.ch | hotelsporting.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Alp Imbrig

T +41 (0)79 401 98 08

m.jordi1988@hotmail.com

jordialpimbrig.ch

☎ ☎

Berggasthaus Marbachegg

Sportbahnen Marbachegg

Marbachegg | T +41 (0)34 493 32 66

berggasthaus@marbachegg.ch

marbachegg.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Bistro Bergkäserei Marbach

Dorfstr. 16 | T +41 (0)34 493 31 44

info@kaeserei-marbach.ch

kaeserei-marbach.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Gasthof Kreuz Restaurant &

Rooms Marbach

Dorfstr. 31 | T +41 (0)34 493 33 01

info@gasthofkrenz-marbach.ch

gasthofkrenz-marbach.ch

☎ ☎ ☎ ☎

Ranch-Beizli

Dorfstr. 55 | T +41 (0)34 493 44 74

info@ranch-beizli.ch | ranch-beizli.ch

☎ ☎

Restaurant Schärliabad

Schärliabad 1 | T +41 (0)34 493 33 04

info@schaerligbad.ch | schaerligbad.ch

☎ ☎ ☎ ☎

WIGGEN

Imbiss Wiggen

T +41 (0)79 352 77 45

beck-neuenschwander@gmx.ch

imbiss-wiggen.ch

☎ ☀ ☁

Restaurant Rosengarten

T +41 (0)41 486 12 75

☎ ☀ ☁

HASLE / HEILIGKREUZ

Gasthaus Engel

Gastro-Partner der UBE

Dorf 16 | T +41 (0)41 480 13 68

info@engel-hasle.ch | engel-hasle.ch

☎ ☁ ☀ ☁

Alpwirtschaft Neuhütte

Neuhütte

T +41 (0)41 484 19 77

☎ ☀ ☁

Bergrestaurant First

T +41 (0)41 484 16 66

info@bergrestaurant-first.ch

bergrestaurant-first.ch

☎ ☁ ☀ ☁

Gasthaus Hirschen

Dorf 5 | T +41 (0)41 480 38 38

hirschengast@bluewin.ch

hirschenhasle.ch

☎ ☀ ☁ ☁

Hotel Kurhaus Heiligkreuz

T +41 (0)41 484 23 09

info@kurhaus-heiligkreuz.ch

kurhaus-heiligkreuz.ch

☎ ☁ ☀ ☁

ROMOOS

Hotel Kreuz

Gastro-Partner der UBE

Dorf 26 | T +41 (0)41 480 13 51

info@kreuzromoos.ch | kreuzromoos.ch

☎ ☁ ☀ ☁

Rose-Beizli

Schwesteregg | T +41 (0)79 717 19 71

info@schwesteregg.ch

schwesteregg.ch

☎ ☁ ☀ ☁

Holzwäge-Beizli

Holzwäge | T +41 (0)41 480 31 55

holzwaege-beizli.ch

☎ ☀ ☁

Weitsicht Bramboden

Brambode 6 | T +41 (0)79 151 21 69

weitsicht@csw-gruppe.ch

weitsicht-bramboden.ch

Selbstbedienung – Restaurant

nur auf Anfrage geöffnet

☎ ☁ ☀ ☁

SCHÜPFHEIM

China & Thai Restaurant Mr. Hung

Hauptstr. 12 | T +41 (0)41 210 78 88

info@mrhung-schuepfheim.ch

mrhung-schuepfheim.ch

☎ ☀ ☁

Fruttegg-Beizli

Fruttegg | T +41 (0)41 484 25 13

fruttegg-beizli.jimdo.com

☎ ☀

Gasthaus Bad

Flühlistr. 9 | T +41 (0)41 484 11 63

gasthausbad@mail.ch

bad-schuepfheim.ch

☎ ☀ ☁ ☁

Hotel Kreuz

Unterdorf 2 | T +41 (0)41 484 12 64

info@hotelskreuz.ch | hotelskreuz.ch

☎ ☁ ☀ ☁

King's Pizza Kebap & mehr

Hauptstrasse 51 | T +41 (0)76 523 67 53

☎ ☀ ☁

Quattro Pizza Kebap

Hauptstr. 9 | T +41 (0)77 980 84 87

☎ ☀ ☁

Restaurant Bahnhof

Bahnhofstr. 9 | T +41 (0)41 484 26 27

info@rest-bahnhof-schuepfheim.ch

rest-bahnhof-schuepfheim.ch

☎ ☀ ☁

Restaurant Sommergarten

Badi Schüpfheim | Schächlimatte 3

T +41 (0)41 484 16 84

sommergarten@badischuepfheim.ch

badischuepfheim.ch

☎ ☀ ☁

Ristorante-Pizzeria Cavallino

Hauptstr. 3 | T +41 (0)41 485 05 25

info@cavallino-pizzeria.ch

cavallino-pizzeria.ch

☎ ☀ ☁ ☁

Bäckerei-Konditorei-Café Hodel

Vormüli 1 (in Migros-Gebäude)

T +41 (0)41 484 23 24

baeckerei-hodel@bluewin.ch

☎ ☀ ☁

Café Zihlmann

Hauptstr. 24 | T +41 (0)41 484 12 05

info@baeckerei-zihlmann.ch

baeckerei-zihlmann.ch

☎ ☀ ☁ ☁

FLÜHLI

Alprestaurant Stäldeli

Stäldeli 1 | T +41 (0)41 488 11 92

staeldeli@bluewin.ch

pascalrupp@hotmail.com | staeldeli.ch

☎ ☁ ☀ ☁

FLÜHLI Hotel Kurhaus

Dorfstr. 3 | T +41 (0)41 488 11 66

willkommen@kurhaus-fluehli.ch

kurhaus-fluehli.ch

☎ ☁ ☀ ☁

Gasthaus Stutz

Alte Gemeindestr. 5

T +41 (0)41 488 11 52

info@gasthaus-stutz.ch

gasthaus-stutz.ch

☎ ☀ ☁

Gast Hoof 18

Kurzenhütten 1 | T +41 (0)41 488 01 18

info@gcfs.ch | gcfs.ch

☎ ☀

Restaurant Café Fürstei

Sonnenmatte 5 | T +41 (0)41 488 01 50

info@fuerstei.ch | fuerstei.ch

☎ ☀ ☁

Restaurant Thorbach

Thorbachstr. 16 | T +41 (0)41 489 70 10

thorbach.ch

☎ ☁ ☀ ☁

Teehüsli Skilift Schratten

skiliftfluehli@bluewin.ch

skiliftfluehli.ch

☎ ☁

SÖRENBERG & UMGEBUNG

Restaurant Alpenrösli & Shabby Café

Gastro-Partner der UBE

Rothornstr. 16 | T +41 (0)41 488 12 87

info@restaurant-alpenroesli.ch

restaurant-alpenroesli.ch

☎ ☀ ☁

Hotel Landgasthof Kemmeriboden–Bad

Botschafterbetrieb der UBE

T +41 (0)34 493 77 77

hotel@kemmeriboden.ch

kemmeriboden.ch

Betrieb vorübergehend geschlossen.

Kleines Angebot durch Foodtruck.

Alpbeiz Fluonalp

T +41 (0)41 675 26 59

fluonalp@giswilerstock.ch

fluonalp.ch

Berggasthaus Salwideli

berggasthaus-salwideli.ch

Wegen Umbau bis Herbst 2023 geschlossen.

Berghaus Eisee

T +41 (0)33 951 40 14

eisee@soerenberg.ch

eisee-soerenberg.ch

Chalet Sörenberg

Pistenbeizli | Sörenberg Platz

T +41 (0)76 587 80 75

chaletsoerenberg@gmail.com

chaletsoerenberg.ch

Erlebnis-Restaurant &

Berghotel Rossweid

T +41 (0)41 488 14 70

rossweid@soerenberg.ch

rossweid-soerenberg.ch

Gipfel-Restaurant Rothorn

T +41 (0)33 951 26 27

gipfelrestaurant@soerenberg.ch

rothorn-soerenberg.ch

Hotel Restaurant GO-IN

und Fuchs-Hütte

Sporthausstr. 10 | T +41 (0)41 488 12 60

info@go-in.ch | go-in-soerenberg.ch

Hotel Rischli

Rischlistr. 88 | T +41 (0)41 488 12 40

info@hotel-rischli.ch | hotel-rischli.ch

Hotel Sörenberg &

Restaurant Bäckerstube

Rothornstr. 19 | T +41 (0)41 488 13 61

info@hotel-soerenberg.ch

hotel-soerenberg.ch

Peters Café–Lounge–Restaurant

Rothorn–Center 2 | T +41 (0)41 488 10 30

info@peters-soerenberg.ch

peters-soerenberg.ch

Restaurant Ochsenweid

Rischlistr. 100 | T +41 (0)41 488 21 78

ochsenweid@soerenberg.ch

ochsenweid-soerenberg.ch

Restaurant Südelhöhe

Südelhöhe 2 | T +41 (0)41 488 12 47

suedelhoehoe@bluewin.ch

Skihütte & Alphotel Schwand

T +41 (0)41 488 11 39

info@schwand.ch | schwand.ch

Ski-Hütte Schwarzenegg

T +41 (0)41 488 14 20

schwarzenegg@soerenberg.ch

schwarzenegg-soerenberg.ch

Alpbeiz Arni–Schwand

T +41 (0)41 675 10 47

arni-schwand@bluewin.ch

arnischwand.ch

Alpbeiz Glaubenbielen

T +41 (0)41 675 24 71

uelizumstein@bluewin.ch

Alpkiosk Tannisboden

T +41 (0)79 756 14 60

info@tannisboden.ch | tannisboden.ch

Schlund Beizli

T +41 (0)79 645 69 20

Skibar Heubödi

Schönisei | T +41 (0)79 280 13 34

Tschudi Hui Après Ski Bar

Schönisei | T +41 (0)79 335 92 83

tschudi@tschudihui.ch | tschudihui.ch

B&B PARTNER– BETRIEBE DER UBE

B&B Apartementhaus Kreuzbuche

Alexander Condor | Gässli 8 | 6173 Flühli

T +41 (0)41 488 04 36

condor-a@gmx.ch

apartmenthaus-kreuzbuche.ch

B&B Balm | Familie Jenni

Balm | 6182 Escholzmatt

T +41 (0)41 486 12 32

jenni-balm@sunrise.ch

biosphaere.ch / bnb-balm

B&B Grossschreie | Stefan Emmenegger

Grossschreie 1 | 6166 Hasle

T +41 (0)79 913 68 47

stefanemmenegger@hotmail.com

biosphaere.ch / bnb-grossschreie

B&B Heidigbühl | Familie Schmid

Schlundstr. 11 | 6173 Flühli

T +41 (0)41 488 13 09

mail@heidigbuehl.ch | heidigbuehl.ch

B&B Salwideli | Familie Rychener

Bauernhof Salwideli | 6174 Sörenberg

T +41 (0)41 488 15 58

info@bauernhof-salwideli.ch

bauernhof-salwideli.ch

B&B Schafbuur | Familie Hofstetter

Widmen | 6162 Entlebuch

T +41 (0)41 481 01 02

info@schafbuur.ch | schafbuur.ch

B&B Schattsite | Familie Wallimann

Schattsite | 6113 Romoos

T +41 (0)41 480 04 02

monika_a83@hotmail.com

biosphaere.ch / bnb-schattsite

B&B Wanne | Familie Riedweg

Wanne 34 | 6182 Escholzmatt

T +41 (0)41 486 00 88

M +41 (0)79 320 16 08

andrea.riedweg@bluewin.ch

biosphaere.ch / bnb-wanne



B&B Wilgut | Familie Tanner

Wilgutstr. 16 | 6162 Entlebuch

T +41 (0)79 607 77 93

info@bnbwilgut.ch | bnbwilgut.com

-  Snacks / Getränke
-  Restaurant
-  Hotel / Zimmer / Massenlager
-  Rollstuhlgängig
-  Sommerbetrieb
-  Winterbetrieb



SCHEUNE WITTENFÄRREN

Die zahlreichen Tiere von Beat Fink auf dem Hof Wittenfärren in Marbach benötigten mehr Platz. Dieser wird mit einer neuen, vorwiegend in Holz erbauten Scheune geschaffen. Das verbaute Nadelholz wächst in den Wäldern von Escholzmatt-Marbach in nur 90 Stunden wieder nach.

Text: Stefan Bucher, Fotos: Beat Fink, Dominik Bucher

Auf dem 1300 Meter über Meer gelegenen Ganzjahres-Betrieb von Beat Fink leben nicht nur Kühe und Rinder, auch Schafe, Ziegen, Kälber und ein Stier gehören dazu. Mit der Herausforderung, all diese Tiere in einer Scheune mit kompaktem Grundriss unterzubringen, befasste sich der gelernte Bauer gleich selbst. Auf einer Grundfläche von 37 m auf 27 m entwarf er die Einteilung seines neuen Stalls. Dabei galt es, die Vorschriften des Tierschutzes, das Tierwohl, aber auch optimierte Arbeitsabläufe in die Planung einzubeziehen. Fast alle Tiere im neuen Stall fressen auf der gleichen Achse, welche direkt von der Bühne mit dem Heukran bedient werden kann.

Holz von der Bodenplatte her aufwärts

Beat, im Nebenerwerb im Forst tätig, war es ein Anliegen, die Scheune so weit wie möglich in Holz zu erbauen. So sind über der Bodenplatte nur die Sockelmauern

und eine Wand, welche ans Erdreich grenzt, in Stahlbeton ausgeführt. Die Aussenwände des Stalls wurden als Blockwände erstellt. Sie tragen zur Feuchteregulierung im Stall bei und sind leicht wärmedämmend.

Die Decke über dem Stall ist als Vollholzdecke aus liegendem Brettschichtholz ausgeführt. Sie ist damit sehr widerstandsfähig gegenüber mechanischer Beanspruchung und hat eine geringe Systemhöhe. Sämtliches Brettschichtholz für Stützen, Unterzüge und Decke wurden von der Firma Gerber Holz AG in Marbach aus regionalem Holz eingeschnitten und verleimt. Auch die Schalung und das übrige Bauholz wurden von der Gerber Holz AG geliefert.

Die Holzbau Wicki AG aus Marbach wurde mit der Planung und Ausführung beauftragt. Als Erstes galt es ein geeignetes Tragwerk über den vom Bauherrn ent-



worfenen Grundriss zu finden. Aufgrund der geometrischen Vorgaben und der hohen Lasten, insbesondere infolge Schnee, erwiesen sich Dreigelenk-Bogenbinder als besonders geeignet. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Bogenbinder im Erdgeschoss aufstehen, womit die horizontalen Lasten in Richtung der Binderachse direkt ins Fundament abgetragen werden können. Die Spannweite beträgt maximal 20m, der Achsabstand zwischen 3.75m und 5m. Die Dimensionen der Bodenbinder waren so, dass sie gerade noch über die Zufahrtsstrasse zum Bauernhof hoch über Marbach transportiert werden konnten. Die Binder wurden von der Roth Burgdorf AG aus 100% Schweizer Holz hergestellt.

Um die Eindeckung mittels Blechpaneelen, die Absturzsicherungen und die Spenglerarbeiten kümmerte sich die A. Zihlmann Dach- und Fassadenbau AG aus Marbach.

Neubau in 2 Etappen

Damit die Kühe während der gesamten Bauzeit einen Stall zur Verfügung hatten, wurde in zwei Etappen gebaut. Im Herbst 2021 wurde mit dem ersten Teil gestartet, der angrenzend zur alten Scheune zu stehen kam. Im Frühling 2022 konnten die Kühe den neuen Stall beziehen. Auch das erste Heu wurde im Neubau eingelagert. In der zweiten Etappe wurde die alte Scheune abgebrochen und der zweite Teil der neuen Scheune erbaut.

Nachhaltigkeit

Für die Scheune Wittenfärren wurden insgesamt 368m³ Nadelholz verbaut. Damit sind in diesem Objekt 368 Tonnen CO₂ langfristig gespeichert. Weiter trägt eine 30 kWp Photovoltaikanlage auf dem Dach zum nachhaltigen Betrieb des Bauernhofs bei. ■



Kühe, Rinder und Jungvieh fressen an einer Achse.



**FORUM
HOLZ
BIOSPHERE ENTLEBUCH**

info@entlebucher-holzforum.ch,
www.entlebucher-holzforum.ch

In Ihrer Migros: Das Beste aus dem Entlebuch.



Jetzt entdecken: Entlebucher Spezialitäten von Christian und Kevin Küpfer aus Hasle.

Küpfer's Dorfmetzger in Hasle ist weit über das Entlebuch hinaus bekannt. Denn Christian und Kevin Küpfer stellen mitten im Unesco Biosphärenreservat ganz besondere Fleisch- und Wurstspezialitäten her. Die frische Luft und die saftigen Wiesen im Entlebuch schaffen die besten Voraussetzungen für Fleisch in Spitzenqualität. Es wird von den beiden Brüdern mit viel Erfahrung und noch mehr Kreativität zu auserlesenen Köstlichkeiten verarbeitet. Das Allerbeste: Für die Spezialitäten von Christian und Kevin Küpfer müssen Sie nicht mehr ins Entlebuch fahren. Sie erhalten sie in der ganzen Zentralschweiz. In Ihrer Migros.

UNESCO
Biosphäre
Entlebuch

• Entlebuch

Hasle



Entlebucherli

Die Rauchwurst, die es in sich hat. Die Spezialität aus der Dorfmetzgerei Küpfer ist länger und schlanker als eine herkömmliche Rauchwurst. Und genauso edel, wie sie aussieht, schmeckt sie auch. Dafür sorgt nicht zuletzt der kräftige Schuss «Heidegger», der in jedem «Entlebucherli» steckt.



Ofenfleischkäse mit Sulz

Der traditionelle Fleischkäse nach Metzgerart. Aus 100 % Schweinefleisch. Mit Speck und einer sorgfältig abgestimmten Gewürzmischung. Das Fleischkäsi ist bereits fertig gebacken und kann sofort kalt genossen werden.



Kräuterbratwurst

Die Bratwurst für alle, die sich nicht zwischen dunkler und heller Bratwurst entscheiden können. Sie besteht je zur Hälfte aus Brät und Schweinehack. Und sieht entsprechend aus. Abgerundet wird das einzigartige Geschmackserlebnis mit einer streng geheimen Mischung verschiedener Alpenkräuter.

WER DIE BIOSPHÄRE AUFMÖBELT

Das Entlebuch steht für Nachhaltigkeit. Die internationale Auszeichnung bedingt nicht nur den Schutz der einzigartigen Naturschätze, sondern auch eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung.

Text und Foto: Rony Bieri

Aushängeschild für die Region

Als besonderes Beispiel kann da die Möbel Portmann AG in Schüpfheim hervorgehoben werden. David und Eliane Portmann führen das vor gut 60 Jahren von ihren (Gross-)Eltern gegründete Unternehmen mit viel Herzblut und grossem persönlichem Engagement. Vater und Tochter leben die Werte der Biosphäre Entlebuch auch im eigenen Unternehmen vor, dessen Ruf weit über die Region hinaus grossen Nachhall findet.

Natürlich-freundlich und mit echtem Interesse werden die Besucher:innen im modernen Möbelhaus im Herzen der Biosphäre empfangen. Die Mitarbeitenden tun alles, damit man sich im grosszügigen Möbelhaus mit der über 3500 Quadratmeter grossen Ausstellung zurechtfindet und wohlfühlt. Sie sollen sich auch Jahre nach dem Kauf mit Freude an die kompetente Beratung und die gute Qualität erinnern.

Nachhaltige Kundenbeziehungen

Das Persönliche, Familiäre, gepaart mit der professionellen Beratung und dem breiten Angebot, zieht vor allem Kunden aus der ganzen Zentralschweiz und dem nahen Bernbiet wiederholt ins Entlebuch zu Möbel Portmann. Viele verbinden ihren Besuch im

attraktiven Möbelhaus mit einem Ausflug in die einzigartige Natur der UNESCO Biosphäre.

Gute Gelegenheiten, Möbel Portmann kennenzulernen, bieten sich jeweils auch an den grossen Zentralschweizer Publikumsmessen. Das bemerkenswerte Möbelhaus präsentiert sich im Frühling an der LUGA in Luzern sowie im Herbst an der Zuger Messe. Wenn die verantwortlichen Familienmitglieder da den interessierten Messebesuchern im stets grosszügigen Stand persönlich Red und Antwort stehen, machen sie nicht nur beste Werbung in eigener Sache, sondern wirken auch nachhaltig als Botschafter für die UNESCO Biosphäre Entlebuch. ■

«Unsere Kunden gut zu kennen und fachkompetent zu beraten, ist unsere Leidenschaft.»

David Portmann, Co-Geschäftsführer von Möbel Portmann

In Zusammenarbeit mit:

**MÖBEL
PORTMANN**
Wohnideen aus Schüpfheim



Mit Herzblut und Fachkompetenz: Co-Geschäftsführerin Eliane Portmann berät Besucher an der Zuger Messe 2022.

MÖBEL
PORTMANN

Wohnideen aus Schüpheim

Möbel Portmann AG

Hauptstrasse 46, 6170 Schüpheim

Telefon 041 484 14 40

Weitere Infos unter moebel-portmann.ch

Wohnvielfalt

im Herzen
des Entlebuch!



Liebe Leserin, lieber Leser

Bei uns ist Service mehr als nur ein Wort!

Professionelle, persönliche Beratung
sowie kostenlose Lieferung, Montage und
Entsorgung. Besuchen Sie unsere Ausstellung
in Schüpheim und überzeugen Sie sich selbst!

Herzlichst,

Eliane und David Portmann

sowie das ganze Team

