

Mein ENTLEBUCH



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

Tanners Wohntipps!

Wohnprogramm *Claudia*
- jetzt entdecken!



gebürstete Kerneiche • matte Glaselemente in Weiss oder Anthrazit • Akzente mit Hirnholzscheiben

dreh- und verschiebbare Elemente • stufenlos verstellbarer Rücken • höhenverstellbare Armlehnen



Phoesie - unsere Verwandlungskünstlerin!



... dä Gheimtipp für nöi Möbu!

TANNER Möbel

Tanner Möbel
1997-2022
25 Jahre



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

autorisierter
Stressless® Partner

DER MENSCH UND DIE BIOSPHÄRE



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER
Als vor gut 20 Jahren im Entlebuch die UNESCO Biosphäre gegründet wurde, konnte niemand ahnen, dass damit der Grundstein für ein ganz aussergewöhnliche Vision gelegt war, die Biosphären-Idee. Das bedeutet, einzigartige Natur- und Kulturlandschaften für uns und die kommenden Generationen zu erhalten. Aber eben nicht nur das, sondern darüber hinaus, diese auch für den Menschen mit allen Sinnen erlebbar zu machen. Ein Spagat, der zur echten Entlebucher Passion geworden ist.

Ein Biosphärenreservat, oder heute Biosphäre genannt, ist keine selbstständige Schutzkategorie, kein Landschaftsmuseum und auch kein Nationalpark. Es ist vielmehr ein Instrument für ein intelligentes Miteinander von Mensch und Natur. Dies ganz im Sinne des UNESCO-Programmes MAB (Man and Biosphere) und einer modernen Modellregion für nachhaltiges Leben und Wirtschaften.

Das Entlebuch beheimatet eine einzigartige Vielfalt von Ökosystemen mit zahlreichen seltenen Tier- und Pflanzenarten sowie grossem kulturellem Reichtum. Es ist unser Ziel, möglichst vielen Menschen die faszinierenden Natur- und Kulturschätze unserer Heimat näherzubringen und damit unterschiedlichste Interessengruppen zusammenzubringen. Wir wollen den Blick für das grosse Ganze schärfen, Nachhaltigkeit erlebbar machen und unsere vertrauensvollen Partnerschaften weiter ausbauen. Das geht nur mit einer Bevölkerung, die sich aussergewöhnlich stark mit ihrer Heimat identifiziert. Die Traditionsbewusst ist und zugleich offen für Neues. Und ich denke, das gilt heute als Rezept weit über unsere Region hinaus.

«Die starke Identifikation mit der Heimat, die Verwurzelung in der Vergangenheit, gepaart mit viel Erfahrung und dem Glaube an die Zukunft, gibt uns genug Kraft für die Herausforderungen der Zukunft.»

Beim Lesen dieses Magazins erfahren Sie, was uns wichtig ist und lernen unsere tief verankerten Wurzeln kennen. Sie werden vor allem eines feststellen: Unser Geschäft ist ein fairer Handel mit der Natur, mit unseren Gästen und miteinander. Menschen, die mit viel Herzblut, Kreativität und voller Begeisterung ihr Bestes geben, um andere Menschen glücklich zu machen. Echte Werte decken echte Bedürfnisse ab. Der vielfältige und lebendige Reichtum des Entlebuchs ist dank des menschlichen Tuns begreifbar, begehbar, erlebbar und geniessbar. Wir freuen uns auf Ihren Besuch, Ihre Ideen, Ihre Neugier und Ihr Interesse.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Theo Schnider'.

THEO SCHNIDER

Direktor UNESCO Biosphäre Entlebuch



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. 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.

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. 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

- 07** We love Äntlibuech
- 10** Weitsicht
- 12** Gestillte Sehnsucht nach Verwurzelung
- 16** «Wir haben Heiligkreuz»
- 18** Erwacht aus dem Dornröschenschlaf
- 21** Wo gibt es «Echt Entlebuch» zu kaufen?
- 24** Erlebnis Biosphäre für Kinder
- 25** Kulinarische Schatzsuche mit dem E-Bike
- 28** Spagat zwischen Peking und Doppleschwand
- 30** Ein Bike-Eldorado ohne Grenzen
- 32** Woher kommt unsere Nahrung?
- 34** Menschen im Fokus
- 37** Der Tiger findet im Hochmoor eine zweite Heimat
- 40** Schlafgenuss dank...
- 43** Waldbaden
- 46** Interaktiv inszenierte Natur- und Erlebniswelt
- 48** Önologe und Kaffeeröster
- 50** Offen für die Vielseitigkeit
- 52** Biodiversitätsinseln schaffen und vernetzen
- 56** Schutzwald Farnere Schüpffheim
- 58** Frau Holles Winterzauber
- 61** Sörenberg Schneeparadies am Fusse des Rothorns
- 66** Marbachegg – Sonnenterrasse mit Panoramablick
- 68** Verborgene kleine Winterparadiese
- 70** Die Biosphäre ins Bild gesetzt
- 73** Jagd als Wertschätzung der Schöpfung
- 76** Essen und Schlafen in der Biosphäre Entlebuch
- 78** Musikalischer Dachbodenfund zum Klingen gebracht
- 80** Familienausflug zum Muttertag
- 82** Kraft-Tankstellen um Schüpffheim und Hasle
- 85** Vertrauen ist die schönste Bestätigung für unsere Arbeit



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

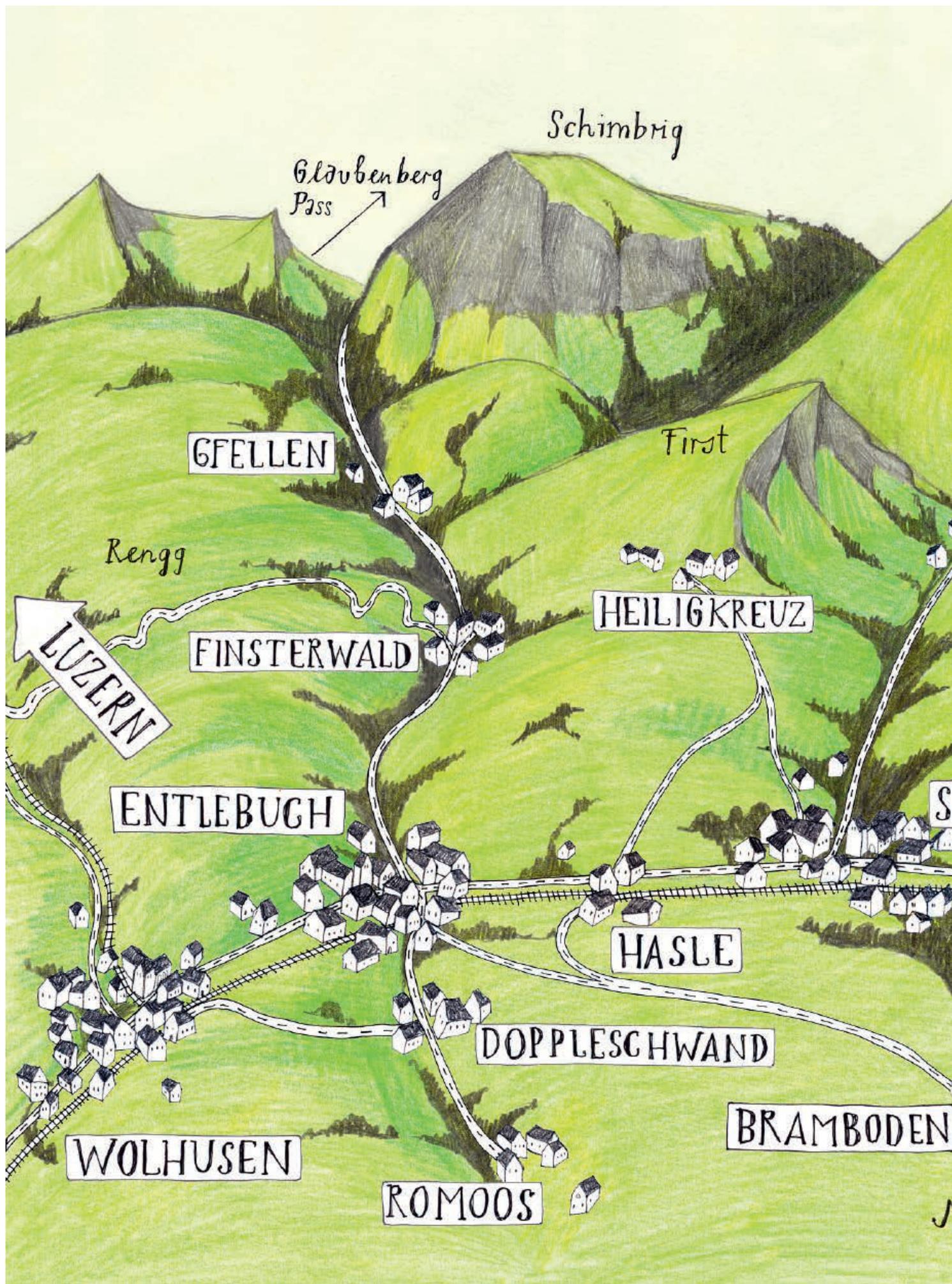
UNESCO Biosphäre Entlebuch

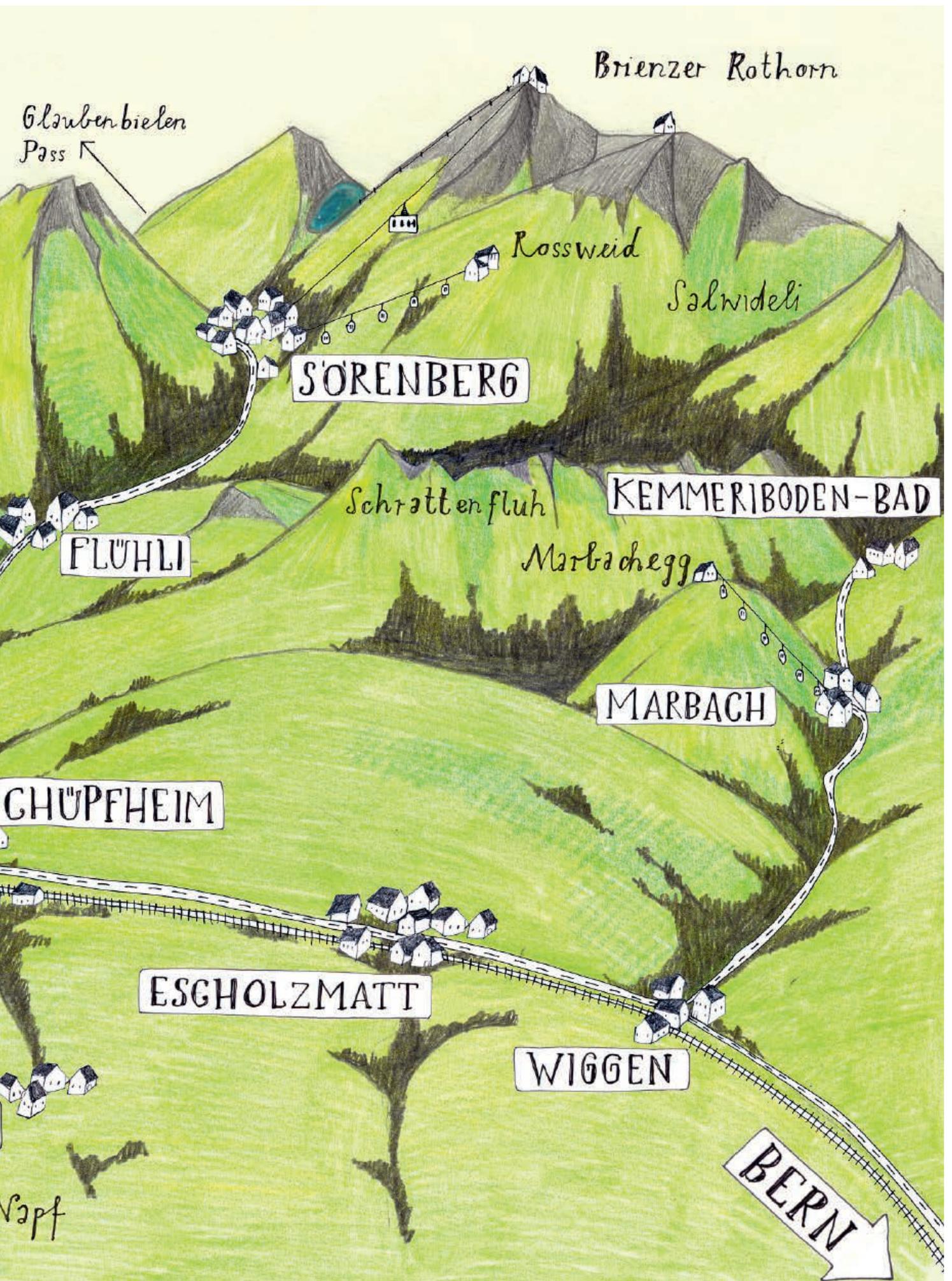
Biosphärenzentrum | Klosterbüel 28

CH-6170 Schüpffheim | +41 (0) 41 485 88 50

zentrum@biosphaere.ch | www.biosphaere.ch









**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!

WE LOVE ÄNTLIBUECH

AUSSTELLUNG

2017 bis 2021 wurde vom Zentrum für Nachhaltige Entwicklung der Universität Bern ein Forschungsprojekt «Nachhaltige Lebensqualität in drei Pärken von nationaler Bedeutung» durchgeführt. Es hat untersucht, was den Menschen in den drei Regionen für ihre Lebensqualität wichtig ist, wie sie ihre persönliche Lebensqualität einschätzen und wie sich hohe Lebensqualität und Nachhaltigkeit vereinbaren lassen. Mit dabei war auch die UNESCO Biosphäre Entlebuch.

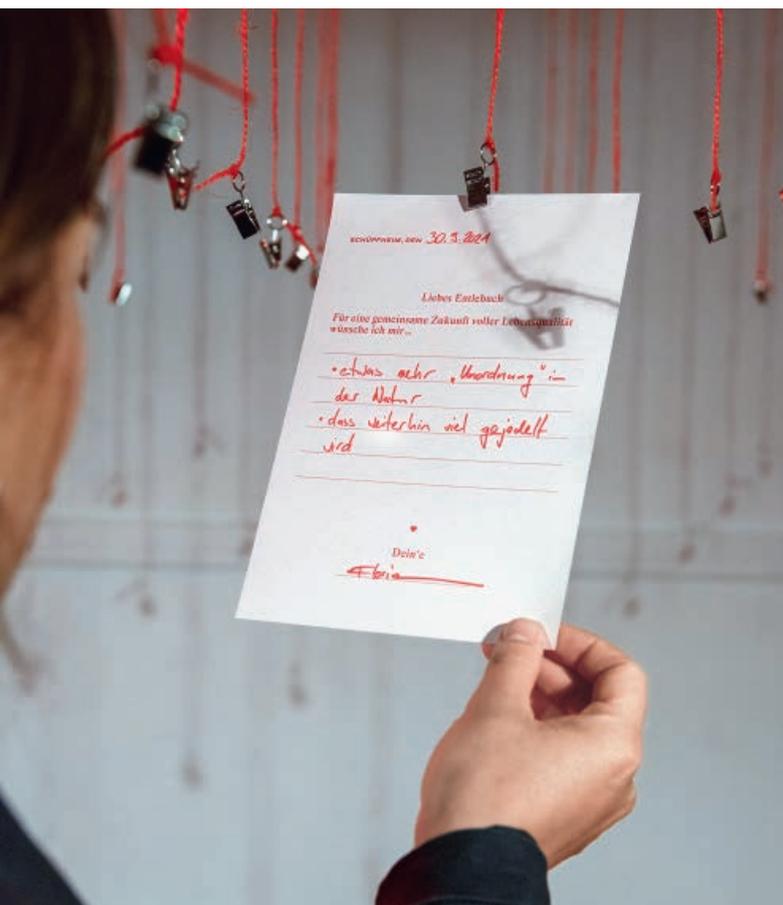
Text: Roger Strub, Fotos: Rob&Rose, Zürich

Die Ergebnisse des Berner Forscherteams dienen Florian Knaus, dem Zuständigen für Forschungsprojekte und Monitoring bei der UNESCO Biosphäre Entlebuch, als Grundlage für die Ausstellung «We love Äntlibuech» im Entlebucherhaus in Schüpfheim (30. September 2021 bis 20. März 2022). Für ihn ist es ein Anliegen, dass relevante Forschungsergebnisse aufbereitet und der Bevölkerung in verständlicher Form präsentiert werden. Mit der Ausstellung wurde genau das bezweckt. Es wurden Reflektion, Austausch und Dialoge angestossen, indem Besucherinnen und Besucher einerseits vor Ort ihre Wünsche an die Biosphäre aufschreiben und in die Ausstellung integrieren konnten.

Weitere Angebote: Workshops, politische Podiumsdiskussionen und kulturelle Events, welche die Auseinandersetzung mit sich und dem eigenen Lebensraum und damit letztlich die Weiterentwicklung der Biosphäre zum Ziel haben.

Ein sehr zufriedenes Volk

Im Rahmen des Forschungsprojekts wurden in den drei Pärken über 3400 Personen schriftlich und 90 Personen mündlich befragt. Alle Befragten äusserten sich zum einen zu ihrer allgemeinen Zufriedenheit und zum anderen zu ihrer Zufriedenheit mit bestimmten Bereichen in ihrem Leben. Entlebucher und



Die Ausstellung «We love Äntlibuech» im Entlebucherhaus in Schüpfheim dauert noch bis 20. März 2022.



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

BIOSPHÄRENTOURS

ANGEBOTE FÜR GRUPPEN 2022

MEHR ANGEBOTE

www.biosphaerentours.ch



Sagenhafter Rundgang

Verblüffende Geschichten unserer Entlebucher Vorfahren gibt es einige. Diese gehören, wie das Handwerk oder die Musik, zu unserem Kulturerbe. Auf einem abendlichen Rundgang hören Sie an verschiedenen Schauplätzen vom einen oder anderen Ereignis, welches sich vor Urzeiten in der Gegend zugetragen haben soll.

Ab CHF 15.00



Auf Teufels Spuren

Die Schrattenfluh ist unser grosser Stolz, 6 km lang aber kein bisschen langweilig, sondern von immenser Schönheit. Das Karstgebirge mit 250 Höhlen ist neben unseren Mooren mit ein Grund, weshalb wir eine Biosphäre sind. Gemeinsam mit einem Guide erkunden Sie die Karrenfelder und im Untergrund eine der Höhlen der Schrattenfluh.

Ab CHF 36.00



Entlebucher Italianità

Feinschmecker waren wir schon immer und seit über zehn Jahren gibt es im Hauptort Schüpfheim auch ein kleines Italien: In der Pastamanufaktur «Fidirulla» stellt der umtriebige Unternehmer Bruno handgemachte Pasta her. Er führt Sie ins Unternehmen ein, dann gilt es, die Ärmel hochzukrempeln und Ihre eigene Pasta herzustellen.

CHF 45.00



Wellness für Körper, Seele und Gaumen

Unser über Jahre gewachsenes Kräuter- und Wasserwissen kommt auf unserer Kneippanlage so richtig zum Ausdruck. Angelegt in atemberaubender Natur, ist eigentlich schon der Anblick Wellness genug. Doch: Eine Kennerin führt Sie durch die Kneippanlage und kreierte mit Ihnen ein Badesalz aus den Kräutern des Kneippgartens.

CHF 65.00

Entlebucherinnen bewerteten ihre allgemeine Zufriedenheit mit durchschnittlich 8.4 von möglichen 10 Punkten als sehr hoch. Damit liegen sie vor den anderen untersuchten Regionen. Auch bei den verschiedenen Bereichen offenbart die Bevölkerung des Entlebachs eine hohe Zufriedenheit. So fühlen sie sich frei von Diskriminierung und sind sowohl mit ihrer Wohnsituation als auch mit der sie umgebenden Natur und Landschaft sehr zufrieden. Etwas weniger begeistert zeigen sie sich beim Thema Mobilität, etwa in Sachen Verkehrssicherheit, Fahrradinfrastruktur und Angebot öffentlicher Verkehrsmittel.

Angesprochen auf die Wichtigkeit verschiedener Lebensbereiche für die persönliche Zufriedenheit haben soziale Beziehungen und Gleichstellung, Arbeit und Einkommen, Natur und Landschaft, Gesundheit und Sicherheit sowie die Grundversorgung allesamt einen hohen Stellenwert. Alle Bereiche sorgen für hohe Zufriedenheit. Dagegen sind Bereiche wie der Erhalt des Kulturguts, die Gleichstellung unabhängig der Herkunft und ehrenamtliches Engagement weniger wichtig für die persönliche Zufriedenheit.

Materielles nicht im Vordergrund

Für Entlebucherinnen und Entlebucher sind die wichtigen Dinge im Leben nicht materieller Natur. Soziale Beziehungen und Zufriedenheit in der beruflichen Tätigkeit erfordern weder zwingend einen gehobenen Wohlstand noch einen hohen Verbrauch an natürlichen Ressourcen. In den Videos, in denen sechs Personen über ihr Leben im Entlebuch erzählen, wird berichtet vom achtsamen Umgang miteinander, über nachbarschaftliche Hilfsbereitschaft und dass man sich grüsst. Dass man hier der Natur nahe ist und seine Batterien in unmittelbarer Nähe aufladen kann. Jemand hält fest, dass man Zufriedenheit und Lebensqualität mit seiner Einstellung findet, indem man schätzt, was man hat und was man macht. Es wäre aber wünschenswert, meint eine andere Person, dass man weniger als Gemeinde, sondern viel mehr als Region denke. In dieser Hinsicht hoffe sie auf die nächste Generation.

Was trägt UNESCO Biosphäre bei?

«Einerseits sollten alle für sich die wichtigen und positiven Aspekte der eigenen Lebensqualität kennen und pflegen», sagt Florian Knaus. «Dann geht es aber sicher auch darum, eigene Konsummuster zu hinterfragen und allenfalls anzupassen.» Zusätzlich dazu müssen aber auch auf politischer Ebene Entscheidungen getroffen werden. Zum Beispiel in Sachen Ausbau von Fahrrad- und Fusswegen. Wichtig sei, so Florian Knaus, dass die Dörfer und Gemeinden persönlich gut vernetzt blieben. Der gemeinsamen Raumplanung falle eine wichtige Rolle zu und sie müsse mit möglichst breiter Mitwirkung umgesetzt werden. Für das Biosphärenmanagement ist es ein zentrales Anliegen, gemeinsam mit der Bevölkerung und allen wichtigen Akteuren die überaus hohe Lebensqualität mit all ihren Aspekten für die Entlebucherinnen und Entlebucher zu erhalten.

SECHS EINSCHÄTZUNGEN ZUM LEBEN IM ENTELEBUCH



«Wenn ich morgens nach draussen gehe, rieche ich die Natur, spüre den Wind, höre die Tiere. Ich bin ganz für mich. Das schätze ich sehr.»

**Fredri Lustenberger, 1964,
Landwirt, Hasle**



«Das Entlebuch ist ein Ort der Ruhe, der Natur. Unsere Kinder bewegen sich unbeschwert und frei. Das ist ein grosses Privileg.»

**Nina Ninnemann, 1982,
Tanzlehrerin, Shiatsu-Therapeutin i.A.
und Mutter, Schüpfheim**



«Der hiesige Wald, sein Holz, meine Arbeit, Alles hängt mit allem zusammen. Das bedeutet für mich Nachhaltigkeit.»

**Remo Emmenegger, 1979,
Schreiner, Marbach**



«Ich bin viel unterwegs. Doch ich komme jeden Tag wieder gerne heim. Die Vertrautheit mit der Landschaft, den Menschen – das ist mir wichtig.»

**Larissa Lipp, 1994,
Lastwagenchauffeurin, Flühli**



«Wir pflegen das Miteinander, die Traditionen. Das ist Heimat. Dazu müssen wir Sorge tragen.»

**Willy Felder, 1955, pensionierter Koch
und Gastwirt, Entlebuch**



«Freundschaften, Familie – das gibt mir Halt. Hier im Dorf kenne ich viele Leute, man hilft sich gegenseitig und trägt Sorge zueinander.»

**Janine Navoni Ladner, 1980, Mutter und
Tourismus-Fachfrau, Schüpfheim**



WEITSICHT

WILLI ZIHLMANN, WOHLFÜHLTRAINER

Wer die enge Strasse Richtung Bramboden zum ersten Mal unter die Räder nimmt, zweifelt, ob er je ans Ziel kommt. Der Weg zieht sich gefühlt endlos in die Länge. Doch oben angekommen, wird man mit vielerlei «Weitsicht» belohnt. Etwa im ehemaligen Hotel, wo Willi Zihlmann körperliche und geistige Fitness bis ins hohe Alter anbietet.

Text: Roger Strub, Fotos: Willi Zihlmann, Christine Bucher

Bramboden. Das sind fünf Häuser und eine schicke Wallfahrtskirche, die in einer Reihe auf dem Grat thronen. Die Weitsicht ins Entlebuch, nach Heiligkreuz-First bis hinein in die Berner Alpen und den Säntis ist von dort aus schlicht atemberaubend. Hier geniesst nicht nur das Auge, auch die Brust weitet sich. Blickfang an höchster Stelle ist die Antoniuskirche. Sie wurde zwischen 1918 und 1919 erbaut, nachdem die Brambodener es leid waren, jeden Sonntag den beschwerlichen Weg hin und zurück nach Romoos auf sich zu nehmen, um den Gottesdienst in der dortigen Kirche zu besuchen. Bramboden gehört nämlich politisch zur Gemeinde Romoos. Allerdings existiert aus topografischen Gründen keine direkte Strassenverbindung zwischen den beiden Ortsteilen.

Pfarrer Kneubühler beschrieb in seiner Chronik, dass 200 bis 300 Menschen eine Kette bildeten, um das Baumaterial von unten an der grossen Fontanne von Hand zu Hand nach Bramboden hinauf weiterzureichen. Nach der Vollendung des Baus entstand 1926 eine eigene Pfarrei im Bramboden. Neben der Kirche gibt es ein Pfarrhaus, ein ehemaliges Postgebäude und ein stillgelegtes und vollständig renoviertes Schulhaus, in dem nun sechs Wohnungen, ein Sitzungszimmer, ein Vereinslokal, öffentliche rollstuhlgängige WC-Anlagen sowie das schicke Pilgerstübli für die Vereine zugänglich sind.

Willi Zihlmann packt die Chance

Das grösste Gebäude vor Ort ist das Haus «Weitsicht» mit seiner «Piazza Grande». Der Wolhuser Unternehmer Willi Zihlmann suchte für seine Projekte die Weitsicht. Intuitiv zog es ihn eines Tages auf den Bramboden. Dort fand er das sich im Konkursverfahren befindende leere Hotelgebäude vor. Nach kurzem Abwägen meldete er nur Tage später sein Interesse bei den Hauptgläubigern an. Genau in einer solch grandiosen Umgebung hatte er eine passende Liegenschaft als weiteren Puzzlestein für sein Lebensprojekt gesucht. Er setzte alle Hebel in Bewegung, damit er das Objekt noch vor der Versteigerung erwerben konnte. Mit

seinem Konzept gelang es ihm, die Luzerner Kantonalbank auch ohne den obligaten Businessplan mit ins Boot zu holen.

Für Unabhängigkeit im Alter

Mit der neu entwickelten CSW-Methode setzt sich Willi Zihlmann zum Ziel, mit individuellen körperlichen und mentalen Trainings und Therapien die Leistung und die Selbständigkeit seiner Kunden bis ins hohe Alter zu erhalten und sie damit möglichst unabhängig zu machen von Pflege und Betreuung. Willi Zihlmann besitzt in Wolhusen seit 35 Jahren ein Gesundheits- und Trainings-Center, betreibt das Schwimmbad Wolhusen sowie mit seinem Partner Bruno Hellmüller eine Unterhalts- und Reinigungsfirma. Integriert und mit dem Angebot in der Connection verknüpft ist auch seine Firma, die Therapie Wolhusen AG, welche Physiotherapie, Alternativtherapie und Massagen anbietet. Neu dazugekommen ist im Bramboden mit dem Haus «Weitsicht» nun ein Zentrum für Outdoor-Trainings, mit Seminar- und Schulungs-Räumen, in welchen Workshops, Kultur-Events, Begegnungen mit Kunst und Feiern mitten in der Natur des Napfberglandes stattfinden können. Und natürlich werden auch Zimmer für Übernachtungen angeboten.

Willi Zihlmann: «Lebensqualität ist das zentrale Thema. Ich bin bestrebt, den Menschen dabei zu helfen, ihre Körperfunktionen und damit ihre Unabhängigkeit bis ins hohe Alter zu erhalten. Die natürlichen Funktionen des Körpers können mit Hilfe von technischen Möglichkeiten gestärkt werden. Die ganzheitlichen und vielseitigen Möglichkeiten, Körper, Geist und Seele mit modernsten Geräten in natürlicher Umgebung zu trainieren, haben sowohl eine starke Wirkung auf das Wohlbefinden als auch auf die körperliche und mentale Gesundheit der Menschen. Zudem wird dadurch das Immunsystem erheblich gestärkt. Die CSW-Methode (Connection, Schwimmbad, Weitsicht) beinhaltet eine Körper-Vorbereitung, einen Körper-Leistungsaufbau sowie einen Leistungs-Erhalt mit unterschiedlichsten Angeboten, die individuell und modular auf den einzelnen Menschen angepasst

und miteinander verknüpft werden. Man kann damit bereits im Kindesalter anfangen, höchste Zeit aber wäre es dafür um die Fünfzig. Natur und Natürlichkeit spielen bei diesem Konzept eine zentrale Rolle.»

Einzigartiges verständlich kommunizieren

Die Vielfalt und die Vernetzung des CSW-Angebots sind europaweit einzigartig. Willi Zihlmann beschäftigt mit seiner Connection Wolhusen inzwischen rund 80 Mitarbeitende. Und sein Konzept erfordert laufend grosse Investitionen in die neuesten technologischen Entwicklungen. Dieser gesamtheitliche und umfassende Ansatz macht es allerdings schwierig, den Zielgruppen die Vorteile im Sinne eines Alleinstellungsmerkmals einfach und verständlich zu kommunizieren. Der zwischenzeitliche Leistungsüberblick von 2018 in Katalogform – er muss bereits wieder ergänzt werden – umfasst ganze 176 Seiten!

«Wir pflegen im Haus Weitsicht Bramboden in Sachen Kultur eine Zusammenarbeit mit dem international bekannten und erfolgsverwöhnten Künstler Wetz, der 1961 im Zihlenfeldlöchli in Wolhusen geboren wurde», erzählt Willi Zihlmann. «Die tollen Ausstellungsobjekte im Haus Weitsicht sind ein Weg, über die Kultur unser Konzept und unsere Angebote potenziellen Multiplikatoren zu kommunizieren. Zudem bieten wir im Haus Weitsicht Vorträge und Seminare bzw. sogenannte Planungstage unter dem Motto Fitness in der dritten Lebensphase an. Ziel ist es, dass die Teilnehmenden mit all ihren individuellen Voraussetzungen und Bedürfnissen das Seminar als ihr eigener weitsichtiger Coach verlassen.»

Idylle pur mit Hasenwurst

Während des Gesprächs mit Willi Zihlmann treffen vereinzelte Gäste auf der Weitsicht-«Piazza Grande» ein und setzen sich an einen der Tische. Die Hitze liegt schwer über den Hügeln. Man kann von hier aus zwei Milane beobachten, wie sie sich von der Thermik in höhere Lüfte tragen lassen. Die betörende Stille ist der Soundtrack zur grandiosen Weitsicht. Die Seele beginnt zu baumeln. Irgendwo an einem Steilhang wendet ein Landwirt mit seinem Aebi das Emd. Und in der Ferne sind die Glocken von grasenden Kühen zu vernehmen. Monika Zihlmann, Willis Frau, fragt, ob wir etwas essen möchten. Im Haus Weitsicht ist Verpflegung garantiert. Bei schönem wie bei schlechtem Wetter, wenn niemand in der Küche für die Gäste da ist. Sie können sich dann aus einem kleinen Angebot selbst bedienen. Heute ist Monika Zihlmann in der Küche und serviert auch gleich die Bestellungen. Auf meinem Teller liegt eine leckere Hasenwurst von Nachbars Langohren, garniert mit frischen Salaten aus den umliegenden Gärten. «Auch das ist Bestandteil der CWS-Methode: natürliche, gesunde Ernährung mit frischen Produkten aus der Region», hält Willi Zihlmann fest und wünscht guten Appetit.

www.weitsicht-bramboden.ch



GESTILLTE SEHNSUCHT NACH VERWURZELUNG

AGROTOURISMUS

Ferien in ruhiger und schöner Umgebung ohne Jubel und Trubel sind gefragt. Das bestätigen die Anbieter von unterschiedlichsten Unterkünften auf zum Teil abgelegenen Höfen in der Biosphäre Entlebuch. Der Trend besteht seit einigen Jahren, die Corona-Pandemie hat ihn weiter befeuert. Immer mehr Leute suchen in der Freizeit das einfache und naturnahe Leben abseits von touristischen Zentren. Zu Besuch bei drei Agrotourismus-Anbietern.

Text: Roger Strub, Fotos: zug

KATJA & DANIEL LUSTENBERGER, BÄRÜTI, ROMOOS

Eine Schulklasse kämpft sich auf ihren Velos von Wolhusen kommend die steile Strasse über Doppleschwand nach Romoos und von dort weiter auf die Bärüti hoch. Während die Hintersten unterhalb von Doppleschwand einen letzten Halt einlegen, ist das Gros der Klasse keuchend irgendwo zwischen Doppleschwand und Romoos unterwegs. Die Spitzengruppe nähert sich bereits dem letzten Anstieg zur Bärüti. Die Klasse wird die nächsten Tage im Massenlager bei Katja und Daniel Lustenberger verbringen. Für viele Kinder und Jugendliche aus den Städten und Agglomerationen, die ihre Lager oder Ferientage hier oben verbringen, ist

es der erste Kontakt mit dem einfachen und naturnahen Leben der Bauern. In den Schlafräumlichkeiten und auf dem Gelände rund um Stall und Werkgebäude gibt es kein WLAN.

«Es ist unsere Absicht, dass die Kinder und Jugendlichen für die Zeit hier oben ihre Mobiltelefone aus der Hand legen können», sagt Daniel Lustenberger. «Viele Kinder haben noch nie eine lebende Sau gesehen, geschweige denn gestreichelt. Und im Stroh zu schlafen, war für viele vorher undenkbar. Kinder sind dankbar für solche Erlebnisse.»

Natur statt WLAN: Die Familie von Katja und Daniel Lustenberger bietet oberhalb von Romoos Erholung pur.





Begegnungen mit Tieren

Daniel Lustenberger bewirtschaftet mit seiner Frau Katja auf 950 m über Meer einen Bio-Hof mit Mutterkuh-Haltung und einigen Kleintieren. Er bevorzugt die liebevolle Rasse des rhätischen Grauviehs und einige andere heimischen Rassen, die ein Kunterbunt auf der Weide darstellen. Neben dem Vieh haben die Gäste die Möglichkeit, sich mit zwei Sauen, Shetland-Ponys, Esel, Ziegen, Hühnern und dem Berner Sennenhund Balu anzufreunden. Lustenbergers haben selber vier Kinder. Da stehen auch zahlreiche Tret-Traktoren für die Gästekinder bereit.

Mehr als ein wirtschaftliches Standbein

«Neben Schulklassen und Kinderhilfswerken finden aber auch zahlreiche Vereine und Familien den Weg auf die Bärüti», erzählt

Katja Lustenberger. «Vorab sind es Gäste aus der Schweiz. Ruhe, Frieden, Natur und Tiernähe üben offenbar eine grosse Anziehungskraft aus. Jedenfalls sind wir von Ostern bis Ende September praktisch ausgebucht. Das hat für mich den Vorteil, dass ich für diesen Zusatzverdienst selbständig auf dem Hof arbeiten kann. Es funktioniert gut, wir sind sehr zufrieden. Auch für uns ist der Austausch mit anderen Menschen sehr wertvoll. Er fördert das gegenseitige Verständnis.»

Digitale Kanäle bringen die Gäste

Lustenbergers bieten neben dem Schlafen im Stroh auch ein schmuckes und heimeliges Tiny House an. Abseits des Hofareals stehen zwei Nomady Standplätze für Camper zur Verfügung, der eine am höchsten Punkt. Die Rundschau ist von der Bärüti aus aber so oder so grandios. Geworben wird lediglich auf der eigenen Website und dem Facebook Account. Zudem sind Lustenbergers und ihre Bärüti auf den Webseiten von My Farm, Nomady und der Biosphäre Entlebuch zu finden.

www.baerueti.ch

RENATE & ANDY WYSS, SCHOTTENHOF LOCHSITLI, MARBACHEGG

Der Schottenhof «Lochsitli» liegt direkt an der Skipiste und am Wanderweg von der Marbachegg hinunter in alle Richtungen. Das ist die ideale Lage für ein ganzjähriges Agrotourismusangebot. Sommer und Winter können die Gäste die grosszügige und heimelige Ferienwohnung mieten, Hotpot mit grandioser Sicht auf

Schrattenfluh, Hohgant und Berner Alpen inklusive. Im Sommer kann seit Neustem ein Sternenhimmelbett unter freiem Himmel gebucht werden, das von Andy Wyss und den Söhnen Adrian und Florian fest auf einem revidierten Aebi montiert wurde und auf eine Weide gefahren werden kann.



Die Gäste kommen in Scharen: Sternenhimmelbett und schottische Hochlandrinder sind die Attraktionen auf dem Biohof der Familie von Renate und Andy Wyss auf der Marbachegg.



«Man muss die Menschen mögen und gerne Gastgeberin sein», sagt Renate Wyss. «Der Aufwand ist gross. Doch ich kann auf dem Hof arbeiten, anstatt für ein Zusatzeinkommen ins Tal hinunterfahren zu müssen. Zudem lernt man viele nette Leute kennen und hat einen regen Austausch.»

Mit den Gästen in Verbindung bleiben

Die Gäste kommen in Scharen. Renate braucht nicht gross darum zu werben. Sie bleibt mit ihren Gästen in Kontakt, schickt ihnen zu Weihnachten eine Karte. Die digitalen Kanäle Facebook, Instagram sowie die WhatsApp nutzt sie vor allem für die Kundenpflege. Jeden Morgen postet Renate dort ein kurzes Video zum Beispiel mit dem krähenen Guggel, der Rundschau, dem Wetter, dem Pistenzustand im Winter. «Wer will, ist so immer auf dem Laufenden, was bei uns gerade so läuft». Als der Guggel dann plötzlich nicht mehr zu hören war, hat das zu Fragen geführt», erzählt Renate. «Ein neuer Guggel musste her und er wurde auf den Namen des besorgten Fragers getauft, der dann auch sein Pate wurde.»

PIA & STEFAN VOGEL, NATURLODGE BREITÄBNET, ROMOOS

Auf einem schmalen Strässchen fährt man von Romoos aus zuerst hinauf zum Adlisberg, dann weiter zur Schwändi. Von dort geht es an der einen felsigen Flanke bis fast zuhinterst in den Goldbachgraben und an der anderen wieder zurück zum Under Länggrat, von dort scharf rechts zum Ober Länggrat und weiter zum Breitäbnet. An vielen Stellen unterwegs fällt die Böschung an der engen Strasse steil ab. Ein Grund für Stefan Vogel, die Gäste im Winter persönlich in Romoos abzuholen.

Zurückziehen und durchatmen

Im Breitäbnet auf 1200m über Meer und am Ende der Strasse angekommen, eröffnet sich ein grandioser Rundumblick über

Familiennähe als Highlight

«Wir pflegen keine strikte Trennung zwischen Familie und Gästen. Wir sind dankbar für alle, die zu uns finden und heissen sie willkommen. Und: Wir lassen Nähe zu. Das ist sicher mit ein Grund, dass viele immer wiederkommen und uns in der Familie, bei Freunden und Bekannten weiterempfehlen», erklärt Renate ihren Erfolg. «Gäste, die bei uns im Betrieb mithelfen wollen, können das gerne tun. Seit sieben Jahren laden wir im Herbst auch ein zum Weideputz- und Holztag. Dann schneiden wir gemeinsam die Weidenstauden. Aber die Arbeit steht dabei nicht im Vordergrund. Es geht um das Erlebnis, den Austausch und das gemeinsame gute Essen. Inzwischen kommen jeweils gut 30 Leute.»

Die Schotten auf dem «Lochsitli»

Auf dem Bio Suisse zertifizierten Schottenhof «Lochsitli» werden Berg-Kartoffeln angebaut und schottische Hochlandrinder für die Fleischproduktion gezüchtet. Die Herde besteht aus über 60 Kühen, Kälbern und einem Stier. Schottische Hochlandrinder sind gutmütig, temperamentvoll und hervorragende Mutterkühe. Jeden Monat wird ein Tier in der Metzgerei von Renates Cousin in Marbach geschlachtet.

Seit Neuestem finden sich auch zweibeinige «Schotten» auf dem Hof ein. Nämlich zu «Sport und Spass im Schottenrock». Vereine und andere Gruppen messen sich mit viel Spass im Heusack-Weitwurf, Steinstossen, Baumstammwerfen, Gummistiefel-Zielwurf und anderen witzigen Herausforderungen. Weitere Events wie «Bier selber brauen» oder die «Mondgenuss»-Kulinarikwanderungen sind in Zusammenarbeit mit der lokalen Tourismusorganisation und anderen Partnerbetrieben entstanden, kreierte mit viel Herzblut.

www.schottenhof.ch

das Napfbergland, das Entlebuch, auf die Berner Alpen, hinaus ins Luzerner Seetal, zu Pilatus und Titlis. Ganz weit in der Ferne ist sogar der Säntis zu erkennen.

Um den grosszügigen Wendeplatz gruppieren sich ein Bauernhaus, ein Stall und ein Werkgebäude. Alles neu gebaut bzw. renoviert. Und zum Hang hin steht die Naturlodge, ein eindruckliches Holzhaus mit grosser Terrasse für Gäste, die sich eine Auszeit von Stress und Hektik gönnen. Pia Vogel: «Zu uns kommen Menschen, die die Ruhe suchen, die den Alltagsstress hinter sich lassen und die Natur spüren und erleben wollen.» Und Stefan Vogel ergänzt lächelnd: «Wenn sie nicht hierher zu uns kämen, wären sie sich später reuig.»



Pia und Stefan Vogel bieten in ihrer Naturlodge aus Mondholz oberhalb von Romoos Auszeit mit Alpenchic.

Dem Trend der Regionalität auf der Spur

Pia und Stefan Vogel haben auf dem Hof drei Kinder grossgezogen. Sie alle haben inzwischen die Schulzeit hinter sich gelassen und befinden sich nun in der Ausbildung. Der Schulweg hinunter nach Romoos und später nach Wolhusen in die Sekundarschule oder nach Willisau in die Kantonsschule, welchen die Kinder bis vor einem Jahr tagtäglich auf sich nahmen, dauerte bis zu anderthalb Stunden. Mit der Familie Vogel zusammen lebt auch der inzwischen 65-jährige Martin auf dem Hof. Er ist seit Geburt auf dem Breitäbnet zu Hause, das lange Zeit seinem Vater gehörte. Mit dem Kauf des Betriebes haben Pia und Stefan nicht nur das Land rund um den Hof, sondern auch Martin übernommen. Seit da gehört der geistig handicapierte und tierliebende Martin fest zur Familie.

Auf 1200 m sind die landwirtschaftlichen Möglichkeiten eingeschränkt. Das Haupteinkommen der Familie Vogel generiert die Produktion von Bio NaturaBeef. Die Kälber der rund 25 Kühe verbringen ihr ganzes Leben an der Seite ihrer Mutter, werden von ihrer Milch grossgezogen und begleiten diese nach draussen auf die Weide. Nach zehn Monaten extensiver Mast werden die Kälber geschlachtet. Von da an bleibt den Mutterkühen eine Ruhezeit von ca. zwei Monaten, bis das neue Kälbchen zur Welt kommt. «So können sich die Kühe in der Galtzeit erholen. So sind sie danach bereit, um frische Milch für das neue Kalb zu produzieren», erklärt Stefan Vogel.

Bei der Wahl der Rasse achtet die Familie Vogel auf die lokalen Gegebenheiten. «Was wir brauchen, sind robuste, genügsame Kühe, welche das frische Gras und die vielen Kräuter auf der Weide schätzen und Sorge tragen zu unseren Böden», erklärt Stefan. «So wird die hügelige Napflandschaft gepflegt und deren Schönheit erhalten.» Die Herde der Familie Vogel besteht zu einem grossen Teil aus Kühen der Rassen Grauvieh und Originalbraunvieh. Eine kleine Gruppe an Galloway-Rindern ergänzt den Tierbestand und wird für die Beweidung der steilen Flächen am Hang eingesetzt. Nebst der Arbeit mit den Tieren verbringt die Familie Vogel viel Zeit bei der Pflege der Weiden und des Waldes. Jeden Winter arbeitet Stefan an einem Holzschlag und trägt somit zum Erhalt eines gesunden Waldes bei.

Truberholz für die Naturlodge

Mit der Naturlodge, ihrem tollen Gästehaus, haben sich Vogels eine weitere Einnahmequelle erschlossen. «Erstmal war es eine bedeutende Investition. Es handelt sich um ein Truberholz-Haus.» «Truberholz» steht für ein Bausystem der Firma Hirschi in Trub, welches den ökologischen Anforderungen an eine lebenswerte Zukunft gerecht wird.

«Wir wollten für den Bau unserer Lodge ausschliesslich Massivholz aus dem eigenen Wald verwenden. Wir schlugen dafür 150 m³ Mondholz. Dieses wurde bei abnehmendem Mond während der Saftruhe in den Wintermonaten geschlagen», hält Stefan Vogel fest. Damit produzierte die Firma Hirschi die 18 cm dicken Holzelemente, die dann mit Buchenholz-Dübeln verbunden wurden. Auf die Vollholz-Elemente wurden aussen 12 cm dicke Holzfasersplattens und eine Douglasie-Aussenschalung montiert. Eine Dampfsperre ist nicht notwendig, weil das Holz atmet: Es nimmt Feuchtigkeit auf und gibt sie wieder ab. Das Holz ist unbehandelt, ohne Lackierung und ohne Anstrich. «Wir haben das ganze Vorhaben mit lokalen und regionalen Handwerkern durchgezogen», erklärt Pia Vogel. «Die Möbel liessen wir alle aus Eschenholz schreinern, angepasst auf die speziellen Räumlichkeiten der Naturlodge.»

Nachhaltiges und gesundes Wohnen

«Vier Parteien, die bei uns zu Gast waren, bauen inzwischen eigene Häuser nach dem Truberholz-Prinzip», berichten Vogels. «Unsere Gäste sagen, sie seien ruhiger geworden. Eine Frau, die auf ihrer Sportuhr einen Pulsmesser hatte, meinte, ihr Puls habe sich während dem Aufenthalt um zehn Prozent reduziert. Es ist eine Tatsache: Holz beruhigt. Insbesondere Harz hat diesbezüglich einen positiven Effekt.»

Das Profil der Gäste, welche in der Naturlodge Urlaubstage verbringen, unterscheidet sich ziemlich von demjenigen anderer Agrotourismus-Anbieter. Auf dem Breitäbnet finden sich kaum Familien ein, sondern eher befreundete Paare, Leute, die Home-Office betreiben, Autoren, die an einem Buch schreiben, Gruppen für Yoga-Seminare oder Kaffee-Workshops. Menschen also, die Ruhe und den Klang der Stille suchen. Pia Vogel sagt: «Ich nenne unsere Zielgruppe Auszeit.»

www.naturlodge.ch



«WIR HABEN HEILIGKREUZ»

BEAT ODINGA, UNTERNEHMER

Die Ingenbohler Schwestern haben ihr ehemaliges Ferienhaus auf Heiligkreuz dem Zürcher Unternehmer und Visionär Beat Odinga abgetreten. Dieser will gemeinsam mit der Pflegschaft Heiligkreuz ein vielversprechendes Konzept umsetzen, das den Entlebucher Wallfahrtsort zu einem Bildungsort für nachhaltige Themen macht.

Text: Roger Strub, Fotos: Rony Bieri, Beat Brechbühl

Die Ingenbohler Schwestern betrieben über 100 Jahre lang ein eigenes Ferienhaus in Heiligkreuz. Im Zuge der Entwicklung einer gesamtheitlichen und neuen Immobilienstrategie entschloss sich das Kloster, den Betrieb des Heims einzustellen und die Immobilie sowie das gesamte Grundstück an die Firma Odinga Ventures zu verkaufen. Diese hat gemeinsam mit der Pflegschaft Heiligkreuz – sie ist im Auftrag des Bistums Basel und seiner Kirchengemeinden für die Pflege des Wallfahrts- und Kraftorts zuständig – ein vielversprechendes Konzept entwickelt. Ganz nach dem Motto der UNESCO Biosphäre «Ein Segen für alle», passt dieses Konzept ideal zum Grundauftrag der Pflegschaft, Heiligkreuz als Wallfahrtsort zu erhalten. Es berücksichtigt eine ganzheitliche Umnutzung, welche die Geschichte des Ortes Heiligkreuz weiterschreibt und seine Identität stärkt. Im Einklang mit der Natur, Bildung, Achtsamkeit und regionalen Produzenten wird eine zeitgemässe Weiterentwicklung des Grundauftrags der Pflegschaft ermöglicht und ein langfristig nachhaltiger Betrieb sichergestellt.

«Heiligkreuz ist ein Ort der Zukunft mit Geschichte.»

Beat Odinga

Touristen werden zu Reisenden

Tendenziell möchten viele Menschen nicht mehr mit dem Etikett «Tourist» behaftet sein. Man versteht sich vielmehr als Reisende. Als Tourist ist man ausgeschlossen vom echten und authentischen Leben. Reisende hingegen wünschen sich einzigartige Erfahrungen und authentische Erlebnisse. Sie suchen den Kontakt zur einheimischen Bevölkerung. Dazu gehören eine lokale Küche und eine

charmante und ästhetische Unterbringung, die gleichzeitig Behaglichkeit und Wärme ausstrahlen. In Heiligkreuz werden grosse Tische die Gäste beim Essen vereinen, damit auch Alleinreisende und Durchreisende nicht allein essen müssen und hier gemeinsam mit anderen «Reisenden» eine schöne Zeit verbringen.

«Das Verweilen unter Freunden, das gemeinsame Erlebnis und die Authentizität bilden den Kerngedanken des Hauses.»

Beat Odinga

«Begegnen–Erleben–Aneignen»

Zwischen Hospitality Heiligkreuz AG (Eigentümerin Odinga Immobilien AG) und der Pflegschaft Heiligkreuz wurde mit diesem Ziel vor Augen ein Kooperationsvertrag abgeschlossen. Die Parteien beabsichtigen, den gesamten Ort Heiligkreuz als Destination für Bildung und Gastfreundschaft zu etablieren. Dies im passenden Kontext zum traditionsreichen Wallfahrts- und Kraftort, dem geschützten Ortsbild, dem naturnahen Tourismus- und Naherholungsgebiet sowie in enger Anlehnung an die Leitgedanken der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Sowohl für moderne Reisende als auch für arbeitende Kreative soll Heiligkreuz der Ort werden, an dem sie beruhigende Konzentration, befreiende Inspiration und entspannende Faszination finden. Ein landesweit einzigartiges Konzept «Begegnen–Erleben–Aneignen» geht auf ihre individuellen Bedürfnisse ein und bietet ihnen, was sie an keinem anderen Ort finden.

Sensibilisieren, lernen und forschen

Der Ort Heiligkreuz soll zu einem Reduit der Strategieentwicklung für Macherinnen und Macher werden. Heiligkreuz wird

damit zum Bildungsort und Leuchtturm für nachhaltige Themen. Dafür suchen die Initianten die Zusammenarbeit mit innovativen regionalen und überregionalen Bildungsanbietern.

«Neben dem <state of the art Wissen> zum Unternehmertum steht die <Entlebucher Lösung> Pate für Werte wie Natürlichkeit und Ursprünglichkeit, Handwerkskunst und Produktion, Selbständigkeit und Unabhängigkeit in einem innovativen, aktuellen Kontext.»

Beat Odinga

Entlebucher Identität verorten

Das gesamte Konzept beruht darauf, die Entlebucher Bevölkerung maximal zu involvieren. Die Betriebe aus der Region werden im Entstehungsprozess, dem Betrieb und im Programm sichtbar sein. Denn die UNESCO Biosphäre Entlebuch soll in Heiligkreuz mit all ihren Facetten fassbar und erlebbar werden. Konkret bedeutet dies, dass vorab Entlebucher Handwerker beim Umbau

involviert und Materialien aus der Region verwendet werden. Unter dem Dach «Heiligkreuz, der Ort» wird ein Aufenthalts- und Gastronomieangebot mit hohen Qualitätswerten wie Ästhetik, Authentizität und Ortsbezug entwickelt. 40 Zimmer stehen der- ein- für Reisende und Feriengäste bereit. In den Küchen beider Restaurants werden Entlebucher Spezialitäten mit «Echt Entlebuch»-Produkten verarbeitet. Und die neu entstehenden Arbeitsplätze eröffnen wo immer möglich vorab Entlebucherinnen und Entlebuchern neue Perspektiven und Einkommensquellen. Kurzum: Die Entlebucher Bevölkerung wird Teil des Konzeptes, indem sie auf unterschiedliche Art und Weise daran teilhat. Sowohl die Entlebucher Identität als auch die Idee der Biosphäre sind damit in Heiligkreuz verortet.

«Die Entlebucher sollen dereinst nicht davon sprechen, was die in Heiligkreuz oben alles haben. Sie werden hoffentlich einfach sagen: Wir haben Heiligkreuz.»

Beat Odinga



ERWACHT AUS DEM DORNRÖSCHENSCHLAF



HOTEL KURHAUS FLÜHLI

Als ab 1899 deutsche Grossindustrielle und englische Touristen nach Flühli reisten, war ihr Ziel das damals neu eröffnete Hotel Kurhaus Flühli. Sie stiegen mit viel Gepäck im historistischen Stil erbauten Gebäude ab, um zwei bis fünf Monate zu bleiben. Sie erholten sich dort vom heimatlichen Smog in der frischen Bergluft und der unberührten Landschaft, genossen die hochstehende Küche und badeten im schwefelhaltigen Wasser der hauseigenen Quelle. In dem im Dezember 2021 nach einem längeren Dornröschenschlaf neu eröffneten und vollständig renovierten Gebäude ist der Touch von damals erhalten geblieben. Und trotzdem ist vieles anders, wie uns Direktorin Stefania Martinelli erzählt.

Text: Roger Strub, Fotos: FLÜHLI Hotel Kurhaus

Wer über die Treppe durch den Haupteingang schreitet, betritt einen auffallend breiten Korridor, an dessen Ende sich die Rezeption befindet. Der erste Eindruck ist überwältigend. Während man als Gast über leicht knarrendes Parkett Richtung Rezeption schreitet, können sich die Empfangsdamen und -herren schon mal ein Bild machen und sich auf Neuankömmlinge freuen. Auf meine Frage, warum der Korridor so viel Platz einnehme, erklärt Stefania Martinelli: «Um 1900 trugen die Damen der feinen Gesellschaft weite Röcke. Damit sie sich in den Korridoren problemlos kreuzen konnten, wurden diese entsprechend grosszügig geplant und gebaut. Wie viel Wahres an der Geschichte dran ist, weiss ich nicht, finde die Erklärung aber sehr schön und passend.»

Dem Haus die Identität zurückgegeben

Auch die heutigen Gäste sind naturverbundene Geniesserinnen und Geniesser, schätzen das naturnahe und ruhige Erholungsgebiet fernab vom üblichen touristischen Trubel. Sie sind aber im Gegensatz zu den früheren Gästen wohl maximal eine Woche hier. Aber auch sie mögen das stilvolle und geschichtsträchtige Gebäude mit den knarrenden Böden und lauschen mit Interesse seinen Geschichten. So werden die 29 Zimmer und die auf der Internet-Plattform und in der Broschüre der «Swiss Historic Hotels» als Erlebnis «Eintauchen in die Geschichte der Schweizer

Hotellerie» angepriesen. Stefania Martinelli dazu: «Heute ist das FLÜHLI Hotel Kurhaus wie ein zu gut geschütztes Geheimnis, das gelüftet werden muss. Wir haben das Bijou reaktiviert, indem wir uns auf die Wurzeln zurückbesonnen und dem Haus seine Identität zurückgegeben haben. Eine klare Positionierung ist im riesigen Angebot an Hotels heutzutage überlebenswichtig.»

Die Chance gepackt

Mit «wir» spricht Stefania Martinelli vom Luzerner Anwalt und Investor Jost Schumacher und vom Hotelier und Consultant Mark von Weissenfluh. Letzterer war es auch, der Stefania Martinelli, damals Vizedirektorin im Grandhotel Giessbach am Brienersee, fragte, ob sie jemanden empfehlen könnte, der in der Lage wäre, das FLÜHLI Hotel Kurhaus zu übernehmen und zu neuer Blüte zu führen. «Im Auto auf dem Nachhauseweg sagte ich mir, was gibt es da zu überlegen, das mache ich selber», erzählt Stefania Martinelli. «Mein Wirken im Grandhotel Giessbach war sicherlich eine gute Referenz. Und so kam ich zu dieser tollen Aufgabe, die ich mit Begeisterung anpackte und mit Leidenschaft ausübe.»

Niedergang in Raten

Das FLÜHLI Hotel Kurhaus hatte nach den glorreichen Anfangszeiten viele Auf und Abs erlebt. Dem Haus war die Liebe seiner

Besitzer sichtlich abhandengekommen, die Pächter bewiesen zum Teil wenig Professionalität. Es fanden auch immer wieder militärische Einheiten Quartier in diesem Haus. So erzählte ein einstiger Soldat der letzten Truppe, dass ihnen das Brennholz ausging. Angestellte ermunterten sie, sich doch im Dachgeschoss zu bedienen, da läge viel Holz herum. Das taten die Soldaten denn auch und transportierten unter anderem auch historisches Täfer ab. Das war wohl aus heutiger Sicht der Tiefpunkt in der Geschichte des einst renommierten Hauses. Heute erstrahlt das FLÜHLI Hotel Kurhaus in neuem Glanz.

Sanft zu neuem Glanz

Im Dachstock wurden unter Einbezug des historischen Gebäcks neue und zusätzliche Deluxe-Zimmer eingebaut. Komplett saniert wurden die Zimmer und Nasszonen im 2. Obergeschoss. Im 1. Obergeschoss stand eine Auffrischung der Nasszellen an. Und Stefania hat darauf geachtet, dass bei den neuen Betten und Bettinhalten ausschliesslich Schweizer Produkte eingekauft wurden. Im Sanierungskonzept stand das verbindende Element zwischen Historie, modernem Komfort und unverwechselbarem Erleben überall im Fokus. In diesem Zusammenhang wurden alle Korridore und öffentlich zugänglichen Räume aufgefrischt und erhielten durch den Farbanstrich lebendiges Flair. Das gesamte Gebäude wurde zudem brandschutztechnisch auf den neusten Stand gebracht sowie mit modernsten Elektroinstallationen ausgestattet. Die Fassade wurde komplett saniert und erhielt einen Neuanstrich in den historischen Originalfarben. Auch die Fenster wurden ersetzt und an die heute geltenden Normen angepasst, aber gemäss historischen Vorlagen nachgebaut.



Essen, Trinken und Schlafen

In der Gastronomie verfolgt Stefania Martinelli mit ihrem Team das Konzept «klein, aber fein». So finden sich auf der Speisekarte nur wenige Gerichte, die aber vier- oder fünfmal jährlich ausgewechselt werden. Am Abend wird das Angebot mit einem täglich wechselnden Kurhaus Menu (4 Gänge) ergänzt, tagsüber stehen zwei bis drei Tagesmenüs zur Auswahl. Auf dem Teller entdeckt er bodenständige regionale und lokale Produkte, mit Herzblut gekocht und schön inszeniert.

Während die Hotelgäste im grossen Saal speisen, sind die Gaststube und die Flühli-Stube für die Tagesgäste vorgesehen. Im Sommer wird aber auch im Gartenrestaurant und auf der Veranda aufgetragen. Stefania Martinelli: «Es ist viel Aufmerksamkeit gefordert, wenn man die Verantwortung für ein Hotel trägt. Das Haus braucht ein Gesicht. Die Gastgeberin muss präsent sein, auf die Gäste hören und sich gemeinsam mit dem Team um deren Wohlbefinden kümmern. Denn nur so hört man auch den einen oder anderen, vielleicht nur beiläufig erwähnten Wunsch, der das Gesamterlebnis noch einzigartiger macht. Die Arbeit des Hoteliers ist mit viel Demut verbunden.»

NOSTALGIE WOCHEN VOM 11. BIS 16. SEPTEMBER 2022

Entfliehen Sie dem modernen Alltagsleben und begeben Sie sich für drei Nächte auf eine Zeitreise voller Nostalgie – zurück in die Schweiz um 1900... denn dies ist es, was all diese Nostalgie-Perlen miteinander verbindet. Der historische Charme einst vergangener Zeiten, leben auf der Rundreise vom Entlebuch ins Berner Oberland wieder auf.

Inklusivleistungen:

- Total 3 Übernachtungen inkl. Frühstück und Abendessen.
1. Nacht im FLÜHLI Hotel Kurhaus, 2. Nacht im Berghaus Rothorn Kulm, 3. Nacht im Grandhotel Giessbach.
- Die Reise mit der Seilbahn von Sörenberg hoch zum Briener Rothorn.
- Die Reise vom Briener Rothorn mit der Dampfbahn nach Brienz.
- Der Giessbach Nostalgie-Pass.

Preis pro Person im Doppelzimmer CHF 435.-

Preis pro Person im Einzelzimmer CHF 455.-

Buchbar via willkommen@kurhaus-fluehli.ch
oder 041 488 11 66.

FIDIRULLA

ENTLEBUCHER PASTA

Herhaft Handgemacht

**Pasta, Ravioli, Saucen, Suppen,
Desserts und vieles mehr!**

Entlebucher Teigwaren GmbH
6170 Schüpfheim · Telefon 041 484 11 10
info@fidirulla.ch · www.fidirulla.ch



Erlebnis – Genuss – Entspannung



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



Variantenwortsoll geniessen

WO GIBT ES «ECHT ENTLEBUCH» ZU KAUFEN?

Mit der Gründung der Biosphäre Markt AG legten 2013 zwölf «Echt Entlebuch»-Produzenten den Grundstein zum Aufbau einer gemeinsamen Vermarktungsplattform. Die Firma bezweckt Spezialitäten aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch aus einer Hand zu vermarkten und dabei für Kunden, Produzenten und die Region einen Mehrwert zu generieren. Die Spezialitäten sind Produkte mit dem Label «Echt Entlebuch», von denen es aktuell 536 gibt.

Text: Roger Strub, Fotos: Janosch Hugj, zug

Was gilt als «Echt Entlebuch»?

Mit «Echt Entlebuch» können auf Antrag in der Biosphäre hergestellte Produkte aus Entlebucher Rohstoffen zertifiziert werden. Die Marke «Echt Entlebuch» ist Eigentum des Gemeindeverbandes UNESCO Biosphäre Entlebuch und wird durch die Markenkommission betreut und überwacht. Mitglieder sind Gewerbevertreter, die Landwirtschaftsorganisationen und weitere Fachleute. Die Markenkommission entscheidet über Vergabe, Verwendung und Verwaltung der Marke.

Zu den als «Echt Entlebuch» zertifizierten Erzeugnissen gehören zum Beispiel Milchprodukte wie spezielle Käse-Kreationen, Schafsmilch, Schafsjogurt, Fleischprodukte wie Entlebucher

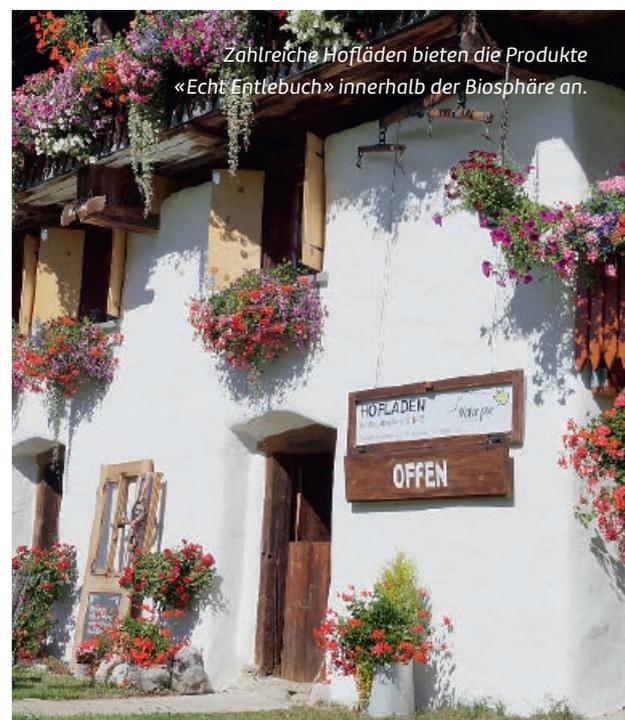
Extra-Würste oder Pakete vom Wiesenschwein, aber auch andere exklusive Entlebucher Angebote wie Kräuter, Kräutertee, Fidirulla-Teigwaren, Spirituosen, Gebäck, die berühmten Schintbühl-Glases und viele mehr.

Warum braucht es «Echt Entlebuch»?

Das Label «Echt Entlebuch» ist die Marke, welche erlaubt, die wirtschaftlichen Strukturen im Entlebuch zu stärken, eigene hochwertige Produkte zu kreieren, Arbeitsplätze zu erhalten und neue zu schaffen sowie die Wertschöpfung auch im Kleinen in der Biosphäre zu generieren. Viele Produzenten vermarkten ihre Kreationen selber und erwirtschaften damit mindestens einen



Regionalprodukte Echt Entlebuch.



Zahlreiche Hofläden bieten die Produkte «Echt Entlebuch» innerhalb der Biosphäre an.

STEWO SHOP

SCHENKEN, BASTELN, SCHULE



Stewo International AG | Entlebucherstrasse 38 | 6110 Wolhusen
Öffnungszeiten und mehr Infos unter www.stewo.com



**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.

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



Nebenverdienst, einige von ihnen im eigenen Hofladen. Als Kunden werden primär die Entlebucher Bevölkerung sowie Tagesausflügler und Feriengäste angepeilt. «Echt Entlebuch»-Produkte sind Botschafter der UNESCO Biosphäre und stiften zugleich regionale Identität.

Die Markt AG ist für die Vermarktung von rund 200 der 536 «Echt Entlebuch» Produkten – vorwiegend Milch-, Käse- und Fleisch-Erzeugnisse – vorab ausserhalb des Entlebuchs zuständig. Das macht rund 60% des gesamten Umsatzes mit «Echt Entlebuch» aus. Sie beliefert als Ansprechpartner vor allem Grossverteiler wie Coop Zürich-Zentralschweiz. Auch auf diesem Weg wird zusätzlich zum wirtschaftlichen Erfolg die Bekanntheit des Entlebuchs gefördert.

Auch «regio.garantie» zertifiziert

Das nationale Gütesiegel «regio.garantie» kennzeichnet zertifizierte Regionalprodukte, die mit regionalem Know-how, Begeisterung und Leidenschaft hergestellt werden. Die Zertifizierung garantiert den Konsumentinnen und Konsumenten, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung der Produkte in der jeweiligen Region erfolgen. Ein nicht zusammengesetztes Produkt stammt zu 100% aus der genannten Region. Ein zusammengesetztes Produkt besteht aus mindestens 80% regionaler Zutaten, wovon die Hauptzutat vollständig regional sein muss. Bei allen Regionalprodukten ist zudem Pflicht, dass mindestens zwei Drittel der Wertschöpfung in der Region anfallen. Werden diese Voraussetzungen erfüllt, darf das Produkt in Kombination mit der Regionalmarke «Echt Entlebuch» auch mit dem Gütesiegel «regio.garantie» ausgezeichnet werden.

HIER KÖNNEN «ECHT ENTLEBUCH»-PRODUKTE GEKAUFT WERDEN

Doppleschwand

Napf-Beck GmbH

Entlebuch

Bäckerei Pfisterhaus
Bäckerei Zihlmann AG
Biosphäre Berg-Käserei Entlebuch AG
Coop Entlebuch
Denner Satellit
Landi Entlebuch
Metzgerei Felder GmbH
Metzgerei Giger
Schintbühl Hofladen
Schafbuur Hofladen
Würzig

Escholzmatt

Bäckerei Zihlmann AG
Biosphärenshop & Tourismusbüro
Denner Satellit
Dorfmetzg Escholzmatt
Landi Escholzmatt

Hasle

Bäckerei Zihlmann AG

Marbach

Bäckerei Lötscher
Bergkäserei Marbach AG
Dorfmetzg Marbach
Gisler Wein GmbH
Volg Marbach

Romoos

Napf-Beck GmbH
Gwunderplatz & Touristinfo

Schüpfheim

Biosphäre Berg-Käserei Entlebuch AG
Entlebucher Spezialitäten Käserei AG
Coop Schüpfheim
Metzgerei Felder GmbH
Migros Schüpfheim
Öko & Reform Haus Hand in Hand
Landi Schüpfheim
Wicki Mühle AG

Flühli

Denner Satellit
Chrütlimacher Hofladen

Sörenberg

Birkenhof Hofladen
Metzgerei zum Chäshüsli
Schneeberg Hofladen
Volg Sörenberg

Informationen

Auch ausserhalb der Region Entlebuch gibt es eine Vielzahl an Verkaufsstellen. Diese sowie mehr Informationen zur Marke Echt Entlebuch, Spannendes über unsere Produzenten und Produkteneuigkeiten finden Sie unter

www.echtentlebuch.ch

ERLEBNIS BIOSPHÄRE FÜR KINDER

FABIENNE RÖÖSLI, JUNIOR CLUB BIOSPHÄRE ENTLEBUCH

Die Marketingplanerin Fabienne Rööslü gehört seit zehn Jahren zum Team der UNESCO Biosphäre Entlebuch und kümmert sich da um einige Projekte im Bereich der Kommunikation. Eine Zielgruppe wurde dabei nach Ansicht von Fabienne Rööslü aber zu wenig angesprochen: die Kinder.

Text: Roger Strub, Fotos: Maurin Bisig

«Die Region hatte viele tolle Angebote und spannende Themen für Kinder. Aber in der Kommunikation wurde diese Zielgruppe bis dahin nie direkt angesprochen. Das habe ich realisiert, als unsere eigenen Kinder in dieses Alter hineinwachsen», erzählt Fabienne Rööslü.

Sie wurde aktiv und lancierte das Projekt vom Junior Club im Biosphärenmanagement. Der Junior Club der Biosphäre Entlebuch will seinen jungen Mitgliedern in erster Linie Freude bereiten und sie unterhaltsam und spielerisch für die vielfältigen Themen der UNESCO Biosphäre Entlebuch sensibilisieren. Dafür wurde eigens eine Identifikationsfigur in der Figur von «Änzi», einem Entlebucher Sennenhund, kreiert. Er spricht die Kinder direkt an: «Ich zeige dir meine Heimat, nehme dich mit auf Entdeckungstouren und gebe dir tolle Ideen für deine Freizeit.»

Viermal jährlich eigene Post

Die Kinder können kostenlos angemeldet und jederzeit auch wieder abgemeldet werden. Sie erhalten mit dem Clubausweis ein tolles Willkommensgeschenk und danach viermal jährlich «Änzis Entdeckerheft» persönlich per Post zugeschickt. Die Themen, Tipps und Ideen sind saisonal gestaltet und didaktisch aufbereitet. «Änzi» präsentiert seine tierischen Freunde in der Biosphäre, gibt Tipps für spannende Aktivitäten und erklärt, wie beispielsweise Schnee entsteht. Wenn das Mitglied Geburts-

tag hat, schickt ihm «Änzi» eine Glückwunschkarte mit einem kleinen Präsent. Mit Erreichen des 15. Geburtstages erlischt die Mitgliedschaft im Junior Club automatisch. Ein neues Angebot mit regelmässigen Aktivitäten für Kinder aber der 4. Klasse und für Jugendliche ist in Vorbereitung. Geplanter Start ist nach den Sommerferien.

Junior Club Erlebnistag

Der Junior Club wurde 2020 lanciert und hat aktuell rund 1700 Mitglieder. Etwa ein Drittel sind Kinder aus der Biosphäre, die anderen zwei Drittel kommen aus der gesamten Schweiz. Fabienne Rööslü möchte einmal jährlich möglichst viele von ihnen zu einem Junior Club-Thementag bzw. einem Festtag mit Spielen und Exkursionen in die Biosphäre einladen. Wegen der Coronapandemie fand der Erlebnistag im Sommer 2021 in einem kleineren Rahmen statt. Rund 60 Kinder reisten nach Entlebuch, schlifften Steine, stellten Grünalgenfarbe her und vergnügten sich auf dem Energiespielplatz.

Finanzierung

Die Finanzierung der ersten beiden Jahre wurde durch Stiftungen, Fonds und die Freunde der Biosphäre Entlebuch übernommen. Ab 2022 wird das Budget von gegen 50'000 Franken zur Hauptsache von der Clientis EB Entlebucher Bank AG getragen.





KULINARISCHE SCHATZ-SUCHE MIT DEM E-BIKE

LAILA, BLOGGERIN

Die kulinarische Schatzsuche Savurando ist eine unterhaltsame Rätsel- und Entdeckungsreise durch die UNESCO Biosphäre Entlebuch. Es warten leuchtende Moorlandschaften, imposante Windräder, bunte Kräuterfelder, endlose Hügellandschaften und regionale Köstlichkeiten. Die Luzerner Bloggerin Laila machte sich mit ihrem Freund auf den Weg. Hier ihr Erlebnisbericht.

Text & Fotos: Laila Bosco



Die Lösung des ersten Rätsels wird mit einem Erfrischungsgetränk belohnt, dann geht's los per E-Bike.

Wir starten die Savurando-Tour im Hotel Drei Könige in Entlebuch. Bevor wir die vorab reservierten E-Bikes ausgehändigt bekommen, gilt es das erste Rätsel zu lösen. Und das ist ganz schön knifflig. Bis uns die nette Dame am Empfang darauf hinweist, dass wir auch im Inneren des Hotels nach Hinweisen suchen dürfen. Gesagt, getan. Als Belohnung gibt es ein prickelndes «zämä», ein energiegeladenes Erfrischungsgetränk aus den Entlebucher Kräutern Tannenspitze, Hirtentäschel und Brennnessel. Diese Energie werden wir später noch brauchen und auch die genannten Kräuter werden wir in den nächsten Stunden in natura wachsen sehen.

Die nette Dame will uns die E-Bikes aber immer noch nicht aushändigen. Zuerst müssen wir noch ein paar Häuser weiter unser Znüni «errätseln». Das kriegen wir aber relativ schnell zusammen und wir packen die kulinarischen Kostbarkeiten, inklusive Vegi-Alternative in unsere wiederverwendbaren Stoffsäckli, welche wir zum Start erhalten haben. Jetzt aber los. Es warten noch fünf weitere kulinarische Kräuter-Schätze auf uns.

Freudentaumel im Moor

Bereits nach fünf Minuten Fahrtzeit erreichen wir den gesuchten Hofladen und die holzige Schatztruhe. Während ich meinen verlegten Fahrradhelm suche, hat mein Freund bereits das nächste Rätsel gelöst und wir düsen bergaufwärts den imposanten Windrädern entgegen. Dank unserem Motor ist der Aufstieg ein Klacks. Ha! Wer hätte gedacht, dass mir E-Bike fahren derart Spass machen würde. Und während ich den Blick über die endlose Entlebucher Hügellandschaft schweifen lasse und mir der Duft von frischen Kräutern in die Nase steigt, sehe ich es. Das Moor! So viele Texte habe ich während meiner Zeit bei Luzern Tourismus über die Moorlandschaften der Zentralschweiz geschrieben. Tausende von Tonnen Torf wurden während den beiden Weltkriegen im Mettelimoos und bei Wissenegg gestochen und anstelle von Kohle in den Öfen der Firmen verheizt. Heute sind die Moore geschützt und ich habe sie endlich live vor mir. Einen malerischeren Ort für unser Znüni kann ich mir gar nicht vorstellen.



Moorlandschaft so weit das Auge reicht – ein malerischer Ort für einen Znünihalt.



Im Kräuterparadies

Nachdem die Sonne unser Schattenplätzchen eingenommen hat, zieht es uns weiter zu Schatz Nr.3. Wir verfahren uns nur kurz und finden gleich wieder auf den richtigen Weg zurück. Auf jeden Fall erreichen wir den schmucken Bauernhof kurz nach Mittag und freuen uns gigantisch über den kühlen Sommereistee, den wir gleich durstig ansetzen. Wir beschliessen noch den Wachstumsort dieser wunderbaren Kräuter zu erkunden, welche wir den ganzen Tag schon in regionalen Köstlichkeiten degustieren durften. Wir kommen nicht weit, da läuft uns bereits lachend Pia Bieri entgegen. Dicht gefolgt von schwanzwedelndem Hofhund Gina, eine Mischung aus Berner Sennenhund und Dackel. Stell dir diese zuckersüsse Kombo mal vor! Nach ein paar ausgiebigen Streichel-einheiten ist es Gina an der gleissenden Mittagssonne aber dann doch zu heiss und wir folgen Pia alleine in den Kräutergarten.

Wir riechen uns satt an der Ricola-Minze, fühlen die flauschigen Blätter der Apfel-Minze und halten die Nasenspitzen in das Verveine-Beet. Mit viel Herzblut und Sorgfalt werden die Felder nach biologischen Richtlinien gepflegt und die kostbaren Pflanzen mit reiner Handarbeit gemischt und verpackt. Pia erzählt uns von den harten, aber vor allem schönen Seiten des Kräuteraanbaus. Wie erfüllend es sei, wenn alle 15 Bauernfamilien aus der Genossenschaft zusammenkommen, sich austauschen, gemeinsam die produzierten Kräuter verarbeiten und an neuen Tee-Kreationen tüfteln. Auf die Frage, welcher Tee denn ihr Favorit sei, zeigt sie schmunzelnd auf den Jodlertee. Dieser geschmackvolle Tee ist 2016 in Zusammenarbeit mit den Jodlerinnen und Jodlern des Zentralschweizer Jodlerfests in Schüpfheim entwickelt worden und wirkt belebend für Stimme und Hals. Da ich sowieso nicht singen kann, nehme ich den leckeren Sommereistee als Souvenir nach Hause.



3



Zu Besuch im Bio-Kräutergarten von Pia Bieri.

-
-

**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
- Übernehmung 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

Seegurken par excellence

Was nun folgt, war schon lange absehbar. Wir bedanken uns bei Pia für die spannende Kräutergartenführung, geben Gina eine letzte Umarmung und radeln mit unseren E-Bikes zum nächsten kulinarischen Schatz. Durch einen schattenspendenden Heidelbeer-Wald, vorbei an bunten Kräuterwiesen und kleinen Bauernhöfen, immer steiler und schneller hinunter – bis wir wieder auf der Hauptstrasse im Dorf stehen. Ähm, ich glaube wir sind falsch... Die Seegurken haben sich verfahren. Etwas genervt, aber sichtlich erleichtert, dass wir mit dem E-Bike unterwegs sind, pedalen wir bei hitzigen 31°C wieder bergaufwärts. Wir finden die korrekte Abzweigung und parkieren unsere E-Bikes gleich neben einem hübsch gedeckten Tisch.



4

Durch Heidelbeer-Wälder vorbei an Kräuterwiesen direkt zum gedeckten Tisch.

Süsse Mischung zum Abschluss

Mit aufgeladenem Kohlenhydrat-Speicher sind wir bereit für die Abfahrt (welche wir ja wegtechnisch bereits kannten). Ausnahmsweise knacken wir das Rätsel relativ schnell und finden auf Anhieb den gesuchten Hof. Doch wo ist denn jetzt der Hofladen? Wir finden Baby-Kätzchen, schnuckelige Kälber und einen kleinen Kräutergarten, bis wir den Hofladen mit einer süssen Überraschung finden. Mit aufziehenden Gewitterwolken im Rücken pedalen wir zurück ins Dorf Entlebuch und machen unterwegs in einem weiteren Hofladen Halt. Wir packen das letzte Souvenir ein und kehren ins Hotel Drei Könige zurück. Verschwitzt, überglücklich, dass wir alle Posten gefunden haben und ausgerüstet mit kulinarischen Köstlichkeiten voller Entlebucher Kräuter re-tournieren wir die E-Bikes. Schön wars im Land der Kräuter.

5



TOUREN-INFOS

Startort / Kontakt: Hotel Drei Könige, Entlebuch

Dauer / Distanz: 5 – 6 Stunden, davon knapp 2 Stunden reine Fahrzeit mit dem E-Bike, total 18.5km, Höhendifferenz 478 m.

Kosten / Leistungen: CHF 49.– Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren, CHF 30.– Kinder 6 – 12 Jahre
Bei jedem Stopp gibt's spannende Erlebnisse und kulinarische Spezialitäten.

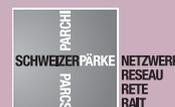
E-Bikes: Reservation online beim Hotel Drei Könige, Miete im Preis nicht inbegriffen. Die Schatzsuche kann mit etwas Kondition auch mit einem Velo oder Mountainbike ohne Antrieb unternommen werden.

Buchung: Online oder beim Hotel Drei Könige in Entlebuch, info@3koenige-entlebuch.ch; Tel. 041 480 12 27

Der Savurando in Entlebuch ist vom Donnerstag, 14. April bis Montag, 17. Oktober 2022 buchbar. Jeweils von Donnerstag bis Montag zwischen 09.00 und 10.30 Uhr. Bis 9 Personen ist eine Reservation nicht zwingend.

www.biosphaere.ch/savurando

Savurando ist ein Projekt des Netzwerks Schweizer Pärke. Das Projekt wird unterstützt von Coop und dem Staatssekretariat für Wirtschaft SECO.



SPAGAT ZWISCHEN PEKING UND DOPPLESCHWAND



BERNHARD AREGGER, CEO SWISS-SKI

Bernhard Aregger ist ein vielseitig beschäftigter Mann. Als CEO von Swiss-Ski ist er manchmal über Wochen weltweit unterwegs. Umso mehr schätzt er seine Heimat Doppleschwand, wo er mit seiner Familie lebt, als Rückzugs- und Erholungsgebiet. Dort tankt er auf, dort ist er der Beni, wie ihn alle seit seiner Kindheit kennen. Unterwegs in Doppleschwand mit einem, der aller Titel und Erfolge zum Trotz auf dem Boden geblieben ist.

Interview: Roger Strub, Fotos: Stephan Boegli, zug

Warum tut man sich einen solchen Job im Haifischbecken Profisport an?

Bernhard Aregger: Ich habe ihn nicht gesucht. Er hat mich gefunden. Und apropos Haifischbecken: Wenn es gut läuft wie in den letzten Jahren, dann bleiben die Haifische zahm.

Wie muss man sich den Job als CEO von Swiss-Ski vorstellen?

Ich bin sehr viel unterwegs. Von Oktober bis April bin ich familiär nicht planbar. Während diesen Monaten ist in allen Zeitzonen rund um den Globus immer irgendwo eine Veranstaltung, an denen Sportlerinnen und Sportler von Swiss-Ski am Start sind. Wir führen nicht nur den Alpin-Skisport, sondern insgesamt elf verschiedene Schneesportarten. Da folgt für mich oft vor Ort ein Meeting auf das andere. Probleme wollen gelöst sein, das Medieninteresse ist gross und die Erwartungen sind hoch. Ich kann mich nicht vor der Verantwortung drücken – und will es auch nicht.

Du hast den Überblick über all die Sportarten, für die du zuständig bist?

Neben dem Ski Alpin mit all seinen Disziplinen werden bei Swiss-Ski Langlauf, Skispringen, die Nordische Kombination, Biathlon, Snowboard, Skicross, Freeski, Aerials, Moguls und Telemark betreut. Ich bin mit unseren drei Sportdirektoren in ständigem Kontakt und Austausch.

Wie ist ein Mann aus dem kleinen Dorf Doppleschwand zum CEO von Swiss-Ski geworden?

Ich war Berufsoffizier bei der Armee und die letzten fünf Jahre als Polizeioffizier und Mitglied der Geschäftsleitung bei der Luzerner Polizei tätig. Ich war stellvertretender Stabschef im Kantonalen Führungsstab, ehrenamtlicher Präsident des Zentralschweizer Skiverbandes ZSSV, 2016 wurde ich in das Präsidium von Swiss-Ski gewählt, ich bin technischer Delegierter Alpin des Internationalen Skiverbandes FIS und war 2019 Renndirektor der FIS Grasski Weltcup-Tour und an den Grasski-Weltmeisterschaften auf der Marbachegg. 2019 wurde ich dann angefragt, ob ich mir vorstellen könnte, den CEO-Posten bei Swiss-Ski zu übernehmen. Ich packte die Chance, bekundete mein Interesse und es nahm seinen Verlauf.

Hast du denn je selber Skisport-Wettkämpfe bestritten?

Ja, auf Stufe FIS Junioren beim Zentralschweizer Skiverband. Ich fuhr damals hauptsächlich die technischen Bewerbe Slalom und Riesenslalom. Wir hatten im Weiler Habschwanden (Gemeinde Hasle), wo ich aufwuchs, einen 250 m langen Skilift gleich um die Ecke. Mein Vater hat ihn gemeinsam mit zwei Landwirten 20 Jahre lang betrieben. Auf dieser Piste habe ich Skifahren gelernt.

Wie kann man als CEO von Swiss-Ski Erfolg planen?

Die Schweiz hat in den letzten beiden Jahren die Nationenwertung bei den Alpinen gewonnen. Auch im Ski Freestyle, beim Skicross

und im Telemark stand die Schweiz zuoberst auf der Rangliste. Wir sind gerne die Gejagten. Das schmerzt sicher insbesondere unseren Erzrivalen Österreich. Damit das auch so bleibt, verfolgen wir eine langfristige Strategie. Sie ist auf mindestens zehn Jahre ausgerichtet. Wir arbeiten in allen Sportarten immer bereits an der nächsten Generation von Spitzenathletinnen und Spitzenathleten. Bei dieser langfristigen Planung geht es parallel auch um langfristige Prozesse wie die Auslösung von Infrastrukturvorhaben und Beiträge der öffentlichen Hand.

Die mittelfristigen Höhepunkte in deinem Kalender?

Unmittelbar natürlich die kommenden Olympischen Winterspiele in Peking im Februar 2022. 2025 wird ein intensives Jahr mit der Biathlon-WM in Lenzerheide, der Freestyle-WM in St. Moritz-

Silvaplana und den CISM Military World Winter Games in Luzern, Engelberg, Andermatt und im Goms, wo ich als Miliz-Oberst der Armee verantwortlich für die Organisation und Durchführung von 17 Disziplinenwettkämpfen sein werde. Dazu kommt die Vorbereitung der Kandidatur für die alpine Ski-WM 2027 in Crans-Montana.

Ist Nachhaltigkeit im Skisport ein Thema?

Klar. Die Natur gibt uns die Grundlage für den Sport. Wir müssen Sorge zu ihr tragen. Auch olympischer Gigantismus verkörpert nicht die Werte, die wir teilen. Wir sind offen für neue Technologien in Sachen Mobilität, Beleuchtung, Kunstschnee usw. Nachhaltigkeit wird im Übrigen auch von unseren Sponsoren verlangt.

LIEBLINGSORTE

Unterwegs zu den Orten in der Umgebung von Doppleschwand, die Bernhard Aregger besonders am Herzen liegen.

Erster Halt: «Oberhüserechäppeli»

Auf der Krete oberhalb von Oberhüsern steht die kleine und schmucke Brunegg-Kapelle, das «Oberhüserechäppeli». Sie wurde bereits um das Jahr 1737 erstmals erwähnt und ist der Muttergottes geweiht. Die Sicht auf das Entlebuch auf die eine und Richtung Fontanne auf der anderen Seite ist grandios. Das «Oberhüserechäppeli» ist ein besinnlicher Ort der Stille und der Einkehr. Beni Aregger erzählt: «Hier stehen wir am Entlebucher Höhenweg. Er führt bis nach Schangnau. Links von uns liegt mit 971 m der höchste Punkt am Weg: die Oberfluh. Ich bin als Kind oft mit meiner Mutter über diese Krete gegangen. Am Waldrand dort drüben befindet sich eine Jagdhütte, wo wir als Kinder immer auch wieder mal gespielt haben. Wir wohnten rechts unten in Habschwanden. Das gehört schon zu Hasle. Mein Vater war Posthalter und meine Mutter führte den Tante-Emma-Laden. Unser Haus war zugleich Poststelle, Lädeli, Beizli und Schulhaus. Vier Schulklassen wurden damals unterrichtet. Mein Schulweg bestand aus 13 Treppenstufen von der Wohnung runter ins Schulzimmer.»



Zweiter Halt: Brücke über die Kleine Emme

Von Wolhusen kommend führt eine neu sanierte Brücke über die Kleine Emme. Hat man sie überquert, ist man in der Gemeinde Doppleschwand angekommen. Die andere Seite des Flusses gehört zu Entlebuch. Bernhard Aregger erzählt: «Der Fluss ist auf diesem Teilstück sehr beliebt bei Kajak-Sportlern. Und drüben am anderen Ufer verläuft der Emme-Uferweg. Er führt von der Quelle in Sörenberg bis nach Luzern. Das sind über 50 km. Gemeinsam mit meiner Frau habe ich einmal einen grossen Teil davon beschritten. Aber am nächsten Tag litt ich dann schon etwas an Muskelkater.»

Dritter Halt: Widigbrücke über die Grosse Fontanne

Die Widigbrücke bildet die Gemeindegrenze zwischen Doppleschwand und Romoos. Beim östlichen Brückenkopf Boden steht seit über 50 Jahren die Marienstatue «Maria breitet den Mantel aus». Sie wurde von der Künstlerin Hedwig Aregger-Marazzi aus Hasle zur Eröffnung der Brücke erschaffen. Bernhard Aregger: «Bei uns liegt das Gold nicht auf der Strasse, aber im Bachbett der Fontanne. Die Napfbäche führen in den Kies- und Geröllbänken die begehrten Goldplättchen. Hier führt der Weg hinunter zur Grosse Fontanne an die Stellen, wo Touristen mit einem sachkundigen Führer Gold waschen können.»

EIN BIKE-ELDORADO OHNE GRENZEN

Ob individuelle oder geführte Touren durch reizvolle Landschaften in der Biosphäre Entlebuch oder Action auf der Marbachegg und in Schüpfheim: Biker können sich im Entlebuch nach Lust und Laune austoben. Auch ein umfangreiches Kursangebot und verschiedene Serviceangebote stehen zur Verfügung.

Text: Hans Wüst, Fotos: SCOTT Action Image, Saskia Dugon, outsideisfree.ch

Marbach hat sich zum Hotspot der Biker-Szene entwickelt. Es begann im Sommer 2019 mit der Eröffnung des Clientis Flowtrail. Die abwechslungsreiche, mit vielen spielerischen Elementen gespickte Strecke führt über gut vier Kilometer und 600 Höhenmeter von der Marbachegg hinunter nach Marbach. Die Talfahrt über Stock und Stein bietet vielfältige Herausforderungen. Schwierige Passagen sind signalisiert und können umfahren werden, so dass sich hier nicht nur Cracks wohlfühlen. Im Nu bringt die Gondelbahn die Biker wieder hinauf nach Marbachegg, wo zu einer neuen Fahrt gestartet werden kann.

Neue Jumphline

Beflügelt durch den grossen Erfolg des Flowtrails wurde auf der Marbachegg im Sommer 2021 eine weitere Bike-Attraktion eröffnet: Die Sportbahnen Marbachegg AG realisierten gemeinsam mit der CKW einen Jumphline. Gebaut wurde die ein Kilometer lange Jumphline von der Firma Flying Metal GmbH. Die Jumps wurden in Form von «Tables» gebaut – sie sind somit sowohl roll- wie springbar. Der Trail richtet sich vor allem an geübtere Fahrer. Nach der rasanten Abfahrt befördert der Schleplift die Biker zurück zum Ausgangspunkt auf der Marbachegg. Dank der Partnerschaft mit der CKW wird dieser Lift mit Solarenergie betrieben.

Pumptrack in Schüpfheim

Eine besondere Attraktion ist auch der Pumptrack im Rollsportpark Schüpfheim, wo grosse und kleine Bikerfans auf einer bis zu zwei Meter breiten Piste spektakuläre Bodenwellen und Steilwandkurven fahren können.

Grosse Tourenvielfalt

Gemütlich durch die Wildnis biken, auf dem E-Bike von Alpbeiz zu Alpbeiz radeln oder eine rasante Downhill-Fahrt vom Gipfel – Hochmoore, bezaubernde Wälder und idyllische Bergbäche runden die Touren in der Biosphäre Entlebuch zum Landschaftserlebnis der Extraklasse ab. Für ein sicheres Bike-Erlebnis bietet die Bikeschule Sörenberg Kurse für jedes Alter und Niveau, die Sportfründe Schratzenfluh richten sich mit ihren Bike-Nachmittagen und Camps vor allem an Kinder und die Bikeschule Marbachegg feilt mit MTB-Begeisterten an dem nötigen «Flow» für das sichere Fahren auf dem Flowtrail. Zu einem unvergesslichen Bike-Erlebnis gehört auch die richtige Ausrüstung. Möchten Sie das neuste Mountainbike testen oder ein E-Bike mieten? Dann wenden Sie sich an die Bike-Profis vor Ort. In einigen Bikefach- und Sportgeschäften können Mountainbikes, E-Bikes und Velos gemietet oder gekauft werden. Die schönsten Touren und weitere Informationen unter: www.biosphaere.ch/biken







WOHER KOMMT UNSERE NAHRUNG?

PIA UND ANTON SCHMID-BRUN, SCHULE AUF DEM BAUERNHOF
Der Hof Oberlindenbüel in Schüpfheim liegt ruhig und idyllisch auf einer Sonnenterrasse, gesegnet mit einem herrlichen Ausblick auf das ganze Entlebuch und die dahinterliegende Bergwelt. Hier erleben und begreifen Schulkinder, woher unser Essen kommt und mit wie viel Herzblut es produziert wird. Pia Schmid, Bäuerin auf dem Hof Oberlindenbüel und Hauswirtschaftslehrerin in Flühli, bietet als Ergänzung zum Schulalltag lebensnahe und stufengerechte Module an.

Text: Roger Strub, Fotos: kleineweltwunder.ch

«Der erste Eindruck ist für die Kinder entscheidend. Sie müssen meine Leidenschaft spüren, dass ich ihnen unser Wissen weitergeben und sie für die regionalen Produkte begeistern will. Wenn sie sich bei uns auf dem Hof mit einem Thema auseinandersetzen und es so direkt erleben, hinterlässt das eine nachhaltige Wirkung», zeigt sich Pia Schmid überzeugt. Sie bietet vier Module an, die als Halbtage oder Ganztage gebucht werden können. Auf dem Oberlindenbüel stehen aber auch Unterkünfte für Projektwochen zur Verfügung, während denen vereinzelt auch vertiefere Varianten der Module möglich sind.

Tierisches Paradies

Tiere mit allen Sinnen erleben ist das Motto des ersten Moduls. Während auf der Unter- und Mittelstufe das Staunen und Erleben im Vordergrund stehen, werden auf der Oberstufe Berechnungen zu Futter- und Wasserbedarf angestellt, der Maschinenpark genauer unter die Lupe genommen, die Digitalisierung thematisiert, Datenbanken analysiert, der Antibiotikaeinsatz in der Tieraufzucht diskutiert, Prozesse der Milchverarbeitung oder der Konservierung von Lebensmitteln erörtert. Pia und Toni Schmid-Brun bewirtschaften 30 Hektaren Land. Zusammen mit ihren Kindern und einem Lehrling betreiben sie Milchwirtschaft und Schweinehaltung. Im tierfreundlichen Laufstall haben Schulkinder wie auch andere Gäste die Möglichkeit, Kühe, Kälber sowie Ziegen, Hühner, Truten und Ponys zu besuchen und so die moderne Landwirtschaft aus nächster Nähe mitzuerleben.



Frisches Heu – was für ein Duft!



Auf der Bauernhofschule von Pia Schmid in Schüpfheim erfahren die Kinder, woher ihr Essen kommt.

Zupacken statt zusehen

In diesem zweiten Modul packen die Kinder selber an und lernen, wie man eine Arbeit plant, einrichtet und durchführt. Die Tätigkeiten werden vorgängig mit den Lehrpersonen abgesprochen. Arbeiten fallen überall an: Im Stall, im Garten, in der Küche. Während im Stall gefüttert, gemistet und Tiere gepflegt werden müssen, wird im Garten gesät und je nach Jahreszeit geerntet: Im Spätsommer sind zum Beispiel Brombeeren zu pflücken oder Randen zu stechen. Es werden die Arbeiten verrichtet, die gerade anstehen. Dabei lernen die Kinder staunend, wo und wie die Früchte, das Gemüse und die Kräuter wachsen, die sie im Grossverteiler einfach aus dem Regal nehmen. Für das Kulinarische ist eine andere Gruppe Schülerinnen und Schüler zuständig. Sie bereiten Teig vor entweder für einen Zopf oder einen Fruchteuchen. Danach wird der Zopf-Teig geflochten und der Kuchenteig mit Fruchtschnitzen belegt sowie mit dem selbstgemachten Guss aus hofeigenen Produkten aufgefüllt. Und während nach getaner Arbeit alle Gruppen zur gegenseitigen Präsentation im hofeigenen Schulzimmer zusammenkommen, werden Zopf oder Kuchen im Ofen gebacken.

Woher kommt unsere Nahrung?

Erdbeeren auf dem Weihnachtstisch? Lamm-Nierstücke aus Neuseeland? Kartoffeln aus Ägypten? Das sollte bei uns Konsumenten eigentlich die Alarmglocken läuten lassen. Dieses Modul macht die Kinder mit den regionalen landwirtschaftlichen Produkten bekannt und sensibilisiert sie für die saisonalen Verfügbarkeiten. Die Prozesse und Vorschriften bei der Produktion von gesunden Nahrungsmitteln werden von Pia und Toni Schmid stufengerecht und verständlich aufgezeigt. Degustieren und Probieren gehören ebenso dazu wie das Sammeln, Austauschen und Auswerten von Fakten. Als Schlusspunkt stehen das Zubereiten und Geniessen einer gesunden Zwischenmahlzeit auf dem Programm.

Wasser – von der Quelle zum Brunnen

Wasser ist die Grundlage allen Lebens und wird in Zukunft ein rares Gut, mit dem wir behutsam umgehen müssen. Das hat Pia Schmid dazu bewogen, ein Tagesmodul zum Thema Wasser anzubieten, zumal der Hof Oberlindenbuel eine eigene Wasserquelle nutzen kann.

Die Schulklassen machen sich in Gruppen zu Fuss auf die Suche nach der Quellfassung. Von dort geht es zum Reservoir, wo die Wassertemperatur, der Kalkgehalt und der Abfluss pro Minute gemessen werden. Zurück auf dem Hof werden der Wasserverbrauch auf dem Betrieb geschätzt und berechnet, die Wasseruhr begutachtet und über Wassersparmöglichkeiten diskutiert. Ein Thema bei ausserhalb der Siedlungen gelegenen Höfen wie dem Oberlindenbuel ist auch der Wasserlöschposten bzw. der Hydrant im Fall eines Brandes.

Und natürlich wird auch reichlich mit Kräutern veredeltes Quellwasser getrunken.

Nachhaltige Erlebnisse für und mit Teenagern

«Schule auf dem Bauernhof» existiert seit 30 Jahren und wird in der ganzen Schweiz von initiativen Landwirten praktiziert. Das Angebot wird kantonal organisiert und gemeinsam von den Kantonen und dem Bauernverband entschädigt. Ziel der «Schule auf dem Bauernhof» ist es, Wissen über die Produktion unserer Nahrungsmittel zu vermitteln und die kommenden Generationen für die Arbeit und die Produkte der Landwirte nachhaltig zu sensibilisieren. «Manchmal zeigen sich Teenager am Anfang in Projektwochen eher skeptisch. Vorab Mädchen möchten am liebsten dreimal täglich duschen», erzählt Pia Schmid. «Dann aber geschieht meistens eine wundersame Wandlung. Plötzlich werden die Tiere, zum Beispiel die jungen Büsis, wichtiger. Es kam schon vor, dass ein Mädchen nach dem Aufenthalt mit der Mutter zurückkam und ihr den Hof zeigte. Damit war die Projektwoche für diese Schülerin wirklich ein nachhaltiges Erlebnis, was mich sehr freute.»

MENSCHEN IM FOKUS



MICHELLE FELDER, FOTOGRAFIN

Im Zeitalter der Digitalisierung ist Fotografie eine neue Kunstform. Fotografinnen kreieren Bilder auf der Basis von Fotos, indem sie diese auf dem Bildschirm mit raffinierter Software weiterverarbeiten und optimieren. Die selbständige Fotografin Michelle Felder aus Doppleschwand konzentriert sich bei ihrer Arbeit auf Menschen und zeigt dabei eine eigene Handschrift mit hoher Wiedererkennung. Roger Strub traf sie zum Gespräch.

Interview: Roger Strub, Fotos: Michelle Felder

Wie hast du deine Leidenschaft für Fotografie entdeckt?

Michelle Felder: Ich bin auf dem Hof meiner Eltern aufgewachsen und eine waschechte Doppleschwanderin. Bereits als Jugendliche besass ich eine Kamera und habe das Leben auf dem Hof fotografisch festgehalten. Dann suchte ich Freiwillige unter meinen Kolleginnen, die als Modelle posierten. Das war aber alles reines Hobby. 2015 schloss ich meine Ausbildung als FAGE ab und arbeitete danach im Kinderspital in Luzern. Dadurch wurde mein Wunsch, Babys zu fotografieren, immer grösser. Nach meiner Kündigung – ich wollte meinen Traum Fotografin verwirklichen – bekam ich vom Spital in Cham ein 30-Prozent-Mandat als Babyfotografin.

Mit der Kündigung hast du die Komfortzone verlassen. Ist es von Anfang an so gelaufen, dass du mit Fotografieren deinen Lebensunterhalt selbständig bestreiten konntest?

Nein. Ich hatte zuerst ein Büro und Fotostudio in Entlebuch. Gewohnt habe ich bei den Eltern in Doppleschwand. Ich arbeitete dann auch wieder bis zu 80 Prozent in der Pflege im Altersheim und baute mir daneben langsam eine Kundschaft mit Hochzeiten, Pärchen, Familien usw. auf. Die Termine überschritten sich aber immer öfter mit meinen Einsätzen im Heim, so dass ich mein Pensum schrittweise abbaute. 2020 machte ich mich dann vollständig selbständig und führe jetzt im alten Postgebäude in Doppleschwand ein eigenes, kleines Fotostudio. Heute kann ich mich über Arbeit nicht beklagen. Ich habe sehr viele tolle Aufträge.

Fotografen sind in der Regel spezialisiert. Worauf legst du den Fokus bei deiner Arbeit?

Ich möchte den Menschen ermöglichen, dass sie sich gute Bilder gönnen können. Mein Fokus liegt bei Kreativporträts, die ich im Auftrag meiner Kunden zusammen mit ihnen erarbeite. Personen übernehmen automatisch eine Rolle, wenn sie vor der Kamera posieren. Diese Rolle kann man definieren, erarbeiten und z.B. mit Licht optimieren. Bilder konservieren Erinnerungen und halten sie lebendig.

Menschen sind vor der Kamera oft verspannt. Wie machst du sie locker?

Ich rede viel mit den Leuten und habe von Natur aus eine lockere und kollegiale Art. Das ermöglicht ihnen, mich als die Fotografin auszublenden und selber, authentisch zu sein. So kann ich ihre Emotionen einfangen. Zudem zeige ich ihnen die geschossenen Bilder laufend, damit sie mir unmittelbares Feedback geben können. So spüre und erfahre ich, was sie gerne möchten.

Wie würdest du dein Markenzeichen bzw. dein Alleinstellungsmerkmal umschreiben?

Es gelingt mir, die Individualität und die Authentizität meiner Kundinnen und Kunden in Bildern zu erfassen und die Betrachtenden durch meinen Bearbeitungsstil mit Licht, Kontrasten, Farben und Beschnitt zu berühren.

Das hat weniger mit Realität zu tun als mit dem Computer.

Fotografie – auch Porträt-Fotografie – war immer schon eine Kunstform, bei der man mit Licht, Korn, Belichtungszeit, Make-up und Dekors gearbeitet hat. Die modernen Bearbeitungsprogramme am Computer bieten einfach zusätzliche Möglichkeiten und erfordern weniger Aufwand. Zudem ist das Resultat immer zeitgleich zu sehen und zu beurteilen. Aber es braucht entsprechendes Fachwissen und Fertigkeiten im Umgang mit den Bearbeitungsprogrammen. Und ohne ein gutes Auge und die Sensibilität für die fotografierten Menschen entstehen auch mit dem Computer keine wirklich guten Bilder.

Du hast mit deinen 25 Jahren das analoge Zeitalter gar nicht erlebt.

Ja, das stimmt. Ich sammle zwar einzelne Relikte aus dieser Zeit, aber wirklich einen Bezug dazu habe ich nicht.

Gibt es viel Konkurrenz? Und pflegst du Kontakt mit anderen Fotografen?

Sicher gibt es viele Fotografinnen und Fotografen. Die meisten haben sich aber auf einen Bereich spezialisiert. Landschaften, Tourismus, Reportagen, Pressefotos usw. Ich spüre die Konkurrenz nicht gross. Die Leute kommen zu mir, weil ihnen mein Stil gefällt. Und ja, es gibt Grüppchen von Fotografen aus der weiteren Region, bei denen ich mitmache. Wir treffen uns sporadisch, um uns auszutauschen und es kommt vor, dass wir uns bei Engpässen aus-helfen. Vorwiegend sind da in meiner Umgebung Frauen mit dabei.

Wie wirbst du für deine Dienstleistung?

Beste Werbung ist es, beispielsweise bei Hochzeiten, einen bleibenden, positiven Eindruck zu hinterlassen. Dann spielt die

Mund-zu-Mund-Propaganda. Ich nutze aber auch die Social-Media-Kanäle Facebook und Instagram. Der Aufwand dafür ist aber nicht zu unterschätzen. Und natürlich habe ich eine schöne Website.

Was machst du im Winter, wenn kaum jemand heiratet und wenig Familienfeste stattfinden?

Da haben Firmen manchmal Zeit, ihre Mitarbeitenden fotografieren zu lassen. Oder Leute brauchen schöne Aufnahmen, die sie zu Weihnachten an Freunde und Verwandte verschicken. Und dann habe ich auch Zeit für mich und für Weiterbildung. Ich habe alles im Selbststudium, in Online-Workshops und durch Learning by doing gelernt. Dazuzulernen gibt es immer vieles. Weiter be-sitze ich drei Fotoboxen, die ich als Highlight auf Firmenevents, Geburtstagen und Festen für lustige Partyschnappschüsse vermieten darf.

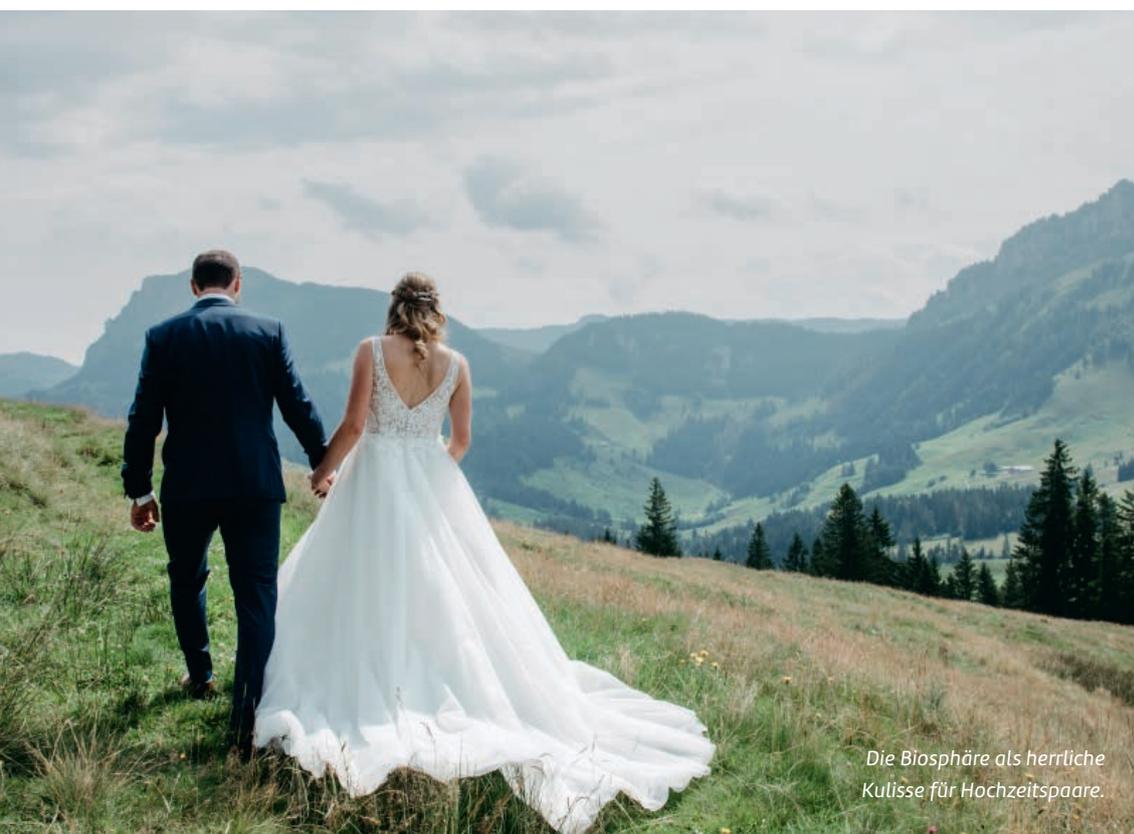
Was bringt die Zukunft?

Ich bin nicht ein Mensch, der alles vorausplant. Ich bin offen für das, was passiert. Aber ich bin stark fokussiert auf mein kleines Geschäft. Das ist in der Zeit des Aufbaus unumgänglich. Ich bin glücklich bei dem, was ich tue, fühle mich frei und unabhängig. «Mängisch fingt ds Glück eim», singt Kuno Lauener. Mich hat es bereits gefunden. Aber ich bleibe wach, um Chancen zu erkennen und zu ergreifen.

Familie und Kinder?

Ich wäre sicher auch flexibel, falls eine Familie irgendwann ein Thema wäre. Aber dafür bleibt mir ja noch Zeit.

www.michelles-photography.ch



Die Biosphäre als herrliche Kulisserie für Hochzeitspaare.





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.

DER TIGER FINDET IM HOCHMOOR EINE ZWEITE HEIMAT

PARTNERSCHAFT SCL TIGERS

Es ist Mitte September. Leichter Nebel liegt über den Hochmooren des Entlebuch. Auf leisen Sohlen macht sich ein Tiger auf die Jagd. Er krallt sich wie jedes Jahr eine bunt gekleidete Schar von Entlebucherinnen und Entlebuchern. Gemeinsam mit ihrem Tiger ziehen die Entlebucher Fans danach Woche für Woche ins Eishockey-Stadion nach Langnau, wo sie mit ihrem Gebrüll die gegnerische Mannschaft auf dem Eis derart verängstigen und verwirren, dass die SCL Tigers leichtes Spiel haben. Das funktioniert. Manchmal jedenfalls.

Text: Roger Strub, Foto: Peter Eggimann

Biosphäre und SCL Tigers haben sich zu einer kantonsüberschreitenden Partnerschaft gefunden, von denen beide Seiten profitieren sollen.





18.-22. JULI 2022
LOCALNETARENA BURGDORF



ANMELDUNG - WWW.HOCKEYCOUNTRY.CH



#SummerHockeyCamp #GemeinsamStärker #HockeyCountry



 **Luzerner
Kantonalbank**

Balsam für die Seele

Die LUKB wünscht Ihnen unvergessliche Erlebnisse im Entlebuch.



Der Tiger ist los im Entlebuch.
Fotomontage: W. Vogel & R. Bissig

Das ist der eine Teil der Geschichte. Dass der Tiger für die nächsten Jahre in der Biosphäre Entlebuch angesiedelt wurde, ist Teil einer innovativen Marketing-Partnerschaft zwischen der Biosphäre und den SCL Tigers. Beide, sowohl die UNESCO Biosphäre Entlebuch als auch die SCL Tigers, sind Leuchttürme ihrer Region. Die Grenzen zwischen dem Berner Emmental und dem Luzerner Entlebuch, die sich gemeinsam das Napfbergland teilen, sind durchlässiger denn je. Zahlreiche Arbeitnehmende sind als «Grenzgänger» in verschiedensten Firmen auf der einen oder anderen Seite beschäftigt. Die Wochenzeitung berichtet aus beiden Regionen über Politik, Kultur und Sport, Radio neol beschallt sie mit Musik und regionalen News. Man kennt und mag sich. Die Entlebucher haben punkto Innovation, Selbstwertgefühl und politischem Mut die Nase zurzeit leicht vorn. Das war nicht immer so. Das Projekt Biosphäre hat grossen Anteil an diesem positiven Wandel. Die SCL Tigers wiederum gehen mit ihren ambitionierten Zukunftsplänen (siehe Kasten) und einer wirtschaftlich gesunden Basis im Emmental einen ähnlichen Weg. Darum passen beide perfekt zusammen. Hier ein paar Stimmen:

Theo Schnider, Direktor der UNESCO Biosphäre Entlebuch: «Die UNESCO Biosphäre Entlebuch und die SCL Tigers sind wahre Leuchttürme der regionalen Identität und seit jeher mit Herz-

blut und Leidenschaft unterwegs. Uns verbindet die Schicksalsgemeinschaft zweier Randregionen. Eine Kooperation, die passt und noch viel bewegt.»

Simon Laager, Geschäftsführer der SCL Tigers: «Wir sind stolz, einen in vielerlei Hinsicht bestens passenden Tourismuspartner aus unserer unmittelbaren Nachbarschaft gewonnen zu haben. Wir werden durch diese Nähe auch zahlreiche Aktivitäten rund um die 1. Mannschaft, den Juniors Club der Biosphäre sowie verschiedene Kommunikationsmassnahmen umsetzen, von denen beide Parteien profitieren werden.»

Peter Jakob, Präsident des Verwaltungsrates der SCL Tigers: «Die SCL Tigers aus dem Emmental und das UNESCO Biosphärenreservat Entlebuch passen gut zusammen. Ein Austausch im Bereich Tourismus wird beide Seiten beflügeln. In diesem Sinne: Willkommen in der Ilfis-Halle in Langnau.»

Michael Roos, Präsident des Entlebucher Fanclubs SCL Tigers: «Diese Kooperation ist grandios: «Der aus dem Emmental stammende Tiger-Virus erzeugt bei uns eine kollektive und kritiklose Besessenheit. Einmal Tiger, immer Tiger. Darum heissen wir den Tiger in den Entlebucher Mooren herzlich willkommen.»

INNOVATIVE ZUKUNFTSPLÄNE

rs. Für das Projekt, das im Bereich der jetzigen Markthalle eine Erweiterung des Stadionareals um eine zweite Eishalle mit Seminar- und Cateringräumen und einer Athletikhalle vorsieht, hat Verwaltungsratspräsident Peter Jakob letzten Monat nach sechsjähriger Planungszeit grünes Licht gegeben. Die 1200 Quadratmeter grosse Athletikfläche im 2. Stock oberhalb des Eisfeldes wird das neue Herzstück des Off Ice Trainings darstellen. «Mehr als die Hälfte aller Trainings finden neben dem Eis statt – von daher ist dieser Erweiterungsbau auch eine unserer wichtigsten

Massnahmen zur Umsetzung unserer neuen Unternehmensstrategie», so Peter Jakob. Er hofft, dass nach der Inbetriebnahme zeitnah auch der letzte Meilenstein seiner Vision, ein Hotel mit rund 60 bis 80 Betten, im Bereich der alten Landi realisiert werden kann. Damit entstünde für die SCL Tigers, aber vor allem auch für die Nachwuchsorganisation der Young Tigers und die ganze Region ein «sportliches Zentrum auf dem Lande», das in der Vermarktung vielseitige Möglichkeiten bieten würde und für die gesamte Unternehmung viel Synergiepotenzial hätte.

SCHLAFGENUSS DANK...



REMO EMMENEGER, MONDART GMBH

«Ich bin ein total zufriedener Mensch. Ich darf kreativ sein und jeden Tag machen, was mir Freude bereitet.» Remo Emmenegger nimmt man diese Aussage ohne Vorbehalte ab. Er offenbart dem Besucher seine Leidenschaft für das traditionelle Schreinerhandwerk sowohl in der heimeligen Ausstellungstube als auch in der «Zuckerhütte», seiner Werkstatt. Aber gehen wir der Sache auf den Grund.

Text: Roger Strub, Fotos: MondArt GmbH

Remo Emmenegger arbeitet mit Holz, das er selber in den hochgelegenen Wäldern über 1000 m der Biosphäre Entlebuch schlägt. Und zwar so wie es bereits die Urväter praktiziert hatten. Wie sie fällt auch Remo Emmenegger die ausgewählten Fichten in den Wintermonaten vor Neumond. Danach lässt er die Bäume mindestens zwei Monate mit ihren Ästen an Ort und Stelle ruhen, bevor er sie im Frühjahr entastet und in die nahegelegene Sägerei transportiert, wo sie zu den gewünschten Blöcken zugeschnitten und getrocknet werden.

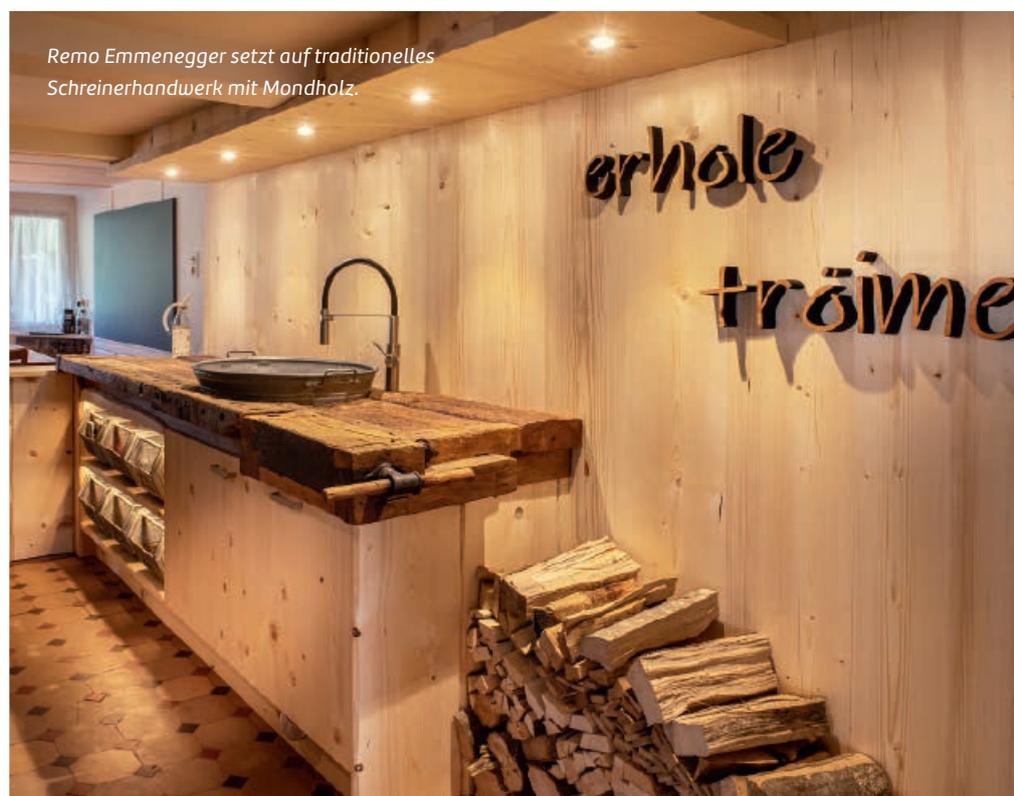
Früher baute man mit dem Mondholz Häuser und Ställe. Sie erwiesen sich als besonders wetterfest und hatten eine positive Wirkung auf Menschen und Tiere. Wer darin wohnte, wurde weniger krank und fand zu innerer Ruhe.

Geborgen und geerdet im Mondholz-Bett

Remo Emmenegger hat viele Bücher über das traditionelle Holzhandwerk und Mondholz gelesen. Heute kombiniert er das überlieferte Wissen der Vorfahren mit den nach Feng-Shui idealen Massen. So entsteht ein einzigartiges Produkt: das Mondholz-Bett. Bei der Bearbeitung berücksichtigt er die Besonderheiten des Mondholzes. «Während ich das Holz bürste, entweicht ein harziger und frischer Holz-Duft und sorgt in der «Zuckerhütte» für eine heimelige Atmosphäre», erzählt Remo Emmenegger. «Harz beinhaltet ätherisches Öl und hat eine antibakterielle und beruhigende Wirkung. Das harzhaltige Mondholz-Bett reduziert den Puls erwiesenermassen um bis zu 3500 Herzschläge pro Nacht. Und es erfrischt das Schlafzimmer mit einem natürlichen Raumduft.»



Das Holz schlägt er in den Wintermonaten vor dem Neumond selber.



Remo Emmenegger setzt auf traditionelles Schreinerhandwerk mit Mondholz.

Die Holzbalken verbindet Remo Emmenegger ganz ohne Metall mit einem Stecksystem. Er achtet darauf, dass die Wurzeln des Baumstammes bei den Füßen und die Krone am Kopfende des Bettes zu liegen kommen. Das Herz des Baumes wird dem Körper zugewandt, damit dieser sich im Schlaf optimal erholen kann. Die 12 cm dicken Balken schirmen zudem Elektrosmog und andere äussere Einflüsse ab. Das Mondholz-Bett wirkt damit als eine natürliche Schutzhülle, in der sich die schlafende Person geborgen und geerdet fühlt. Zusammen mit dem ergonomischen und natürlichen Bettinhalt der Firma Relax erfüllen die Mondholz-Betten alle Voraussetzungen für einen gesunden und erholsamen Schlaf.

Mondholz anstatt Zucker

Das Entlebuch war dereinst das Zentrum der Schweizer Zuckerproduktion. Die Bauern auf den Alpen stellten ab Mitte des 18. Jahrhunderts nicht nur Käse und Butter her, sondern aus Molke auch Zuckersand und «Zuckertäfel». Sie verkauften die Ware direkt oder brachten sie nach Marbach, wo Fabrikanten den Zucker in sogenannten «Zuckerhütten» raffinierten und bis in die USA exportierten. Doch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mussten sie ihre Geschäfte nach und nach aufgeben, weil ihr Produkt im Vergleich zum industriell raffinierten Rüben- und Rohrzucker aus dem Ausland zu teuer und zu wenig süss war. «Doch meine Zuckerhütte erlebt nach der goldenen Zuckerära und einigen Zwischennutzungen heute ihre neue Blüte: Sie ist Ideen- und Werkraum für meine Firma MondArt GmbH, wo ich zusammen mit meinem Mitarbeiter Einzigartiges aus Mondholz kreieren darf», sagt Remo Emmenegger.

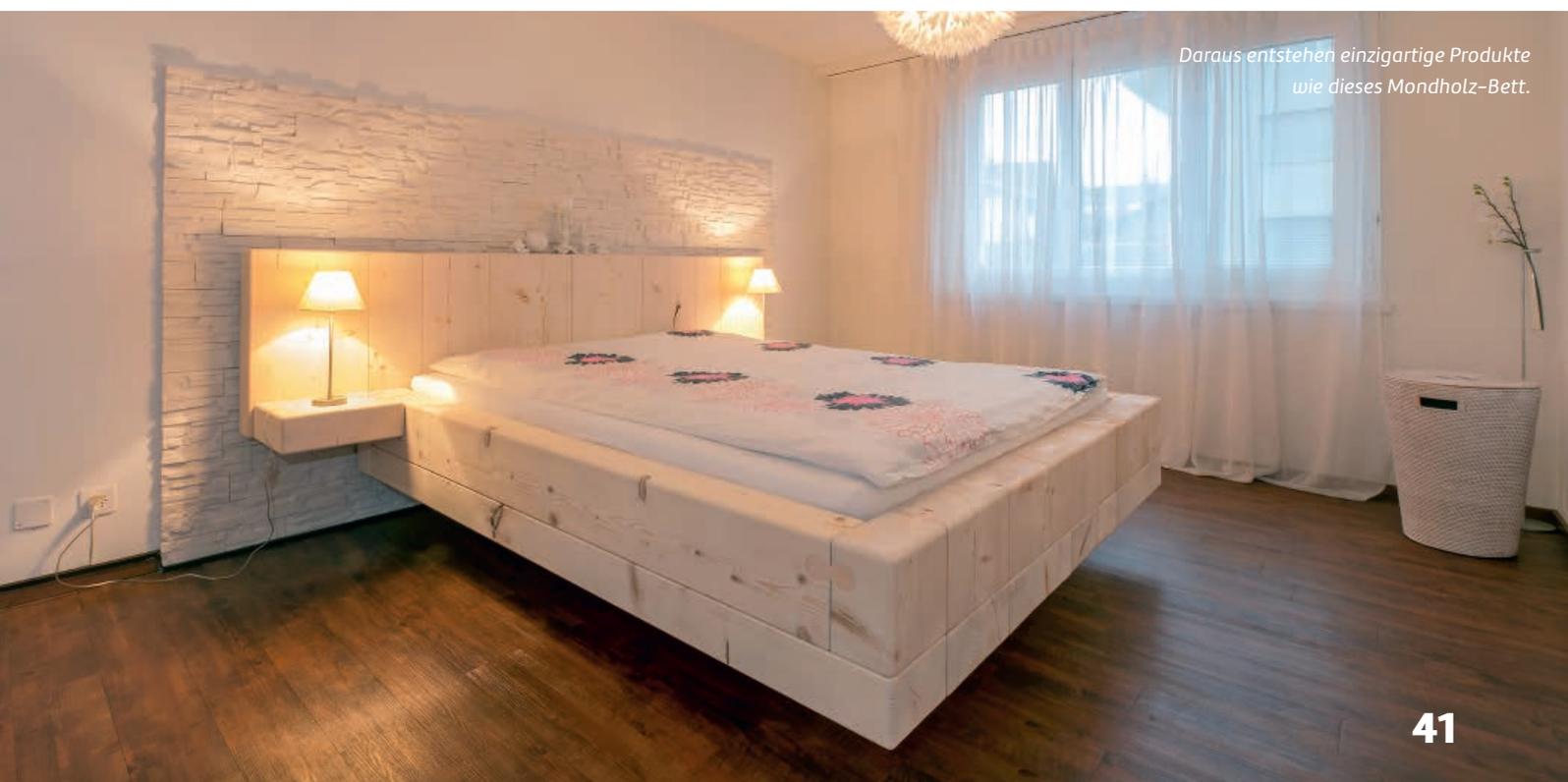
Auf dem Holzweg zur Erfüllung

Aufgewachsen ist er in Ruswil. Bereits sein Vater war Schreiner mit viel Herzblut, und so hegte auch Remo den Wunsch, den Schreinerberuf zu erlernen. Er sammelte bei verschiedenen Arbeitgebern Erfahrungen in unterschiedlichen Funktionen, durfte als Bauführer Haussanierungen und Neubauten begleiten. Doch die erwartete Zufriedenheit stellte sich nicht ein. «Die langen und energieraubenden Arbeitstage auf dem Bau zehrten an meinen Kräften und der Druck von allen Seiten war immens. Ich begann den Sinn des Ganzen zu hinterfragen und machte mich auf die Suche nach dem inneren Gleichgewicht. Das war die Zeit, als ich begann, mich mit dem traditionellen und naturnahen Schreinerhandwerk auseinanderzusetzen. Und mir wurde klar, dass ich nur darin meine wahre Leidenschaft würde ausleben können und nicht im industriellen, profitorientierten Berufsalltag.»

Zuhinterst im Entlebuch richtete er sich in der alten Zuckerhütte seine kleine Werkstatt ein und fand nicht nur sein Glück, sondern auch zahlreiche zufriedene Kunden.

«Zwischen meinen Kunden und mir besteht eine hohe Wertschätzung. Ich gebe mein Wissen weiter, ohne an Geld zu denken. Trotz viel Arbeit geniesse ich heute eine viel höhere Lebensqualität», sagt er und schenkt beim Abschied ein Gläschen selbst kreierten Tannenschössling-Likör ein. Jungtriebe von Rottannen hat er dafür draussen in Apfel-Träsch eingelegt. Entstanden ist ein leckerer Schnaps mit einem harzigen Anklang. «Wegen seiner antibakteriellen Wirkung hilft er beispielsweise gegen Halsweh», meint Remo Emmenegger.

www.mond-art.ch



Daraus entstehen einzigartige Produkte wie dieses Mondholz-Bett.



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

**Naturverbunden mit
PostAuto** durch die UNESCO
Biosphäre Entlebuch.



postauto.ch/ausflugstipps



PostAuto 

Die gelbe Klasse.



Stillsitzen und herunterfahren.



Die Elemente des Waldes bewusst wahrnehmen.

WALDBADEN

SUSANNE STALDER-BÄCHLER, «WALDBADEMEISTERIN»

Waldbaden ist ursprünglich eine japanische Achtsamkeitspraxis. Shinrin-Yoku, wie die Kunst des Schlenderns im Wald dort genannt wird, hat den Weg inzwischen auch in Wälder der Biosphäre Entlebuch gefunden. Mit Susanne Stalder-Bächler auf dem Stächelmoos, direkt am Fuss der Schrattenfluh im Hilferental, können erste begleitete Versuche unternommen werden.

Text: Roger Strub, Fotos: kantrum.ch

«Natürlich kann man auch alleine im Wald baden», sagt Susanne Stalder. «Meine Aufgabe besteht darin, die Teilnehmenden anzuleiten, sie zu sensibilisieren, sich mit allen fünf Sinnen auf den Wald einzulassen. Beim Waldbaden gibt man sich hin, muss langsam werden. Das können viele Menschen nicht auf Anhieb. Es geht um die viel beschworene Entschleunigung.»

Gesundheitsprävention und Heilung

In Japan ist Waldbaden Teil der traditionellen Gesundheitsprävention und Therapieform bei vielerlei Leiden. Es besteht darüber ein fundiertes und durch messbare Fakten belegtes Wissen. Waldbaden senkt den Blutdruck, den Stresslevel und stärkt die Killerzellen unseres Immunsystems. Waldbaden wird in Japan von Ärzten als Therapie per Rezept verschrieben.

Stillsitzen als Herausforderung

Wir kennen es alle: Stillsitzen ist eine Herausforderung, weil uns immerzu irgendwelche Gedanken im Kopf herumschwirren. Dann steht man eben schnell auf, um dies oder jenes zu erledigen. Also müssen wir uns beim Waldbaden zuerst vom Alltag befreien, der uns mit seinem unnatürlichen Tempo auf Trab hält. Da ist Susanne Stalder als Begleiterin gefragt. Anstatt normal zu

gehen, wechseln wir zum Schlendern, atmen langsam und bewusst und setzen uns schliesslich hin, um einfach zu sein. Erst wenn wir heruntergefahren sind, werden die Sinne wach und empfänglich. Wir vermögen der Stille zu lauschen, nehmen kleine und kleinste Veränderungen um uns wahr. Die Energie aus dem Wald beginnt zu fließen. Und wir spüren, dass wir uns gerade etwas Gutes tun. «Ehepaare berichten mir, dass sie danach anders miteinander reden», erzählt Susanne Stalder. «Alle Teilnehmenden empfinden das Waldbaden als sehr schönes Erlebnis.» Die meisten von ihnen kommen aus städtischen Regionen, nur wenige aus der Region.

Eine Reise zum Ursprung

Susanne Stalder hat eine Ausbildung zur «Kursleiterin Waldbaden – Achtsamkeit im Wald» an der Deutschen Akademie für Waldbaden absolviert. «Die Begegnungen mit den Gästen haben mich gelehrt, Menschen nicht zu schubladisieren», sagt Susanne Stalder. «Das weitet auch den eigenen Horizont. Sobald die Pandemie es zulässt, vielleicht nächstes Jahr, wollen mein Mann Patrick und ich nach Japan reisen und noch mehr erfahren über Shinrin-Yoku, das Waldbaden.»

www.staechelmoos.ch/bergwaldbaden

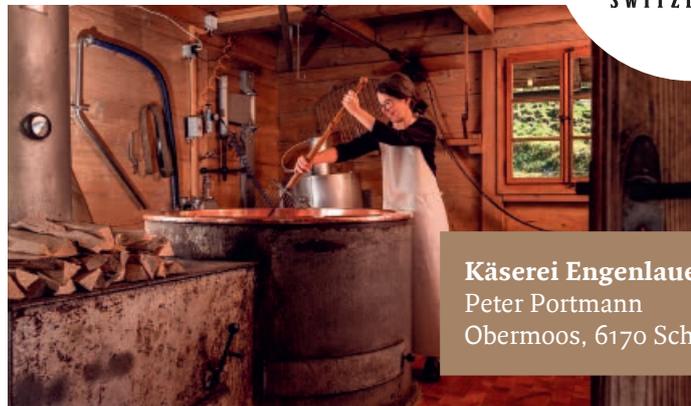
SBRINZ AOP

URECHTER GENUSS

Der Käse mit Charakter – der Schweizer Extrahartkäse braucht Zeit, sehr viel Zeit! Das Mindestalter für den Konsum ist 18 Monate. 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 Käsegenossenschaft 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. Seit 1996 wurde unter Toni Mehr die Käserei zehn Mal als bester Sbrinz AOP Produzent ausgezeichnet. Pro Jahr werden in der Käserei Rotmoos rund 600'000 Liter Milch verarbeitet, welche von sechs Milchbauern aus der unmittelbaren Umgebung geliefert wird.



Käserei Rotmoos
Toni Mehr / seit 1. Januar 2022:
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



Glücksmomente

Exkursions- und Kursprogramm 2022

Detailinformationen finden Sie unter:
www.biosphaere.ch

APRIL

Sa	30.	Wildkräuterküche	Escholzmatt
----	-----	------------------	-------------

MAI

Di	10./17./24./31.	Skizzieren	Schüpfheim
Sa – So	14. – 15.	Alphorn (Schnupper-Kurs)	Romoos
Fr	20.	Keltische Bäume Kulturweg	Schüpfheim
Fr	20.	Wildkräuterküche	Escholzmatt
Sa	21.	Wildkräuterküche	Escholzmatt

JUNI

Do	2.	Präsentationsworkshop	Schüpfheim
So	5.	FAMILIEN Kräuternachmittag	Marbach
Fr	10.	Wildkräuterküche	Escholzmatt
Sa	11.	Wildkräuterküche	Escholzmatt
Sa – So	11. – 12.	Tankstelle Bergwaldbad	Heiligkreuz
So	12.	FAMILIEN Kohlbrot backen	Schüpfheim
Fr	17.	Luftkönig Steinadler	Sörenberg
Do – So	23. – 26.	Aquarellieren	Romoos
So	19.	Baumeisterin Waldameise	Entlebuch
Fr	24.	FAMILIEN Steine schleifen	Romoos
Do – So	24. – 28.	Bildhauen in der Holzwerkstatt	Schüpfheim
Fr	24.	Wildkräuterküche	Escholzmatt
Sa	25.	Wildkräuterküche	Escholzmatt
Sa	25.	Jodeln (Schnupper-Kurs)	Schüpfheim
Sa – So	25. – 26.	Jugend auf dem Gipfel	Sörenberg
So	26.	FAMILIEN Grünalgen-Farbe	Flühli

JULI

Fr	1.	Werken in der Kräuterküche	Marbach
Sa	2.	Wildtiere im Morgengrauen	Sörenberg
Sa	2.	In der Salbenküche	Escholzmatt
So	3.	Werken in der Kräuterküche	Marbach
So	3.	Luftkönig Steinadler	Sörenberg
Fr	8.	Karst & Höhlen	Sörenberg
Sa	9.	FAMILIEN Steine schleifen	Romoos
Mo – Fr	11. – 15.	Alphorn (Fortgeschrittene)	Sörenberg
Mi	13.	Wildtiere im Morgengrauen	Sörenberg
Do	14.	Murmeli, Dachs & Hirsch	Marbach
Sa – So	16. – 17.	Biosphären Wander-Nacht	Schüpfheim
So	17.	FAMILIEN Kräuternachmittag	Marbach
Mi	20.	FAMILIEN Kohlbrot backen	Schüpfheim
Do	21.	FAMILIEN Grünalgen-Farbe	Flühli
Sa	23.	Murmeli, Dachs & Hirsch	Marbach
Sa – So	23. – 24.	Biosphären Wander-Nacht	Schüpfheim

So	24.	Wildtiere im Morgengrauen	Sörenberg
Di	27.	Karst & Höhlen	Sörenberg
Fr	29.	Sagenhafter Rundgang	Entlebuch
Sa	30.	Baumeisterin Waldameise	Entlebuch

AUGUST

Di	2.	Luftkönig Steinadler	Sörenberg
Fr	5.	Naturpilotin Fledermaus	Entlebuch
So	7.	Karst & Höhlen	Sörenberg
Di	9.	FAMILIEN Grünalgen-Farbe	Flühli
Mi	10.	FAMILIEN Kräuternachmittag	Marbach
Do	11.	Murmeli, Dachs & Hirsch	Marbach
Fr	12.	Werken in der Kräuterküche	Marbach
So	14.	Baumeisterin Waldameise	Entlebuch
Mi	17.	Karst & Höhlen	Sörenberg
Do – Sa	18. – 20.	Jodeln (Einsteiger-Kurs)	Schüpfheim
Fr	26.	Am Goldbach	Romoos

SEPTEMBER

Fr	2.	Sagenhafter Rundgang	Entlebuch
Sa	3.	In der Salbenküche	Escholzmatt
So	4.	Luftkönig Steinadler	Sörenberg
Fr – So	9. – 11.	Alphorn (Fortgeschrittene)	Sörenberg
Fr	9.	Am Goldbach	Romoos
Sa	10.	Karst & Höhlen	Sörenberg
Sa	10.	Vollmond-Skizzieren	Schüpfheim
Fr	16.	Hirschbrunnt	Sörenberg
Fr – Sa	16. – 17.	Natur-Fotografie	Entlebuch
Sa	17.	Hirschbrunnt	Sörenberg
Do	22.	Hirschbrunnt	Sörenberg
Sa	24.	Hirschbrunnt	Sörenberg
So	25.	Hirschbrunnt	Sörenberg

OKTOBER

Fr – Sa	30. – 1.	Jodeln (Fortgeschrittenen-Kurs)	Schüpfheim
Sa	1.	Karst & Höhlen	Sörenberg
So	2.	Murmeli, Dachs & Hirsch	Marbach
Mo – Fr	3. – 7.	Schreinern (Wochen-Kurs)	Schüpfheim
Di – Mi	4. – 5.	Schreinern (Kurz-Kurs)	Schüpfheim
Do – Fr	6. – 7.	Schreinern (Kurz-Kurs)	Schüpfheim
Fr – So	11. – 13.	NEU Holzdruck im Kartenatelier	Schüpfheim
So	9.	Karst & Höhlen	Sörenberg
Di	11.	FAMILIEN Kohlbrot backen	Schüpfheim



INTERAKTIV INSZENIERTE NATUR- UND ERLEBNISWELT

GROSSER MOORRUNDWEG

Im Sommer 2021 wurde im Gebiet Rossweid oberhalb von Sörenberg der Grosse Moor-rundweg eröffnet. Damit ist nach dem Sonnentauweg (kleiner Moor-Rundweg) und dem Wasserpark Mooraculum die dritte von vier touristischen Erlebnisinszenierungen realisiert. Bleibt als viertes Projekt der Weg ins Tal hinunter nach Sörenberg.

Text: Roger Strub, Fotos: Beat Brechbühl

Im Auftrag der Bergbahnen Sörenberg AG hat die österreichische Firma pronatour das Konzept entwickelt und etappenweise rea-lisiert. Ziel der Erlebnisinszenierung ist es, wertvolle Informa-tionen über das Moor, seine Bewohner sowie die Nutzung und Be-drohung dieser einzigartigen Landschaft zu liefern. Denn nur wer die Entstehungsgeschichte, die Naturbesonderheiten und die Gefährdung durch den Menschen kennt, kann auch die Zusam-

menhänge zwischen dem eigenen Handeln und der nachhaltigen Entwicklung seiner Umwelt verstehen.

Naturschutz verständlich machen

Umweltbildung ist Voraussetzung für erfolgreichen Naturschutz. In diesem Kontext sind die pädagogisch-didaktisch aufbereite-ten Stationen des Grossen Moorrundwegs zu verstehen.



Natürlich verfolgen sie parallel auch touristische Zielsetzungen mit dem interaktiven Erleben in einer grossartigen Landschaft. Das soll bei den Gästen auch den Wunsch wecken, wiederzukommen. René Koller, Direktor der Sportbahnen Sörenberg AG: «Mit dem Grossen Moorrundweg schreiben wir die Erfolgsgeschichte Mooraculum weiter. Diese strategische Ausrichtung und die gezielten Investitionen ins Sommergeschäft machen uns zu einem bedeutenden und nachhaltigen Ganzjahres-Bergerlebnis-Anbieter. Wir ermöglichen mit den Inszenierungen «Moor» ein zur Region passendes Erlebnis und generieren damit zusätzliche Wertschöpfung für die Bahnen und die Gastronomie.»

Das Zusammenspiel von Ökologie, Ökonomie und Sozialem ist die Grundlage der Agenda 30 zur nachhaltigen Entwicklung der UNO-Mitgliedstaaten und damit auch der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Moorflüsterpass und Forscherbox

Seit jeher faszinieren die sagemumwobenen Moore uns Menschen. Und tatsächlich: Hier gibt es fleischfressende Pflanzen, Moose, die über Jahrtausende mächtige Torfböden bilden, Luchse, die durch die geschützten Moore schleichen, unheimliche Dämonen, die uns erschauern lassen. Das Moor offenbart atemberaubende Geheimnisse, wenn man sich darauf einlässt.

An der Kasse der Talstation Rossweid können ein «Moorflüstererpass» und eine «Forscherbox» erworben werden. Dann geht's los. An 17 interaktiven Erlebnisstationen macht man Bekanntschaft mit der einzigartigen Tier- und Pflanzenwelt und deren verblüffenden Überlebensstrategien. Die Moorbewohner

erzählen dazu am «Moortelefon» – es muss jeweils durch Kurbeln mit Strom versorgt werden – ihre ganz persönliche Geschichte. Das «Moortelefon» ist dabei behilflich, dass im «Moorflüsterpass» am Schluss das gesuchte Lösungswort steht. Bei Vorweisen des Passes mit korrektem Lösungswort kann im Restaurant Rossweid eine Belohnung abgeholt werden.

Wer mehr wissen und vor allem aktiv werden will, hat mit der «Forscherbox» und dem «Forscherhandbuch» die Möglichkeit, sein Wissen mit Kompass, Messband und Lupe zu vertiefen und festzuhalten.

Projekt Top of Biosphäre

Mit der neuen Rothornbahn, die in den kommenden Jahren gebaut wird, ist ein weiteres Projekt verknüpft. Zusammen mit der Firma Steiner in Sarnen soll am Rothorn vom Talboden bis hinauf zum Gipfel eine weitere Landschafts-Inszenierung stattfinden. Das Rothorn wird zum Top of Biosphäre mit verblüffenden und eindrücklichen Erlebnissen. Kleines Amuse-Bouche aus dem Ideenkatalog: Beispielsweise soll die Leinwand eines Alpenkinos auf dem Gipfel durch eine Überblendung zum Panoramafenster werden.

Grosser Moorrundweg Rossweid / Sörenberg:

Länge: 4.5 km

Dauer: 1.5 bis 4 Stunden, je nach Aufenthaltsdauer bei den 17 Stationen.

www.soerenberg.ch

ÖNOLOGE UND KAFFEERÖSTER



WILLY ZEMP, KAFFEE-SOMMELIER

Willy Zemp war im elterlichen Weinbau-Betrieb in Salgesch im Wallis tätig, bis er vor 15 Jahren ein Jobangebot einer Kaffeerösterei aus der Innerschweiz erhielt. Diese neue Herausforderung reizte ihn und er nahm sie an. Nicht zuletzt, weil Wein und Kaffee viel mehr gemeinsam haben, als man sich als Wein- oder Kaffeegeniesser vorstellen kann. Heute führt er in Doppleschwand eine kleine, aber feine Kaffeerösterei.

Text: Roger Strub, Fotos: zug

«Weintrauben verfügen über etwa 500 Inhaltsstoffe, Kaffeebohnen sogar über 1000», erzählt Willy Zemp, der in Doppleschwand als Einmannbetrieb eine eigene kleine Kaffeerösterei betreibt. «Sowohl die Kaffeebäume als auch die Weinstöcke brauchen für eine besondere Produktequalität ein Mikroklima und eine ideale Bodenbeschaffenheit.»

Willy Zemp, inzwischen umfassend zertifiziert als Barista, Coffee Connaisseur, Röstmeister, Coffeologe und Kaffee-Sommelier, verfügt über ein umfangreiches Know-how im Zusammenhang mit Kaffeeanbau, Röstprozessen und Kaffe Zubereitung. Er sagt: «Mit herkömmlichen Kaffeebohnen gebe ich mich nicht zufrieden. Durch meine akribische Auswahl qualitativ herausragender Bohnen gelingt es mir, einzigartigen Kaffee zu rösten und daraus exzellente und genussvolle Kaffee-Getränke zu kreieren.»

Qualität beginnt mit dem Terroir

Die herausragende Qualität eines Kaffees hat vielerlei Ursachen. Kaffeebäume mögen schattige Umgebung. Sonneneinstrahlung bedeutet für sie Stress. Ihre natürliche Umgebung ist der Wald. Willy Zemp arbeitet unter anderen mit Amarella Trading aus Mannheim zusammen, die im direkten Handel mit den Kaffeebauern vor Ort die Kaffeebohnen einkauft. Jede Parzelle besitzt

ein eigenes sogenanntes Terroir bezüglich Bodenbeschaffenheit, Mikroklima, Wechsel-Einflüssen zu benachbarten Pflanzen, Sonneneinstrahlung, Wasserhaushalt und Höhenlage. So bildet sich für jede Parzelle ein unverwechselbares und individuelles Aromen-Profil der Kaffeebohnen heraus.

Die Bauern sollen keine Massenware, sondern Qualität produzieren. Sie werden dabei von Amarella Trading begleitet und geschult. Mischanbau, wie er zum Beispiel im Regenwald in Äthiopien als Projekt betrieben wird, bringt zusätzliche Einnahmen. Zusammen mit dem Kaffee werden auch Avocados und Bananen gepflanzt. Gleichzeitig sorgt die Biodiversität in der Parzelle für weniger Schädlinge und Spritzmitteleinsatz.

Qualität entsteht durch Leidenschaft

Qualitätsfördernd ist aber auch, wenn die Kaffeebauern ihre Bäume in Etappen abernten. Sie pflücken jeweils nur die reifen Kirschen. Weiter trägt der Wasch- und Trocknungsprozess entscheidend zum Aromaprofil bei. Die Kaffeekirschen, die während 10 bis 15 Tagen unter freiem Himmel getrocknet werden und zwar auf Tischen, die auch von unten belüftet sind, entfalten ein viel schöneres und fruchtigeres Aroma als solche, die auf dem Boden getrocknet werden. Auch dies wirkt sich positiv auf die Qualität aus.



Durch den direkten Handel ist nicht nur der Einfluss auf den Anbau bzw. den Ernteprozess und damit die Qualität gewährleistet, sondern auch eine gerechte Entschädigung der Kaffeebauern für ihre harte Arbeit und ihre Leidenschaft. Denn die geforderte Special Quality hat natürlich auch ihren Preis.

Ist exzellenter Kaffee teuer?

Ein Kilo geröstete Kaffeebohnen von Willy Zemp kann schon mal 55 Franken kosten. Auf den ersten Blick mag das teuer erscheinen. Aber auf die Tasse heruntergerechnet macht das noch 45 Rappen aus. Das ist günstiger als die allseits bekannten Kaffee-Kapseln. «Wer das Kaffeetrinken gerne zelebriert und genießt, der kauft sich eine wirklich gute Kaffeemaschine. Damit gehört er als Privatperson zu meiner potenziellen Zielgruppe», bemerkt Willy Zemp verschmitzt. In der Gastronomie ist er mit seinen beliebten Kaffeeprodukten bereits gut unterwegs. Auch hier spricht die Vollkostenrechnung für Willy Zemp. Auf das Jahr gerechnet kostet eine Tasse Kaffee den Wirt 70 Rappen. Damit lässt sich gutes Geld verdienen, zumal ein exzellenter Kaffee den einen oder anderen Gast zu einer zweiten Bestellung verleiten lässt. Dies jedenfalls scheint der steigende Kaffeekonsum bei Willy Zemps Klienten in der Gastronomie zu bestätigen.

Kaffeebohnen in Weinfässern

In der stillgelegten Post in Doppleschwand, wo Willy Zemp lebt und arbeitet, hat er im Keller zwei eigene Röstmaschinen. Sie wurden nach seinen Wünschen und Bedürfnissen umgebaut. Mit ihren Möglichkeiten, seinem fundierten Fachwissen und der leidenschaftlichen Suche nach dem vollendeten Genuss kreiert er täglich bis zu 200 kg herausragenden Kaffee. Die Bohnen lagert er nicht in den Jute-Säcken, sondern in offenen Weinfässern. «Die Bohnen müssen nach der langen Reise zu Ruhe kommen. Das Weinfass ist ideal dafür. Zudem verlieren sie das erdige Aroma des Jutesacks», erklärt Willy Zemp. Auch die abgepackten Produktmengen sind eine Hommage an die Weinflaschen. Er verkauft seine Cuvées und Assemblages in Beuteln à 200 g, 380 g und 750 g. Damit schliesst sich Willy Zemps persönlicher Kreis.

www.willyzemp.ch



OFFEN FÜR DIE VIELSEITIGKEIT



FRANZISKA WIGGER, JODLERIN UND SÄNGERIN

Franziska Wigger ist eine begnadete Jodlerin und Sängerin. Sie fühlt sich in der Volksmusik, auf Operettenbühnen und in den modernen Gesangsstilen ebenso zu Hause wie als Leiterin von Jodel-Workshops und als Gesangslehrerin. Roger Strub traf sie zum Gespräch in ihrem Haus in Büron, wo sie heute zusammen mit ihrem Mann Hanspeter, ebenfalls Berufsmusiker, lebt und arbeitet.

Interview: Roger Strub, Fotos: Dany Schulthess, Rita Pauchard

Du bist im Entlebuch aufgewachsen. Dort sind gefühlt alle Menschen am Jodeln und Musizieren. Also blieb dir als Kind gar nichts anderes übrig, als mit Jodeln zu beginnen, oder?

Franziska Wigger: Ja, tatsächlich habe ich schon früh damit angefangen. Aber eigentlich habe ich als Kind stundenlang Klavier gespielt. Es war meine Schwester Gaby, die unbedingt jodeln wollte. Wir haben dann zusammen einen Jodelkurs besucht. So richtig Feuer gefangen habe ich aber, als ich bei einem Anlass hinter einem Festzelt einem Jodler lauschte, wie er sich einsang. Das hat mich emotional sehr berührt.

Es ist, wie wir wissen, mit deiner Schwester nicht beim Jodelkurs geblieben.

Nein. Wir hatten ein bisschen Talent und man wurde auf uns

aufmerksam. Wir wurden als Jodel-Duo in der ganzen Schweiz und auch in vielen anderen Ländern zu Konzerten eingeladen. Mit 16 Jahren habe ich dann zuerst die Leitung der Kindertrachtengruppe Entlebuch übernommen, später auch die Trachtengruppe der Erwachsenen.

Die Karriere als Jodlerin hat dich auf die grosse Bühne geführt.

Mit dem Lied «Wunderbar» von Jack Säuberli und dem «Wunderbar»-Chor hatten wir einen Radio-Hit, der es 2009 ins Finale der grössten Schweizer Hits schaffte. Ich war eine der vier Solistinnen. Das hat die Karriere natürlich befeuert. Aber ich wollte mich ungern auf einen Gesangsstil fokussieren und mich selbst damit eingrenzen. Denn ich mag die Freiheit und die Vielseitigkeit.

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



Du hattest inzwischen auch ein Studium als klassische Sängerin an der Musikhochschule in Luzern erfolgreich abgeschlossen.

Genau. Aber dafür muss ich das Rad der Geschichte kurz zurückdrehen. Mit 20 Jahren erhielt ich von der Theatergesellschaft Entlebuch die Einladung, als Sängerin eine Hauptrolle in einer Operette zu übernehmen. Ich sagte begeistert zu und blieb fünf Saisons im Abstand von drei Jahren dabei. Diese Erfahrung hat meinen musikalischen Horizont erweitert und mir die Türe zum klassischen Gesang geöffnet. Ich nahm regelmässig Gesangsstunden und entschloss mich dann, ein Gesangsstudium zu absolvieren. Das ermöglichte mir auch das Unterrichten an öffentlichen Schulen. Denn meine zweite Leidenschaft ist die Pädagogik. Ich war davor nämlich auch Kindergärtnerin. Mit dem Studium musste ich die Anstellung allerdings aufgeben. Jetzt unterrichte ich – wie mein Mann auch – in einem Teilpensum an der Musikschule in Sursee.

Jodeln und klassische Musik – ist das nicht schwierig zu vermitteln auf dieser Stufe?

Doch, klar. Der Unterricht mit Teenies erforderte meinerseits auch eine intensive Beschäftigung mit allen Arten von Pop-, Rock-, Musical- und Jazz-Musik. Mit einem ausgewogenen Mix kann man die Schülerinnen und Schüler nämlich gut erreichen. Jedoch geht es auf dieser Stufe zu einem grossen Teil um die Vermittlung von Grundwissen und somit um eine gesunde Stimmführung. Mir macht die Arbeit viel Spass.

Hast du einen Manager, der deine Auftritte organisiert und Verträge aushandelt?

Nein. Ich bin sowohl solo als auch in verschiedenen Formationen als Sängerin tätig. Wir organisieren das alles selber. Meistens werden Konzerte auf Anfragen gebucht, manchmal kontaktieren wir interessante Konzertlokale oder Veranstalter. Aber eine wirklich professionelle Agentur für das Booking von Konzerten

und Tourneen habe ich nicht. Wie gesagt, ich mag es, wenn ich selbst bestimmen kann und frei bin bei meinen Entscheidungen. Ich hatte nach meiner Operettenzeit im Entlebuch eine kleine Solorolle am Luzerner Stadttheater. Ich bin dankbar für diese Erfahrung. Aber ich habe auch gemerkt, dass mir diese Art Musikerleben in einem Ensemble nicht entspricht. Allerdings gibt es jetzt neu eine Band, die man schon pushen sollte.

Ja? Erzähl uns ein bisschen davon.

In Pandemie-Zeiten wie diesen muss man das aufgreifen, was da ist und es auch umsetzen. Im Mai 2021 hatten mein Mann und ich eine erste Probe mit dem Marc Hunziker Trio. Die Session mit Marc Hunziker (Klavier), Laura Cesar (Kontrabass) und Jürg Voney (Schlagzeug) war grandios. Wir ergänzen den jazzigen Sound des Trios mit Jodel, Trompete, Büchel und Alphorn. Daraus entsteht ein neues, faszinierendes und grooviges Klangerlebnis. Wir waren alle begeistert. Bereits einen Monat später gaben wir unser erstes Konzert.

Zukunftsvisionen?

Vermeehrt Auftritte mit dem Marc Hunziker Trio, vielleicht auch an renommierten Festivals, wären schon sehr schön. Zudem würde ich die bestehende Zusammenarbeit mit den verschiedenen Musikern/Musikerinnen gerne weiter pflegen. Dann möchte ich auch meine Jodel-Workshops und das gemeinsame Singen in Gruppen weiterentwickeln. Dazu gehören die Naturjodel-Tage wie zum Beispiel in Heiligkreuz. Sie sind Balsam für die Stimme und das Gemüt. Ich brauche sowohl die Bühne als auch die Kurse. Mein Musikerleben ist ein Geben und Nehmen zwischen Mitmusikern, Publikum, Schülern und Mitsingenden. Ich schätze den musikalischen Facettenreichtum und bin immer offen für Neues.

Wir bedanken uns für diese persönlichen Einblicke in dein Musikerleben und wünschen dir weiterhin viel Erfolg und Erfüllung.
www.franziskawigger.ch



Mit dem Wunderbar-Chor und dem gleichnamigen Lied landete sie 2009 einen Schweizer Radio-Hit.



BIODIVERSITÄTS- INSELN SCHAFFEN UND VERNETZEN



TANJA KOCH, PROJEKTLEITERIN
NATUR UND LANDSCHAFT

Für das Studium hat es Tanja Koch zuerst nach Basel und dann nach Wädenswil verschlagen. Seit Januar 2021 ist sie wieder zurück in «ihrem» Kanton Luzern und hat die Stelle als Projektleiterin «Natur und Landschaft» in der UNESCO Biosphäre Entlebuch angetreten. Ein echter Traumjob, wie die gebürtige Eschenbacherin sagt.

Text: Roger Strub, Fotos: zug



«Das übergeordnete Ziel des Bereichs «Natur und Landschaft» ist der Erhalt und die Aufwertung der einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft des Entlebachs», erklärt Tanja Koch. «Für die Moor- und Karstlebensräume tragen wir eine hohe Verantwortung und wir versuchen sowohl in diesen Kernzonen, aber auch im weitaus grösseren restlichen Teil der Biosphäre, also z.B. im Landwirtschaftsgebiet oder im Siedlungsraum, etwas für die Artenvielfalt zu tun.»

Zahlreiche kleine Inseln

Um die Biodiversität im Siedlungsraum erfolgsversprechend zu fördern, braucht es eine sensibilisierte Bevölkerung. Oft führt der Weg über Kinder, die wiederum die Brücke zu den Eltern schlagen. So beim Projekt «Wildbientage», bei welchem 350 Schülerinnen und Schüler Wildbienenhotels für das Schulhausareal und für den eigenen Garten oder Balkon bauten. In einem gemeinsamen Projekt mit der Gemeinde Romoos säten Jugendliche eines Lehrlingslagers der Firma Implenia beim Parkplatz im Bramboden sowie bei der Kirche in Romoos eine Wildblumenwiese an. In Romoos wurde extra eine Saatgutmischung verwendet, die Nachtfalter anzieht, die dann wiederum als Futter für die Fledermäuse im Kirchturm dienen. Es ist die Vielzahl von solch kleinen Projekten, die das grosse Ganze befeuern. Die konkreten Möglichkeiten zur Förderung der Biodiversität im Siedlungsraum wurden von Saskia Aeschbach, einer Praktikantin des Biosphären-Teams, für

jede einzelne Gemeinde in der UBE mittels konkreter Vorschläge ausgearbeitet und beschrieben. Sie hat darüber hinaus sogar eine Info-Broschüre für private Gartenbesitzer und für Werkdienstmitarbeiter und Hauswarte erstellt.

Früh aufstehen für «Frösch ond Chrotte»

Jedes Frühjahr leistet eine Gruppe von Freiwilligen ihren persönlichen Einsatz für die Natur. Wenn die Frösche und Kröten aus der Winterstarre erwachen und die Massenwanderung zu den Laichplätzen einsetzt, haben die Freiwilligen die Schutzvorkehrungen entlang der Strassen bereits installiert und tragen die in Kesseln aufgefangenen Tiere über die Strasse. Tausende von Froschleiben werden so jedes Jahr gerettet. «Ich habe da teilweise noch eine koordinierende Funktion, doch grösstenteils organisieren die Freiwilligen, der Vorstand des Naturnetz Schüpfheim sowie der Werkdienst Flühli-Sörenberg den Aufbau und die Einsatzplanung selber. Darüber freue ich mich immer sehr, denn der Einsatz für die Natur soll ja aus der Bevölkerung kommen», sagt Tanja Koch. Allerdings sind die Meinungen zu diesen Freiwilligeneinsätzen kontrovers. Es gibt erfahrene Biologen, die bauliche Anpassungen der Strassen an den betreffenden Hotspots bevorzugen würden. Wenn schon Geld für die Strassensanierung vorhanden ist und es sowieso eine Baustelle gibt, könnte man auch gleich eine Amphibienunterführung realisieren.

GEWERBETREUHAND

Unternehmen Privatpersonen Immobilien Informatik International



Erbrechtsrevision

Das neue Erbrecht tritt per 1. Januar 2023 in Kraft. Wir zeigen Ihnen auf was sich verändert. Kontaktieren Sie uns!



Josef Felder

Leiter Niederlassung Schüpfheim
041 485 71 76



Pirmin Bucher

Stv. Leiter Niederlassung
041 485 71 74



Adrian Schumacher

Treuhänder mit eidg. Fachausweis
041 485 71 75



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

ENTLEBUCHER IMMOBILIEN

KOMPETENT | PERSÖNLICH | 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.ENTLEBUCHER-IMMOBILIEN.CH



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 – Flühl/Sörenberg

Entlebucher Spezialitäten Käserei 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



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: Erna Balmer
info@hausanderemme.ch

CH-6170 Schüpfheim
Tel. 041 484 19 80 / 076 349 19 80
www.hausanderemme.ch



Blauschillernder Feuerfalter.

Wissenschaftliche Projekte

Die Bemühungen der UNESCO Biosphäre Entlebuch in Bezug auf den Naturschutz wurden in der Vergangenheit auch schon von gewissen Naturschutzorganisationen kritisiert. Sie sind der Ansicht, dass die Biosphären-Verantwortlichen zu wenig für den Naturschutz tun und der Bund das Naturpark-Label teilweise zu leichtfertig vergibt. Tanja Koch sieht das anders: «Das kann man so nicht sagen. Es laufen mehrere wissenschaftlich begleitete Projekte. Neben der Aufwertung von Hochmooren und der Schrattenfluh beispielsweise auch das Artförderprojekt Blauschillernder Feuerfalter. Dieser spezielle Schmetterling ist schweizweit selten, kommt aber im Entlebuch noch an einigen Standorte vor. Da man noch nicht weiss, wie man diese Art fördern kann, werden drei verschiedene Fördermassnahmen auf 15 Flächen umgesetzt und mit 15 Kontrollflächen verglichen. Eine Tagfalterspezialistin aus Luzern zählt dafür seit 2020 jeden Frühling die Tagfalter und Ende 2024 erhoffen wir uns erste Erkenntnisse darüber, welche Fördermassnahmen auch tatsächlich wirksam sind. Diese können dann später auf weiteren Flächen angewandt werden.»

Die Landwirte ins Boot holen

Mit einigen Projekten wird versucht, die Landwirtschaft mit ins Boot zu holen. Als junge studierte Frau, die zwar auf dem Land, aber nicht im Entlebuch aufgewachsen ist, hat sie teilweise mit Vorurteilen zu kämpfen oder man begegnet ihren Anliegen mit einer gewissen Skepsis. Davon lässt sie sich aber nicht abschrecken. «Ich habe grossen Respekt vor den Landwirtinnen und Landwirten, die teils abgelegene und steile Flächen bewirtschaften und es ist manchmal sogar für mich schwierig, bei den ganzen Vorgaben zu den Biodiversitätsförderflächen, der Landschaftsqualität und der Vernetzung den Überblick zu behalten.» Bei ihren Projekten wird Tanja Koch auch durch die Landwirtschaftsbeauftragten der Gemeinden unterstützt, so etwa beim

Heckenaufwertungsprojekt. Dieses Projekt hat zum Ziel, den Anteil an artenarmen Hecken – häufig reine Haselhecken – im Entlebuch zu reduzieren und den Anteil an artenreichen Hecken in der Qualitätsstufe 2 zu fördern. Dieses Engagement wird neben den Direktzahlungen des Bundes noch mit einem zusätzlichen finanziellen Beitrag seitens der UNESCO Biosphäre Entlebuch vergütet.

In einem anderen Projekt hat Tanja Koch rund 200 Landwirtschaftsbetriebe angeschrieben und dazu ermuntert, an nach bestimmten Kriterien ausgewählten Orten Asthaufen oder andere Kleinstrukturen zu erstellen, die dann Zauneidechsen als Lebensraum dienen. Pro Asthaufen wird beispielsweise eine einmalige Vergütung von 200 Franken ausbezahlt. 23 Landwirte haben sich dazu entschieden, mitzumachen. Tanja Koch hatte mehr Teilnehmende erwartet, sagt aber: «Ich freue mich über alle, die mitmachen.»

Austausch und Vernetzung

Darauf angesprochen, ob sie, jung und voller Leidenschaft, nicht die Positionen der Klimajugend und deren ambitionierten Forderungen vertreten möchte, sagt Tanja Koch klipp und klar: «Ideell bin ich schon auf ihrer Seite, aber geht es nicht letztlich darum, das Machbare anzustreben? Ich störe mich grundsätzlich an der Polarisierung, an den herbeigeredeten Gräben. Um voranzukommen muss man miteinander reden, sich zuhören, sich auf der menschlichen Ebene begegnen. Oft fehlt das Verständnis füreinander.»

In diese Richtung zielt denn auch das geplante Vorhaben, ein Biosphären-Forum «Natur und Landschaft» ins Leben zu rufen, in welchem sich verschiedenste Interessengruppen aus der Biosphäre austauschen, vernetzen und kleine Leistungsaufgaben übernehmen können.

www.biosphaere.ch

SCHUTZWALD FARNERE SCHÜPFHEIM

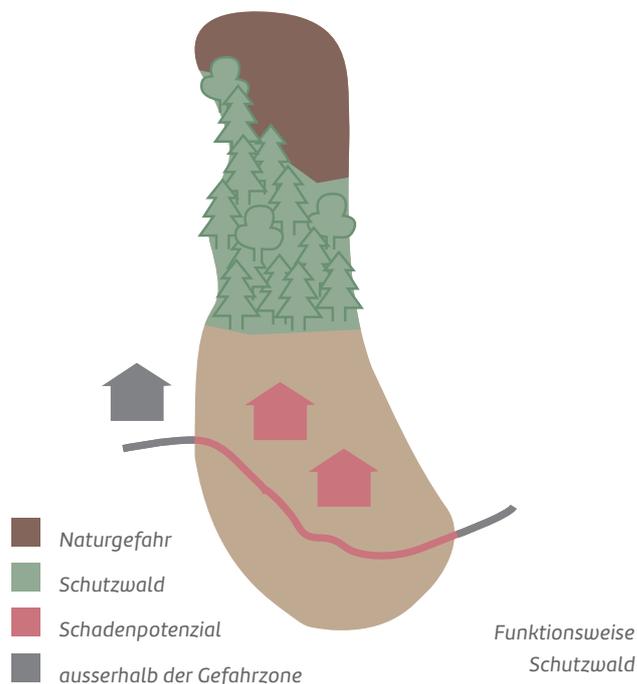
Damit ein Schutzwald seine Schutzfunktion wahrnehmen kann, muss er gepflegt werden. Die Pflege von Schutzwald erfolgt nach national geltenden Standards. Beim Schutzwaldprojekt Farnere wurden seit 2012 im Rahmen der Schutzwaldpflege über 8000 m³ Rundholz geschlagen und rund 90 Hektaren Wald gepflegt.

Text: Stefan Bucher

Quellen / Fotos: Urs Felder, Dienststelle Landwirtschaft und Wald Luzern, Balmer Lukas, Waldgenossenschaft oberes Entlebuch

Den meisten von uns dient der Wald vorwiegend als Ort für Freizeitaktivitäten. Sei dies zum Spazieren, Picknicken oder für die Waldspielgruppe. Knapp die Hälfte der Schweizer Wälder erfüllt jedoch zusätzlich noch eine zentrale Schutzfunktion. Ohne diese Schutzwälder müssten in der Schweiz jährlich rund 4 Mrd. Franken in künstliche Schutzbauten investiert werden. Im Entlebuch sind rund 30% der Waldfläche als Schutzwald ausgeschieden. Doch wie kommt der Wald zur Vorrangfunktion Schutz?

Damit eine Waldfläche als biologisches Schutzsystem ausgeschieden werden kann, müssen drei Voraussetzungen kumulativ erfüllt sein. Es braucht eine Naturgefahr wie Steinschlag, Lawinen, Rutschung oder Erosion. Die Naturgefahr kann ohne Wald ein anerkanntes Schadenpotenzial, die Gefährdung von Menschenleben oder wichtiger Infrastrukturanlagen bedeuten. Zu guter Letzt muss der Wald eine gewisse Leistungsfähigkeit gegenüber diesen Naturgefahren aufweisen. Im Fall vom Gebiet Farnere kann der Wald mit seinen Bäumen das unterliegende Gebiet Chlusen, verschiedene alleinstehende Liegenschaften sowie





Der Schutzwald schützt unter anderem vor Steinschlag.



Auf dem Schutzwaldpfad von Heiligkreuz nach Oberstolen erfährt man Spannendes über die Wichtigkeit der Schutzwälder.

die Hauptstrasse Schüpfheim Flüfli vor Steinschlag, Rutschungen und Murgängen schützen.

Anders als beim Wirtschaftswald steht beim Schutzwald nicht die Holznutzung, sondern die Schutzleistung im Zentrum. Damit diese Schutzfunktion den ausgeschiedenen Schutzwäldern dauerhaft erhalten bleibt, sind die Kantone durch die Waldgesetzgebung des Bundes verpflichtet, diese Wälder entsprechend zu pflegen. Im Gegenzug verpflichten sich Bund, Kanton und Nutzniesser das Defizit der Massnahmen abzudecken. Ein Defizit entsteht, weil der Erlös aus dem Verkauf des gewonnenen Holzes in den allermeisten Fällen nicht ausreicht, um die Aufwände zu decken.

Die Schutzwaldpflege orientiert sich am nationalen Standard NaiS (Nachhaltigkeit und Erfolgskontrolle im Schutzwald). Die Schutzwaldverantwortlichen müssen ihre Schutzwälder im Überblick haben und mit den limitiert zur Verfügung stehenden Mittel entsprechende Massnahmen planen und priorisieren.

Weil der Farnere Wald schlecht erschlossen ist, die Holzerarbeiten gefährlich und sehr aufwendig sind, wurden durch die Waldeigentümer in den letzten 50 Jahren praktisch keine Pflegeeingriffe mehr getätigt. Dieser Umstand führte zu fehlender Verjüngung und unzureichender Stabilität im Wald. Um die Schutzleistung des Waldes wieder zu verbessern, lancierten die Schutzwaldverantwortlichen 2010 ein umfangreiches Schutzwaldprojekt mit budgetierten Nettokosten von rund 1,6 Mio.

Kennwerte Schutzwaldprojekt Farnere

Waldfläche: 127 ha	Anzahl Parzellen: 85
Höhenlage: 780 bis 1700 m ü.M.	Bis 2021 gepflegte Waldfläche: 90 ha
Umsetzungszeitraum: 2012 bis 2025	Bis 2021 geplante Nutzung:
Kosten: CHF 1,6 Mio. netto	Nadelholz: 6500 m ³ ≈ 3500 Bäume
Involvierte Waldbesitzer: 57	Laubholz: 1500 m ³ ≈ 1000 Bäume

Franken über 15 Jahre. Auch in diesem Projekt hilft der Erlös aus dem Holzverkauf die Gesamtkosten der Pflegemassnahmen zu minimieren. Trotzdem bleibt ein beachtliches Defizit, welches Bund, Kanton und in diesem Fall die Gemeinde Schüpfheim als Nutzniesserin tragen.

Die Waldbesitzer werden wie bei allen Schutzwaldprojekten pro Massnahme mit einer Pauschale von 800 Franken pro Hektare entschädigt, sofern eine Holzentnahme aus ihrer Parzelle erfolgt. Dies, weil die Waldeigentümer ihren Wald für die öffentliche Sicherheit als Schutzsystem zur Verfügung stellen und die entsprechenden Vorgaben einhalten müssen.

Beim Schutzwaldprojekt Farnere wurden bis jetzt rund 4500 Bäume zum Fällen gezeichnet. Ungefähr 10% davon werden nur gefällt und quer zum Hang positioniert, um den Steinschlag zurückzuhalten und die Verjüngung zu fördern. Das Holz, welches aus dem Wald muss, wird zu einem grossen Teil mit Seilbahnen transportiert. Teilweise muss es aber auch mit dem Helikopter aus dem anspruchsvollen Gelände ausgeflogen werden. Mit der Verarbeitung dieses Rundholzes wird Wertschöpfung entlang der gesamten Verarbeitungskette in der Region generiert. In den letzten Jahren haben Stürme und darauffolgende Borkenkäferschäden den Schutzwald zusätzlich belastet. Dank den zurückhaltenden Pflegeeingriffen erfüllt der Wald trotz dieser Schwächungen seine Schutzfunktion nach wie vor sehr gut.

Die Planung, Organisation und Begleitung der Pflegearbeiten erfolgt gemeinsam mit dem zuständigen Revierförster und der Waldgenossenschaft oberes Entlebuch. Insbesondere dank den Waldeigentümern, die seit Beginn der Planung hinter dem Projekt stehen, kann dieses optimal umgesetzt werden.

Weitere Informationen zum Thema Schutzwald:
www.lawa.lu.ch/wald/Schutzwald



**FORUM
HOLZ
BIOSPHERE ENTLEBUCH**

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

FRAU HOLLES WINTERZAUBER

Dem Klimawandel zum Trotz: Das Entlebucher Wintermärchen wird noch immer wahr. Wenn Frau Holle ihre Bettdecken gründlich ausgeschüttelt hat, verwandeln sich Hügel und Berge der UNESCO Biosphäre in ein zauberhaftes Wintersportparadies.

Text: Hans Wüst, Foto: David Kurth



Rasante Pistenfahrten, Schlittelplausch, Langlauf, Skitouren, Winterwanderungen, gemütliche Beizen und heimelige Hotels: Die Biosphäre Entlebuch ist nicht nur bei Familien eine beliebte und abwechslungsreiche Winterdestination. Das Erfolgsgeheimnis der Biosphären-Winteraktivitäten liegt in seiner Vielfalt – ob sportlich oder besinnlich, spass- oder leistungsorientiert, professionell oder ganz privat mit der Familie – hier findet jeder, was Herz und Gemüt begehren. Es gibt – verglichen mit den prominenten Wintersportorten – zwar nicht endlos viele Pistenkilometer, aber wer braucht das schon? Hänge, Pisten und Loipen bieten selbst für Cracks Abwechslung und Erlebnisse in Hülle und Fülle. Und für diejenigen, die es lieber etwas gemütlicher nehmen, ist die UNESCO Biosphäre Entlebuch sowieso die passende Winter-sportregion. Ganz gleich, ob man mit Schneeschuhen oder im strammen Nordic Walking durch die weisse Pracht stampft, mit Fellen an den Skiern zum Gipfelkreuz aufsteigt, leichtfüssig über

die Langlaufspur huscht oder auf den vielen gepfadeten Winterwanderwegen die Landschaft genießt: Hier kommen nicht nur Alpinsportler, sondern auch alle anderen Gäste in den vollen Schneesgenuss. Und auch die Kulinarik kann sich sehen lassen. Herausragend und speziell sind die gastronomische Rundwanderung in Sörenberg oder die Marbacher Genuss-tour. Eine schöne Symbiose von Bewegung in freier Natur und genussvollem Speisen in der warmen Stube.

www.biosphaere.ch/winter

FÜNF SKIGEBIETE – EINE SAISONKARTE

Miteinander statt gegeneinander: Die fünf Entlebucher Skigebiete Sörenberg, Marbachegg, Flühli, Heiligkreuz-First und Gfellen bieten gemeinsam die Entlebucher Saisonkarte an. Diese kann bei den Bergbahnen Sörenberg AG oder den Sportbahnen Marbachegg AG bezogen werden. Im Winter ist sie in allen fünf genannten Gebieten gültig, im Sommer auch auf den geöffneten Bahnen am Bezugsort. Die Saisonkarte schliesst innerhalb der Biosphäre noch weitere Leistungen wie attraktive Einkaufs- und Ausflugs-gutscheine, kostenlose Postautobenutzung oder freie Fahrten an den Abendanlässen ein.

TARIFE ENTLEBUCHER SAISONKARTE:

Erwachsene	CHF 750.–
Senioren	CHF 580.–
Jugendliche (16 – 19 Jahre)	CHF 550.–
Kinder (6 – 15 Jahre)	CHF 390.–

www.biosphaere.ch/saisonkarte

**NOCH MEHR ENTDECKEN
UND ERLEBEN**



SÖRENBERG SCHNEEPARADIES AM FUSSE DES ROTHORNS

Freie Pisten, grandiose Panoramen, günstige Preise, gemütliche Beizen und den Nachwuchs immer im Blick – Skigebiete wie Sörenberg bieten nicht nur Familien unbeschwerte Wintertage, auch Junge und Senioren fühlen sich hier wohl.

Text: Hans Wüst, Fotos: David Kurth, Christian Perret, Elmar Bossard

Ein ruhiges Dorf, persönliches Ambiente und gelebte Gastfreundschaft: Das sind Pluspunkte, die Sörenberg als Wintersportort so angenehm machen. Hier herrscht kein übertriebener Trubel und doch ist es nie langweilig. Das bekannteste Skigebiet im Kanton Luzern bietet mit 53 km Pisten vielseitige Schneesport-Möglichkeiten für alle Generationen – Kinderland, Grossmutter-Piste, eine schwarze Abfahrt und vielseitige Angebote für Nicht-Skifahrer sorgen für viel Abwechslung.

Plausch für Gross und Klein

Sörenberg liegt eine knappe Autostunde von Luzern entfernt zuhinterst im Waldemmental am Fuss des «höchsten Luzerners», dem Briener Rothorn. Von nicht weniger als sechs Talstationen aus führen Lifte direkt ab den grossen Parkplätzen ins Skigebiet. Besonders Familien sind in Sörenberg gut aufgehoben. Die Kleinen amüsieren sich mit Snowli, lernen die ersten Schwünge im Kids-Village und testen das Gelernte später im Mooraculum-Kinderparadies auf der Rossweid. Mit Lila Luchs und ihren Freunden aus dem Moor wird das Skifahren zum farbenfrohen Winterfest. Die Tiere helfen den Kindern bei den ersten «Bögli» im Schnee, balgen sich mit ihnen bei einer lustigen Schneeballschlacht oder stehen für ein Erinnerungsfoto bei der Fotowand bereit.

Wer das Skifahren schon fest im Griff hat, zeigt sein Können auf den steileren Pisten beim Hundsknubel, beim Carven auf der Grossmutter-Piste, beim Raiffeisen Speed Check oder auf der abwechslungsreichen Freestyle-Line. Wer es gemütlich auf der Piste mag, der gleitet völlig entspannt über Hügel und Weiden,

durch Wälder und Moorlandschaften und ruht sich in einem der zahlreichen Bergrestaurants aus.

Abfahrt vom höchsten Luzerner

Anspruchsvoll wird es im Skigebiet Eisee auf dem Briener Rothorn. Auf dem höchsten Luzerner Gipfel kommen geübte Skifahrer sowie auch Freerider auf ihre Kosten. Und das erst noch mit atemberaubendem Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Dieses Panorama bleibt nicht nur den Skifahrern vorbehalten, Fussgänger erhalten für lediglich 10 Franken ein Retourbillet, um diese Rundumsicht bei Kaffee und Kuchen zu geniessen. Während es im Skigebiet Eisee noch gemächlich zu und hergeht, ist die Talabfahrt ein echter Leckerbissen für Skicracks. Über steile, im Schatten liegende Nordhänge führt diese hinunter nach Schönenboden. Unten angekommen, wahrscheinlich mit einem leichten Brennen in den Beinen, gelangt man via Verbindungslift wieder zu den sanfteren Hügeln ins Dorf.

Treffpunkt für alle

In Sörenberg fühlen sich auch Nicht-Skifahrer wohl, gibt es doch auch für sie reihenweise attraktive Angebote: Panoramareiche Langlaufloipen vom Salwideli bis zur Talstation der Rothorn-Bahn, gemütliche Schlittelpisten, verschneite Winterwanderwege und Schneeschuhtrails. Das alles innerhalb eines attraktiven Skigebietes, in dem man sich in einem der zahlreichen Restaurants auch bei unterschiedlicher Interessenlage zum gemeinsamen Mittagessen treffen kann. So wird Sörenberg zum unkomplizierten Winterparadies.

Wintersaison: Definitive Saison- und tägliche Betriebszeiten sowie weitere Infos immer aktuell auf www.soerenberg.ch

*Kontakt: Bergbahnen Sörenberg AG, Hinterschöniseistrasse 4, 6174 Sörenberg, Tel. +41 (0)41 488 21 21, www.soerenberg.ch, bahnen@soerenberg.ch
Sörenberg Flühli Tourismus, Tourismusbüro, Tel. +41 (0)41 488 11 85, www.soerenberg.ch, info@soerenberg.ch*



**Professioneller
Ski- und Snowboardunterricht**

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

- **Gruppenkurse & Privatlektionen**
- **Skifahren lernen in 3 Tagen**
Der Intensiv-Kurs ab Freitagmittag bis Sonntag. Mit garantiertem Lernerfolg.
- **Februarhit**
Kinderunterricht jeden Samstag im Februar vom Level Snowgarden bis Red Star.

TOP

**Spezialangebot:
10% Rabatt auf die Skiliftkarte bei
Buchung eines Wochenkurses***

*Profitieren Sie von 10% Rabatt auf die Wochenkarten der Bergbahnen Sörenberg AG bei Buchung eines 5-tägigen Gruppenkurses. Skischulticket muss bei den Bergbahnen vorgewiesen werden.

**Schweizer Ski- und
Snowboardschule Sörenberg**
+41 (0)41 488 15 10
www.sss-soerenberg.ch

Freestyle-Line Sörenberg.



Gastronomische Rundwanderung

Einfache Winterwanderung durch die traumhafte Winter-Moorlandschaft und Blick auf die verschneiten Karrenfelder der Schratzenfluh. Damit einher geht ein kulinarisches 3-Gang-Menü. Gastrobetriebe auf der Strecke Rossweid – Salwideli – Rischli – Sörenberg verwöhnen die Rundwanderer mit regionalen Köstlichkeiten. Die Gastronomische Rundwanderung kann vor der Gondelbahnfahrt auf die Rossweid gebucht werden. Tipp: Zwischen 10.00 und 10.30 Uhr starten. Das Dessert im Restaurant Bäckerei wird bis spätestens 17.30 Uhr serviert. Preis: CHF 59.– pro Person. Reservation notwendig.

Kulinarische Highlights

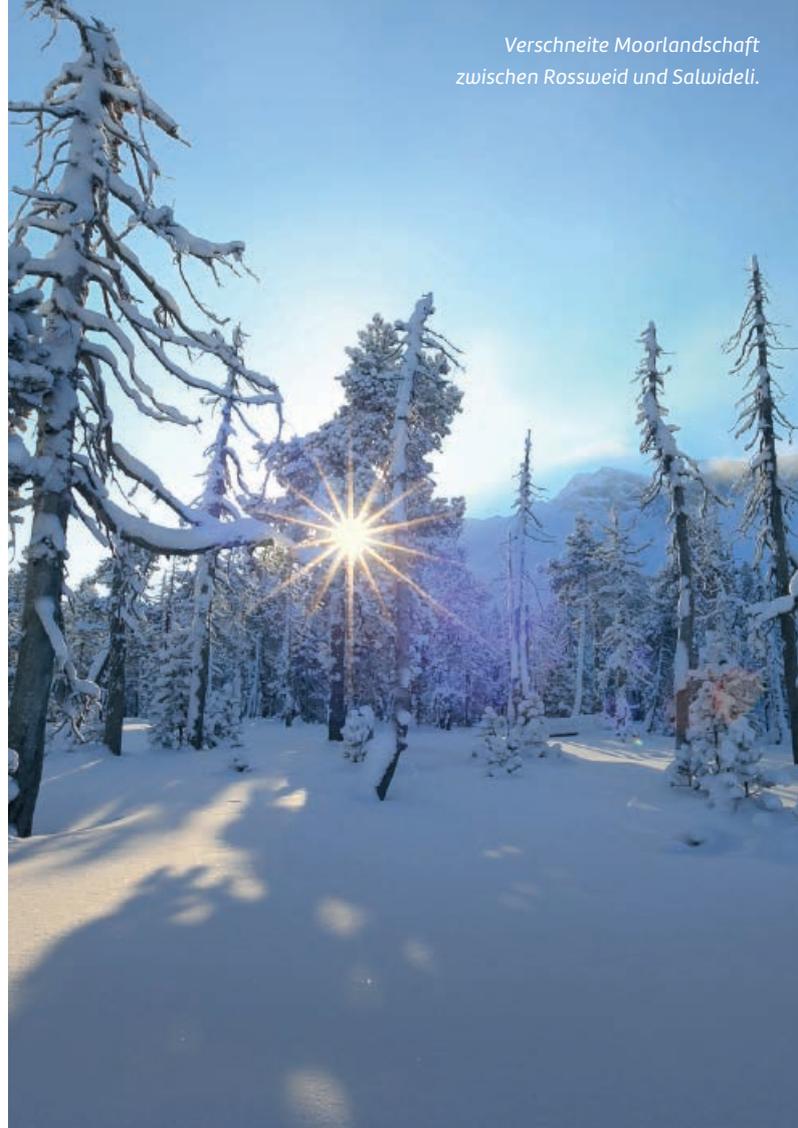
Die zahlreichen Bergrestaurants und Hütten in Sörenberg verwöhnen nicht nur mit feinem Essen, auch Aussicht und Ambiente überzeugen. Legendar sind auch Abendevents wie die Fondue-Chinoise-Abende im Gipfel-Restaurant auf dem Briener Rothorn oder die gemütlichen Hütten-Abende in der Ski-Hütte Schwarzenegg. Aber auch alle anderen Gastrobetriebe von Sörenberg bieten schöne kulinarische Erlebnisse.

Nordic Fit Day

Der Nordic Fit Day ist ein aktives Nordic-Walking-Rundweg-Gastro-Erlebnis, das durch die märchenhaft verschneite Moorlandschaft führt. Ein Angebot für alle, die den Winter abseits der Piste geniessen, aber sich dennoch sportlich betätigen möchten. Die Wanderung führt via Rischli zum Salwideli, wo es einen ersten Durstlöscher gibt. Danach folgt der Weg mitten durch die Moorlandschaft: Die verschneiten, knorrigen Bergföhren und die Bergkulisse mit Brienergrat und Schratzenfluh bilden eine traumhafte Kulisse. Mittagessen gibt es wahlweise im Erlebnis-Restaurant Rossweid oder bei der Ski-Hütte Schwarzenegg. Danach schwebt man gemütlich mit der Bahn zurück ins Dorf. Buchbar während der ganzen Wintersaison, Preis CHF 42.–, mit Halbtax CHF 37.–.

Rätselspass im Mooraculum Winterland

Die Tiere des Mooraculum wollen ein Winterfest feiern – mithilfe der Kinder. Die kleinen Gäste helfen den lustigen Moorbewohnern im Kinderland die 12 kniffligen Rätsel zu lösen. Vom schwierigen Zahlenrätsel bis hin zum Suchen eines Postens ist alles dabei. Der ganze Rätselspass spielt sich rund um die Rossweid ab und kann auch gut mit dem Schlitteln verbunden werden. Am Ende erhalten die Kinder gegen Abgabe des Rätselhefts in der Rossweid einen Durstlöscher und ein kleines Mooraculum-Überraschungsgeschenk. Das Angebot kostet CHF 9.– pro Person und beinhaltet Rätselheft, Mooraculum-Bleistift, Getränk und Überraschungsgeschenk, exkl. Bahnfahrt auf die Rossweid.



Skifahrer unterhalb der Bergstation
der Gondelbahn Rossweid.



Mit Snowli im Kids Village Sörenberg.



Schlitteln bei Tag und Nacht

Zwei abwechslungsreiche Schlittelwege führen von der Rossweid zurück ins Tal. Die direktere, schnellere Variante führt entlang der Skipisten durch verschneite Winterlandschaften direkt zur Talstation der Gondelbahn Rossweid. Wer es etwas gemütlicher mag, wählt den Weg via Alphotel und Skihütte Schwand. Im Tal angekommen, ist die Talstation der Gondelbahn Rossweid mit einem kurzen Fussmarsch (ca. 15 min) wieder erreichbar. Von Anfang Januar bis Mitte März wird jeweils am Freitag, von 19.00 bis 22.00 Uhr, auf der Skipiste Rossweid ein Nachtschlitteln, wahlweise mit Spaghetti-Festival im Erlebnis-Restaurant Rossweid angeboten. Direkt neben der Talstation Rossweid kann bei Felder Sport der gewünschte Schlitten gemietet werden.

Ski-Schnitzeljagd

Mit der Ski-Schnitzeljagd (CHF 15.– pro Person) geht es quer durch das Skigebiet Sörenberg, bis alle Posten gefunden sind. Jeder Teilnehmer freut sich über eine Belohnung – und die Gruppe sich auf einen unvergesslichen Tag im Wintersportgebiet!

VIP-Angebot

Das Ski-VIP-all-inklusive-Angebot ist ein rundum Sorglospaket. Es enthält einen reservierten Parkplatz an der Talstation Rossweid, Skitageskarte, ein Willkommensgetränk sowie ein 3-Gang-Mittagessen (exkl. Getränke) in der Ski-Hütte Schwarzenegg. Das Ski-VIP-Angebot wird online vorgebucht und kostet CHF 115.– pro Person.

Nachtskifahren

Die abwechslungsreiche Ochsenweid-Piste ist beliebt bei Ski- und Snowboardfahrern. Die Piste befindet sich direkt an der Hauptstrasse beim Restaurant Ochsenweid und ist daher vom Gratis-Parkplatz aus in wenigen Schritten bequem erreichbar. Bis und mit 11. März 2022 wird die Piste jeweils am Mittwoch und Freitag für Nachtskifahren beleuchtet. Auch das Restaurant Ochsenweid ist für eine Stärkung oder ein warmes Getränk zwischen den Abfahrten geöffnet.

Fototrail Sörenberg

Auf dem Winterwanderrundweg Rossweid-Schwarzenegg warten fünf inszenierte Fotoposten mit je einem spannenden Thema rund um die Fotografie. Für CHF 15.– gibt es an der Talstation Rossweid das Fotokit, welches für jeden Fotoposten das passende Gadget enthält. Damit lassen sich noch spannendere, kreativere und vielfältigere Fotos schießen. In einem kleinen Booklet gibt es zu jedem Fotoposten herausfordernde Challenges und lehrreiche Fototipps. Der Fototrail Sörenberg ist während der Wintersaison der Bergbahnen Sörenberg AG täglich geöffnet.



Rasante Schlittenfahrt.



Traumhafte Stimmung
Nachts in Sörenberg.



Fototrail Sörenberg.

MARBACHEGG – SONNENTERRASSE MIT PANORAMABLICK

Schlicht grandios: Von der Marbachegg schweift der Blick auf eine verschneite Landschaft mit Schrattenfluh und Hohgant. In der Ferne grüssen, ebenso weiss, die Berner Alpen mit Schreckhorn, Finsteraarhorn und Eiger. Und zur Abwechslung geht's mit angeschnallten Skiern talwärts nach Marbach.

Text: Hans Wüst, Fotos: Maurin Bisig



Marbach ist ein idyllisches kleines Dorf im Tal der Ilfis an der Grenze zum Kanton Bern. Wenn der Winter Einzug gehalten hat, wird das Hügel- und Bergland im südlichen Entlebuch, das den Ort umgibt, zu einer beliebten Ferien- und Freizeitdestination. Familien und Tagesgäste kommen hier in einer ruhigen, idyllischen Landschaft für wenig Geld voll auf ihre Kosten. Beim Kinderskilift direkt neben der Talstation der Gondelbahn starten die Kleinsten mit Unterstützung von Snowli und seinen Freunden ihre ersten Versuche auf den Skiern oder dem Snowboard. Währenddessen können die Eltern von der Marbachegg runtersausen, sich direkt neben dem Kinderlift im Ranch-Beizli einen heissen Kaffee gönnen oder sich ins Restaurant des naheliegenden Hotel Sporting zurückziehen.

Und sind die Kids auf den Brettern einigermaßen sicher, geht's ab auf die Pisten auf der Sonnenterrasse Marbachegg. Auf den zwei Liften und insgesamt zehn Abfahrtskilometern können Familienmitglieder individuelle Strecken fahren – doch alles bleibt übersichtlich, so dass man sich früher oder später wieder trifft. Am besten zu einer gemeinsamen Rast im gemütlichen Berggasthaus Marbachegg, das seine Gäste mit gutbürgerlicher Küche und speziellen Gaumenfreuden wie Fondue-Abende, Cordon-Bleu-Festival oder Grill-Buffer verwöhnt. Besonders

romantisch wird es auf der Marbachegg bei Vollmond. Einmal im Monat bleibt die Mittelpiste nachts geöffnet. Ein unvergessliches Erlebnis, mit Ski oder Snowboard bei Mondschein sanft durch den weichen Schnee zu gleiten.

Winterplausch im Dorf

Unten im Tal führen insgesamt 50 Langlauf-Loipenkilometer durch die verträumte Winterlandschaft von Escholzmatt-Marbach und Bumbach. Ein Teil der Loipen ist nachts sogar beleuchtet. Der Übungshang neben dem Kinderskilift eignet sich auch bestens für fröhlich-wilde Schlittenfahrten. Und beim Tennisplatz Marbach wird, sofern es die Winterkälte zulässt, jeweils ein Natureisfeld angelegt. Schlittschuhe können gemietet werden.

Genussvolles Winterwandern

Mehrere Winterwanderwege und Schneeschuhtrails in verschiedenen Schwierigkeitsstufen und unterschiedlicher Länge sind zwischen Tal und Marbachegg ausgeschildert. Die Wanderwege führen durch die herrlich verschneite Winterlandschaft – so auch zur mystischen Lourdes Grotte. Und ein spezielles Genussangebot verbindet Wandern mit kulinarischen Genüssen und weiteren Stopps.



NEUE ANGEBOTE

Schneeschuhplausch und Biergenuss

Das neue Winterangebot startet mit einer Gondelbahnfahrt auf die Sonnenterrasse Marbachegg, wo eine schöne Weitsicht bis zu den Berner und Walliser Alpen wartet. Nach einem feinen Mittagessen geht es gestärkt weiter mit der Wanderung, wahlweise mit Schneeschuhen, nach Schangnau zur Micro-Brauerei Hohgant im Weiler Wald. Während einer Führung werden auch die unterschiedlichen, hauseigenen Bierspezialitäten probiert. Das Angebot ist jeweils von Mittwoch bis Samstag buchbar, ausgenommen Feiertage, und kostet CHF 65.– pro Person.

Winterlicher Mondgenuss

Stimmungsvolle Wanderungen jeweils zu den vier Vollmondzeiten des Winters. Während sich die Teilnehmer in der Abenddämmerung auf der Wanderung kulinarisch verwöhnen lassen, führt der Weg zur Mondholz-Werkstatt von Remo Emmenegger. Auf einer Führung erfährt der Besucher mehr über das besondere Zusammenspiel von Natur, Mond und Holz. Nach einem wärmenden Fichtenschössli-Likör geht es weiter zum Hotel Sporting und später hinauf auf die Marbachegg, wo einige Highlights unter dem Sternenhimmel warten. Erwachsene / Jugendliche (ab 13 J.) CHF 86.50 inklusiv Gondelbahn, Degustationsgetränke sowie ein Entlebucherkaffee zum Dessert.

Mit Ross und Wagen zur «Merängge»

Ein wildromantischer Wintertag in der weiss gezuckerten Hügellandschaft des Entlebachs und Emmentals. Frische Bergluft, spektakuläre Landschaft, einheimische Kulinarik und zum krönenden Abschluss eine Kutschenfahrt durchs «Meränggeland» in den Kemmeriboden. Ausflugsangebot inkl. Apéro, Bahnfahrt auf die Marbachegg, Mittagessen, Pferdeschlittenfahrt ab Bumbach nach Kemmeriboden, Merängge-Dessert inkl. Getränk sowie wahlweise mit oder ohne Übernachtung im Hotel Kemmeriboden-Bad.

Outdoor Fonduegenuss

Dem Alltag entfliehen, Energie tanken und einfach mal die Seele baumeln lassen! Ausgerüstet mit dem vorbereiteten Rucksack geht es durch die Marbacher Winterwelt – zu Fuss oder mit den Schneeschuhen. Beim Start im Hotel Sporting gibt's für Ortsunkundige einige Routenvorschläge und Tipps. Am selbst gewählten Lieblingsplatz werden die «sieben Sachen» aus dem Rucksack ausgepackt und ein sagenhaftes Fondue genossen. Dazu dürfen ein Glas Weisswein und ein dampfender Herzenswärme-Tee nicht fehlen. Der Outdoor Fonduegenuss kostet CHF 32.– für Erwachsene, CHF 26.– für Kinder und ist bis Vortag im Hotel Sporting Marbach buchbar. Das «Fondue-to-go» gibt es übrigens auch im Sommer!

Wintersaison: Definitive Saison- und tägliche Betriebszeiten sowie weitere Infos immer aktuell auf www.marbachegg.ch

*Kontakt: Sportbahnen Marbachegg AG, Dorfstrasse 61, 6196 Marbach, +41 (0)34 493 33 88, www.marbachegg.ch, sportbahnen@marbachegg.ch
Escholzmatt-Marbach Tourismus, Dorfstrasse 61, 6196 Marbach, Telefon +41 (0)34 493 38 04, marbach@em-tourismus.ch*

VERBORGENE KLEINE WINTERPARADIESE

Neben den bekannten Wintersportdestinationen Sörenberg und Marbachegg gibt es in der Biosphäre Entlebuch zahlreiche gemütliche Winteroasen in ruhiger, idyllischer Landschaft.

Text: Hans Wüst, Fotos: zug

Napf. Ab Romoos locken herausfordernde Schneeschuhtouren ins sagenumwobene Napfgebiet. Wieder zurück bieten Pia und Stefan Vogel in ihrer Naturlodge in Breitäbnet hoch über dem Dorf Romoos Erholung pur. Was gibt es Schöneres, als eine Tour durch die verschneiten Napfhügel in einem warmen Bad im Hotpot unter freiem Himmel ausklingen zu lassen? Romoos verfügt auch über eine Vielzahl an speziellen Unterkunftsmöglichkeiten für ein unvergessliches Abenteuer im Schnee, z.B. die Holz-

Iglus Schwesteregg, Schlafen im Stroh Alp Erixmoos, Tiny House und Schlafen im Stroh Hof Bärüti, Tipizelt und Strohbett beim Tipi Romoos. Weitere Infos: www.biosphaere.ch/unterkuenfte

Flühli. Das Tor zu Sörenberg gehört zu den Luzerner Wintersport-Pionieren. Hier ging im Dezember 1945 der erste Bügellift des Kantons in Betrieb. 1987 fand in Flühli das bisher einzige alpine Weltcuprennen der Zentralschweiz statt. Heute ist das kleine



Skigebiet Schratten Flühli ein gut überblickbares, kleines Winterparadies für Familien. Die günstigen Tageskarten (20 Franken) und Familienpauschalen (50 Franken) machen das Wintersport-Erlebnis für alle erschwinglich. Die breit angelegten Pisten bieten verschiedene Abfahrtsmöglichkeiten und sind sowohl für den kleinen Pistenrutscher wie für den sportlichen Fahrer geeignet. Unmittelbar neben dem heimeligen Thorbach-Beizli bei der Talstation befindet sich das Freiluft-Kinderparadies mit Schleplift, Figurenparcours und Skikarussell. In der Nähe der Skilift-Talstation ist auf einfachem Gelände die zwei Kilometer lange Langlaufloipe Thorbachmatte für Skating und Klassisch gespurt und dreimal in der Woche auch abends beleuchtet. Weitere Informationen und Betriebszeiten: www.skiliftfluehli.ch

Heiligkreuz. Im Winter verwandelt sich der bekannte Wallfahrts- und Kraftort oberhalb von Hasle in eine ruhige Erholungs- oase. Alleine schon die wunderbare Aussicht über die ganze Region Entlebuch lohnt einen Besuch. Statt Rummel finden Erholung- suchende hier die Ausstrahlung eines besonderen Ortes mit schönen Spazierwegen. Ein Skilift hinauf auf Heiligkreuz-First, ein Kinderlift bei der Talstation und ein abwechslungsreicher Schlittelweg bieten Schneesportlern Abwechslung. Auch für Schnee-

schuhläufer und Winterwanderer ist Heiligkreuz purer Genuss. Ausgeschilderte Routen führen von verschiedenen Seiten hinauf zur First, wo das Berggasthaus mit gut bürgerlicher Küche und einer fantastischen Rund- sicht lockt. Weitere Informationen und Betriebszeiten: www.hasle-heiligkreuz.ch

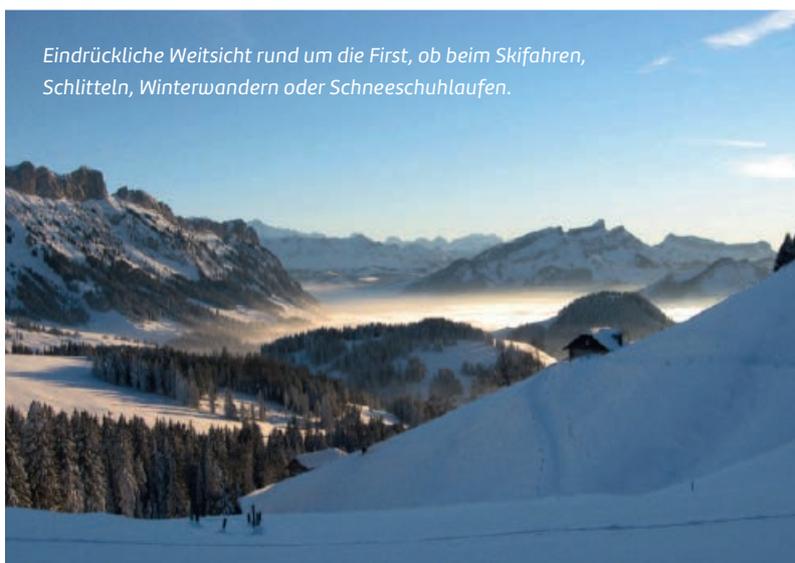
Gfellen/Finsterwald. Zwei landschaftlich reizvolle Ecken auf dem Weg Richtung Glaubenberg. Sie bieten jenen Gästen ein reiches Programm, die vor allem Ruhe und sportliche Erholung in einsamer Natur suchen. In Finsterwald und Gfellen führen 16 Kilometer Langlaufloipen durch eine abwechslungsreiche Wald- und Moorlandschaft. Wer lieber zu Fuss unterwegs ist, marschiert auf dem neuen Winterwanderweg ab Finsterwald über die Bohr- plattform zur Wissenegg und wieder retour. In Gfellen gibt es ein Hotel-Restaurant, das mit feinen Speisen verwöhnt. Gleich nebenan befindet sich ein Skilift mit familienfreundlichen Pisten. Die Kleinsten erlernen die Kunst des Skifahrens an einem kurzen Kinderschleplift. Auch Schlittler sind willkommen. Neben dem Skilift wird eine separate Schlittelpiste präpariert. Wunderschön ist es, diese Naturidylle auf kleineren und grösseren Schnee- schuhtouren zu erkunden. Weitere Informationen und Betriebs- zeiten: www.tourismus-entlebuch.ch



Skilift Schratten Flühli.



Schneeschuhtour und Hotpot in Romöos.



Eindruckliche Weitsicht rund um die First, ob beim Skifahren, Schlitteln, Winterwandern oder Schneeschuhlaufen.

DIE BIOSPHÄRE INS BILD GESETZT

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch ist auf verschiedenen Kanälen der sozialen Medien aktiv. Dabei darf sie immer wieder auf tolles Bildmaterial und interessante Blogbeiträge unterschiedlicher Fotografinnen und Fotografen zählen.

Text: Roger Strub



elmarbossard



deifoto



lustenberger_fotografie

Fabienne Felder

Aufgewachsen in der wunderschönen Biosphäre Entlebuch lebt und arbeitet Fabienne Felder heute in Willisau. Als Hochzeits- und Businessfotografin ist sie viel unterwegs, hauptsächlich in Europa. In der ehemaligen Heimat tankt sie deshalb gerne ihre Batterien wieder auf. Für die UNESCO Biosphäre Entlebuch schreibt Fabienne Blogs oder versorgt uns mit tollen Landschaftsbildern.

📷 [felderphotography.ch](https://www.felderphotography.ch)

Roger Lustenberger

Roger Lustenberger ist, wann immer er kann, in der Natur, vor allem in den Bergen, unterwegs. Neben der Schweiz haben es ihm die skandinavischen Länder besonders angetan.

Was anfänglich auf diesen Reisen als Hobbyfotografie begann, wurde mittlerweile für Roger Lustenberger zur grossen Leidenschaft. Neben seinem Hauptberuf als Immobilienprofi bietet er diverse Dienstleistungen rund um fotografische Projekte an.

📷 [lustenberger_fotografie](https://www.lustenberger_fotografie.ch)

Christian Bieri

Als Freeski-Profi war Christian Bieri sechs Jahre lang weltweit zu Wettkämpfen und Shootings für Freeski-Filmprojekten unterwegs. Nach drei Kreuzbandrissen entschloss er sich, dem professionellen Freeski den Rücken zu kehren. Seither dokumentiert Christian Bieri mit der Filmkamera und dem Fotoapparat seine Freizeitaktivitäten in den Bergen beim Skifahren, Klettern und Biken. Er hält dabei Action und Emotionen in eindrucksvollen und starken Bildern fest, um sie auf seinem Instagram-Account mit Freunden zu teilen.

 [christianbieri](#)

Elmar Bossard

Vor 20 Jahren kaufte sich Elmar Bossard eine Filmkamera. Gemeinsam mit der Shaba Cru, einer Gruppe von Snowboardern und Freeskiern aus der Region Entlebuch und Umgebung, drehte er mehrere Filme, die ihm über die Szene hinaus grosse Aufmerksamkeit einbrachten. Er durfte erste Aufträge ausführen und wagte mutig den Schritt in die Selbständigkeit. Bald war Elmar Bossard mit seiner Kamera weltweit unterwegs. Auch im Sommer wurden die Berge zu seiner Leidenschaft. Dabei setzte er mehr und mehr die Fotokamera ein.

 [elmarbossard](#)



 [felderphotography.ch](#)



 [christianbieri](#)



 [schane.w](#)

Folgen Sie uns auf unseren Social-Media-Kanälen und teilen auch Sie Ihre Erlebnisse mit uns und mit **#biosphäreentlebuch**



David Kurth

«Fotografie ist die Kunst, mehr zu zeigen, als man sieht.» Seit klein auf war David Kurth mit Leib und Seele Schneesportler und verbrachte den Winter am liebsten draussen am Berg. Später kam zu der Freude am Snowboarden die Faszination für die Fotografie dazu. Sowohl im Schnee als auch auf Reisen durch tropische Länder war eine Kamera immer mit dabei. Unterwegs porträtierte er Menschen und Landschaften. So entstand über die letzten Jahre eine faszinierende Sammlung von Sport- und Landschaftsaufnahmen.

 [deifoto](#)

Janine Wicki

Janine Wicki, Fachexpertin Bildungsmedien bei den SBB in Ostermundigen, ist in Sörenberg aufgewachsen und lebt heute in Escholzmatt. Sie liebt die Natur und das Fotografieren. Als ehemalige Skirennfahrerin ist sie im Winter bei jeder Gelegenheit auf den Pisten anzutreffen. Ob beim Skifahren, Wandern oder Biken, die Kamera ist immer ein treuer Begleiter. Dabei entstehen sehr schöne Fotos, Videos und spannende Blogbeiträge.

 [schane.w](#)

Wenn Du lieber draussen wärst!

FELDER
Jagdhof AG
ENTLEBUCH-EBNET
SWITZERLAND

Wir rüsten Dich aus.

Tel. 041 480 20 22
www.felder-jagdhof.ch



Sagenhaft geniessen und erleben

Besuchen Sie uns in Marbach und tauchen Sie in die genussvolle Welt unserer Käsespezialitäten ein. Erfahren Sie mehr über den Käse und geniessen Sie Sagenhaftes direkt aus der Käsevitrine.

Ab Herbst 2022 erwartet Sie zudem eine grosse Erlebnis-Käserei. Aktuelle Informationen zu unseren Erlebnis-Angeboten finden Sie online.

Bergkäserei Marbach AG
Dorfstrasse 16
6196 Marbach LU

Tel. +41 34 493 31 44
info@kaeserei-marbach.ch

kaeserei-marbach.ch



HS
Hotel Sporting

sportlich • genussvoll • Sporting

Hotel Sporting • Dorfstrasse 62 • 6196 Marbach
www.hotelsporting.ch • info@hotelsporting.ch
Telefon +41 34 493 36 86

JAGD ALS WERTSCHÄTZUNG DER SCHÖPFUNG



HANSRUEDI FELDER, FELDER JAGDHOF AG

Im Kanton Luzern kann man als passionierter Jäger nicht einfach eine Jagdlizenz lösen und dann losziehen. Hier muss man sich die Aufnahme in eine Jagdgesellschaft verdienen, die gemeinsam ein klar definiertes Jagdrevier hegt und pflegt. Wie diese Hürde überwunden werden kann, erzählt Hansruedi Felder, der 35 Jahre lang selber fast 2000 Jäger und Jägerinnen ausgebildet hat und seit 1978 mit der Felder Jagdhof AG in Ebnet bei Entlebuch ein weitherum bekanntes Fachgeschäft aufbaute und führte.

Text: Roger Strub, Fotos: Tobias Meyer, zug

Was macht den Entlebucher Jäger aus? «Die Jagd ist vorab Wertschätzung der Schöpfung. Jäger und Jägerinnen müssen neben viel Fachwissen das Jagdhandwerk beherrschen. Sie müssen mit der Natur verbunden sein und ihren Auftrag mit viel Feingefühl und Respekt vor der Kreatur erfüllen. Lust, List und Leidenschaft lautet mein Motto als Jäger.» So beginnt Hansruedi Felder seine Ausführungen zur Jagd im Entlebuch. Wir befinden uns in einem Blockhaus auf der «Rengg», hoch über Ebnet. Es liegt in einem 1500 Hektaren umfassenden Jagdrevier, das von der 17-köpfigen

Jagdgesellschaft, in der auch Hansruedi Felder Mitglied ist, gepachtet und bewirtschaftet wird. Das grosszügige Blockhaus ist mehr als eine Jagdhütte. Es dient neben dem geselligen Zusammensein nach der Jagd sowohl als Schulungsraum als auch zur Verköstigung der Anwesenden. Dafür wurde im Anbau eine moderne Küche installiert. Neben dem Blockhaus sind mehrere Schiessstände für die Ausbildung und das Training der Jäger zu finden. Die Anlage ist eine Tochterfirma der Felder Jagdhof AG.



Der passionierte Jäger Hansruedi Felder beim Beobachten des Wildes in der Biosphäre.

Neu 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 ab sofort in der ganzen Zentralschweiz. In Ihrer Migros.



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 Fleischkäslj 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.



Hohe Anforderungen

Die Vorbereitung auf die Jagdprüfung verlangt den Bewerbern einiges an Zeit und Engagement ab. Dazu gehören 100 Pflegestunden, die sie im Kreis ihrer zukünftigen Jagdgesellschaft im Gelände absolvieren müssen. Es folgen Kurse in den Prüfungsdisziplinen Waffen- und Schiesstechnik, Wildbiologie und Waldfauna, Jagdgeschichte und Gesetze, Jagdhandwerk, Wildbret-hygiene, Brauchtum und Hundeeinsatz. Während der Hege- und Pflegezeit im Gelände entscheidet die Jagdgesellschaft, ob der Anwärter oder die Anwärterin eine Beziehung zum Revier und zur Gemeinschaft aufgebaut hat und auch menschlich passt. Ist das der Fall, so wird er oder sie nach bestandener Prüfung aufgenommen.

Jagd ist eine ganzjährige Aufgabe

Hansruedi Felder skizziert das Jahr seiner Jagdgesellschaft folgendermassen: «Im Frühjahr steht für die Jagdgesellschaft die Hege und Pflege des Reviers an. Von Mai bis Anfang Juni werden die Kitze aus den Feldern gerettet. Das ist eine anspruchsvolle und zeitraubende Arbeit. Wenn ein Landwirt anruft, muss man für den Einsatz bereit sein. Dann muss das Wild beobachtet und gezählt werden. Aufgrund dieser Zahlen erstellt die kantonale Jagdverwaltung die Abschusspläne. Währenddessen werden im Gelände die Einrichtungen instand gestellt und Salzlecken für das Wild angelegt. Im Juli beginnt die Sommerjagd auf die Rehböcke, im August die Rotwildjagd (Hirsche). Sie wird im September ergänzt von der Gebirgs- bzw. Hochwildjagd. In unserem Revier sind dies Gämsen. Ab 1. Oktober bis Mitte Dezember findet die sogenannte laute Jagd statt. Die Gesellschaft veranstaltet Treibjagden unter Einsatz von Jagdhunden und Jagdhorn-Signalen, dabei werden vor allem Rehe und Füchse gejagt. In schneereichen Wintern schliesslich müssen die vereisten Schneedecken freigeschaufelt werden, damit z.B. die Brombeeren für das Wild wieder erreichbar sind. Diese Periode ist die Schonzeit, das heisst, die Zeit, in der eine Kreatur gedeihen kann.»

Das Töten reguliert die Bestände

Im Revier «Rengg» werden pro Jahr zwischen 50 und 60 Rehe erlegt. Das ist rund die Hälfte des gesamten Bestandes. «Die Tiere leben eigentlich in einem Biotop, in dem die natürlichen Feinde weitgehend verschwunden sind», erklärt Hansruedi Felder. «Der Mensch muss regulierend eingreifen, damit der Zuwachs abge-

schöpft und der ideale Bestand von 100 bis 120 Rehen und damit das Gleichgewicht erhalten bleibt.» Was aber löst das unvermeidliche Töten in einem Jäger aus? Hansruedi Felder: «Es ist vor allem ein Moment der Entspannung und Freude nach anstrengender Konzentration und langem Warten. In den 40 Jahren, in denen ich auf der Jagd bin, macht das Schiessen und Töten insgesamt ein paar wenige Minuten aus. Es ist nicht die Lust am Töten oder die Trophäe, die mich antreibt. Bei einem guten Schuss erreicht die Kugel das Tier vor dem Schall. Es erschrickt also nicht. Wir erweisen dem getöteten Tier die Ehre mit einem uralten Brauch, dem letzten Bissen. Ein kleiner Zweig wird dem erlegten Wild als Zeichen der Achtung quer in den Äser (ins Maul) gelegt. Das zeigt die Verbundenheit von uns Jägern mit der Pflanzen- und Tierwelt.»

Die Leidenschaft zum Beruf gemacht

Als Hansruedi Felder 1978 sein Fachgeschäft, den Felder Jagdhof, eröffnete, startete er mit einem einzigen Lehrling. Heute hat der Betrieb 16 Angestellte. Die Kundschaft kommt aus der ganzen Deutschschweiz nach Ebnet ins Entlebuch, einige sogar aus dem Kanton Graubünden. Was bietet die Felder Jagdhof AG an, was man andernorts nicht kriegen kann? Hansruedi Felder: «Wir stehen für mehr Dienstleistung, mehr Auswahl, mehr Kompetenz. Bei uns sind einige Mitarbeitende seit 30 oder 40 Jahren dabei. Im Felder Jagdhof gibt es nicht nur einen Ladentisch, sondern für die Ausbildung an den Waffen auch eine unterirdische Schiessanlage und den Aussenschiessstand auf Hegen/Rengg. Wir bieten dem Kunden über die optimale Ausrüstung hinaus die bestmöglichen Voraussetzungen für seine Tätigkeit als Jäger. Es ist das Gesamtpaket, das uns von anderen unterscheidet. Vertrauen – Verpflichtung – Verbindlichkeit lautet unser Motto. Das hat uns weitherum bekannt gemacht.»

Der inzwischen 68-jährige Hansruedi Felder hat sein Unternehmen im letzten Jahr der nächsten Generation, seiner Tochter Carmen und seinem Sohn Christof, übergeben. So kommt er in den Genuss von mehr Freiraum, zum Beispiel, um an der Hochwildjagd in einem von ihm mitgepachteten Revier am Grossglockner in Österreich teilzunehmen. Auch dort getreu seinem Motto: «Ein verantwortungsvoller Jäger versucht vor allem, die Natur zu verstehen. Er geht mit Respekt und Sorgfalt auf die Jagd, nicht um Trophäen zu sammeln. Im Zweifelsfall verzichtet er auf die Beute.»

www.felder-jagdhof.ch

ESSEN UND SCHLAFEN IN DER BIOSPHÄRE ENTLEBUCH

SÖRENBERG & UMGEBUNG

Hotel Rischli

Rischlistr. 88 | T +41 (0)41 488 12 40
info@hotel-rischli.ch | hotel-rischli.ch
☎️ 🍷 🚶 🌞 🌿

Berggasthaus Salwideli

Gastro-Partner der UBE
T +41 (0)41 488 11 27
salwideli@bluewin.ch
berggasthaus-salwideli.ch
Bis 3. April 2022 geöffnet
☎️ 🍷 🌞 🌿

Hotel Sörenberg & Restaurant Bäckerstube

Rothornstr. 19 | T +41 (0)41 488 13 61
info@hotel-soerenberg.ch
hotel-soerenberg.ch
☎️ 🍷 🚶 🌞 🌿

Reka-Ferendorf Sörenberg

Rothornstr. 59 | T +41 (0)41 489 80 00
ferien@reka.ch | reka.ch
🍷 🌞 🌿

Restaurant Alpenrösli & Shabby Café

Gastro-Partner der UBE
Rothornstr. 16 | T +41 (0)41 488 12 87
info@restaurant-alpenroesli.ch
restaurant-alpenroesli.ch
☎️ 🌞 🌿

Peters Café-Lounge-Restaurant

Rothorn-Center 2 | T +41 (0)41 488 10 30
info@peters-soerenberg.ch
peters-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
☎️ 🍷 🌞 🌿

Restaurant Südelhöhe

Südelhöhe 2 | T +41 (0)41 488 12 47
suedelhoehoe@bluewin.ch
☎️ 🌞 🌿

Tschudi Hui Après Ski Bar

Schönisei | T +41 (0)79 335 92 83
tschudi@tschudihui.ch | tschudihui.ch
☎️ 🚶 🌞 🌿

Gipfel-Restaurant Rothorn

T +41 (0)33 951 26 27
gipfelrestaurant@soerenberg.ch
rothorn-soerenberg.ch
☎️ 🚶 🌞 🌿

Berghaus Eisee

T +41 (0)33 951 40 14
eisee@soerenberg.ch
eisee-soerenberg.ch
☎️ 🍷 🌞 🌿

Erlebnis-Restaurant & Berghotel Rossweid

T +41 (0)41 488 14 70
rossweid@soerenberg.ch
rossweid-soerenberg.ch
☎️ 🍷 🚶 🌞 🌿

Restaurant Ochsenweid

Rischlistr. 100 | T +41 (0)41 488 21 78
ochsenweid@soerenberg.ch
ochsenweid-soerenberg.ch
☎️ 🚶 🌞 🌿

Skihütte & Alphotel Schwand

T +41 (0)41 488 11 39
info@schwand.ch | schwand.ch
☎️ 🍷 🚶 🌞 🌿

Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad

Botschafterbetrieb der UBE
T +41 (0)34 493 77 77
hotel@kemmeriboden.ch
kemmeriboden.ch
☎️ 🍷 🚶 🌞 🌿

Skibar Heubödi

Schönisei | T +41 (0)79 280 13 34
☎️ 🌿

Ski-Hütte Schwarzenegg

T +41 (0)41 488 14 20
schwarzenegg@soerenberg.ch
schwarzenegg-soerenberg.ch
☎️ 🌿

Chalet Sörenberg

Pistenbeizli | Sörenberg Platz
T +41 (0)76 587 80 75
chaletsoerenberg@gmail.com
chaletsoerenberg.ch
☎️ 🌿

Alpbeiz Fluonalp

T +41 (0)41 675 26 59
fluonalp@giswilerstoek.ch | fluonalp.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
☎️ 🌞

Schlund Beizli

T +41 (0)79 645 69 20
☎️ 🌿

Alpkiosk Tannisboden

T +41 (0)79 756 14 60
info@tannisboden.ch | tannisboden.ch
☎️ 🌞

FLÜHLI

FLÜHLI Hotel Kurhaus

Dorfstr. 3 | T +41 (0)41 488 11 66
info@kurhaus-fluehli.ch
kurhaus-fluehli.ch
☎️ 🍷 🚶 🌞 🌿

Restaurant Café Fürstei

Sonnenmatte 5 | T +41 (0)41 488 01 50
fürstei.ch
☎️ 🌞 🌿

Restaurant Thorbach

Thorbachstr. 16 | T +41 (0)41 489 70 10
thorbach.ch
☎️ 🍷 🚶 🌞 🌿

Teehüsli Skilift Schratzen

skiliftfluehli@bluewin.ch
skiliftfluehli.ch
☎️ 🌿

Gast Hoof 18

Kurzenhütten 1 | T +41 (0)41 488 01 18
gcfs.ch
☎️ 🌞

Gasthaus Stutz

Alte Gemeindestr. 5
T +41 (0)41 488 11 52
☎️ 🍷 🌞 🌿

Alprestaurant Stäldeli

Stäldeli 1 | T +41 (0)41 488 11 92
staeldeli@bluewin.ch | staeldeli.ch
Auf Voranmeldung geöffnet
☎️ 🍷 🌞 🌿

DOPPLESCHWAND

Landgasthaus Linde

T +41 (0)41 480 13 82
linde-doppleschwand@bluewin.ch
linde-doppleschwand.ch
☎️ 🌞 🌿

WIGGEN

Restaurant Rosengarten

T +41 (0)41 486 12 75
☎️ 🌞 🌿

Imbiss Wiggen

T +41 (0)79 352 77 45
imbiss-wiggen.ch
☎️ 🌞 🌿

HASLE / HEILIGKREUZ

Gasthaus Engel

Gastro-Partner der UBE
Dorf 16 | T +41 (0)41 480 13 68
info@engel-hasle.ch | engel-hasle.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@hotel-heiligkreuz.ch
hotel-heiligkreuz.ch
☎️ 🍷 🚶 🌞 🌿

Bergrestaurant First

T +41 (0)41 484 16 66
info@bergrestaurant-first.ch
bergrestaurant-first.ch
☎️ 🍷 🌞 🌿

Alpwirtschaft Neuhütte

Neuhütte
T +41 (0)41 484 19 77
☎️ 🚶 🌞

MARBACH

Hotel Sporting

Gastro-Partner der UBE
Dorfstr. 62 | T +41 (0)34 493 36 86
info@hotelsporting.ch
hotelsporting.ch
☎️ 🍷 ☀️ ❄️

Restaurant Bären

Dorfstr. 28 | T +41 (0)34 493 33 06
baeren.marbach@bluewin.ch
baeren-marbach.ch
☎️ ☀️ ❄️

Berggasthaus Marbachegg

Sportbahnen Marbachegg
Marbachegg | T +41 (0)34 493 32 66
berggasthaus@marbachegg.ch
marbachegg.ch
☎️ 🍷 ☀️ ❄️

Restaurant Schärli

Schärli 1 | T +41 (0)34 493 33 04
info@schaerligbad.ch
schaerligbad.ch
☎️ ☀️ ❄️

Alp Imbrig

T +41 (0)79 401 98 08
m.jordi1988@hotmail.com
jordialpimbrig.ch
☎️ ☀️

Maria's Beizli

Camping Sternen | camping-sternen.ch
☎️ ☀️ ❄️

Ranch-Beizli

Dorfstr. 55 | T +41 (0)34 493 44 74
info@ranch-beizli.ch | ranch-beizli.ch
☎️ ☀️

ENTLEBUCH

Restaurant Bahnhöfli

Gastro-Partner der UBE
Bahnhofstr. 30 | T +41 (0)41 480 13 25
info@bahnhoeffli-entlebuch.ch
bahnhoeffli-entlebuch.ch
☎️ ♿ ☀️ ❄️

Drei Könige

Gastro-Partner der UBE
Dorf 27 | T +41 (0)41 480 12 27
info@3koenige-entlebuch.ch
3koenige-entlebuch.ch
☎️ 🍷 ☀️ ❄️

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@lindenhofebnet.ch
lindenhof-ebnet.ch
☎️ 🍷 ☀️ ❄️

Restaurant Rengg

T +41 (0)41 480 13 37
☎️ ☀️ ❄️

Due Café & Bar

Wilgutstr. 2 | T +41 (0)41 480 14 70
due@due.ch | due.ch
☎️ ♿ ☀️ ❄️

Alpbeizli Gründli

Gründli 1 | T +41 (0)41 480 11 59
☎️ ☀️

Café Pfisterhaus

Dorf 25 | T +41 (0)41 480 11 41
kreisel-beck.ch
☎️ ☀️ ❄️

ROMOOS

Hotel Kreuz

Gastro-Partner der UBE
Dorf 26 | T +41 (0)41 480 13 51
info@kreuzromoos.ch
kreuzromoos.ch
☎️ 🍷 ☀️ ❄️

Weitsicht Bramboden

Brambode 6 | T +41 (0)41 490 40 40
wolhusen@fuehldichgut.ch
weitsicht-bramboden.ch
☎️ 🍷

Holzwäge-Beizli

Holzwäge | T +41 (0)41 480 31 55
holzwaege-beizli.ch
☎️ ♿ ☀️

Rose-Beizli

Schwesteregg | T +41 (0)79 717 19 71
info@schwesteregg.ch
schwesteregg.ch
☎️ 🍷 ☀️ ❄️

SCHÜPFHEIM

Hotel Kreuz

Unterdorf 2 | T +41 (0)41 484 12 64
info@kreuzschuepfheim.ch
kreuzschuepfheim.ch
☎️ 🍷 ☀️ ❄️

Gasthaus Bad

Flühlistr. 9 | T +41 (0)41 484 11 63
gasthausbad@mail.ch
☎️ ♿ ☀️ ❄️

Restaurant Bahnhof

Bahnhofstr. 9 | T +41 (0)41 484 26 27
info@rest-bahnhof-schuepfheim.ch
rest-bahnhof-schuepfheim.ch
☎️ ☀️ ❄️

China & Thai Restaurant Mr. Hung

Hauptstr. 12 | T +41 (0)41 210 78 88
mrhung-schuepfheim.ch
☎️ ☀️ ❄️

Restaurant Sommergarten

Badi Schüpfheim | Schächlimatte 3
T +41 (0)41 484 16 84
sommergarten@badischuepfheim.ch
badischuepfheim.ch
☎️ ♿ ☀️

Pizza&Kebab House

Hauptstr. 51 | T +41 (0)41 484 22 00
☎️ ☀️ ❄️

Ristorante-Pizzeria Cavallino

Hauptstr. 3 | T +41 (0)41 485 05 25
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
☎️ ♿ ☀️ ❄️

Fruttegg-Beizli

Fruttegg | T +41 (0)41 484 25 13
fruttegg-beizli.jimdo.com
☎️ ☀️

Mery's Imbiss

Hauptstr. 9 | T +41 (0)41 484 12 12
☎️ ☀️ ❄️

ESCHOLZMATT

Gasthof Rössli

Hauptstr. 111 | T +41 (0)41 486 12 41
stefanwiesner.ch
☎️ ☀️ ❄️

Gasthaus Bahnhof und Bar Gleis 3

Hauptstr. 85 | T +41 (0)41 486 11 07
gasthausbahnhof@bluewin.ch
gasthausbahnhof-escholzmatt.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
☎️ 🍷 ☀️ ❄️

Café Zihlmann

Hauptstr. 102 | T +41 (0)41 486 14 46
info@baeckerei-zihlmann.ch
baeckerei-zihlmann.ch
☎️ ♿ ☀️ ❄️

Roma Cafe & Bar

Hauptstr. 96 | T +41 (0)41 534 82 28
roma-holzbackofen-pizza.ch
☎️ ☀️ ❄️

B&B PARTNER- BETRIEBE DER UBE

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 Wanne

Familie Riedweg
Wanne 34 | 6182 Escholzmatt
T +41 (0)41 486 00 88
M +4 | (0)79 320 16 08
andrea.riedweg@bluewin.ch
biospaere.ch/bnb-wanne

B&B Heidigbühl

Familie Schmid
Schlundstr. 11 | 6173 Flühli
T +41 (0)41 488 13 09
mail@heidigbuehl.ch | heidigbuehl.ch
♿

B&B Schafbuur

Familie Hofstetter
Widmen | 6162 Entlebuch
T +41 (0)41 481 01 02
info@schafbuur.ch | schafbuur.ch

B&B Wilgut

Familie Tanner
Wilgutstr. 16 | 6162 Entlebuch
T +41 (0)79 607 77 93
info@bnbwilgut.ch
bnbwilgut.com

B&B Apartementhaus Kreuzbuche

Alexander Condor | Gässli 8 | 6173 Flühli
T +41 (0)41 488 04 36
condor-a@gmx.ch
apartementhaus-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 Schattsite

Familie Wallimann
Schattsite | 6113 Romoos
T +41 (0)41 480 04 02
monika_a83@hotmail.com
biosphaere.ch/bnb-schattsite

☎️ Snacks / Getränke

☎️ Restaurant

🍷 Hotel / Zimmer / Massenlager

♿ rollstuhlgängig

☀️ Sommerbetrieb

❄️ Winterbetrieb

MUSIKALISCHER DACHBODENFUND ZUM KLINGEN GEBRACHT

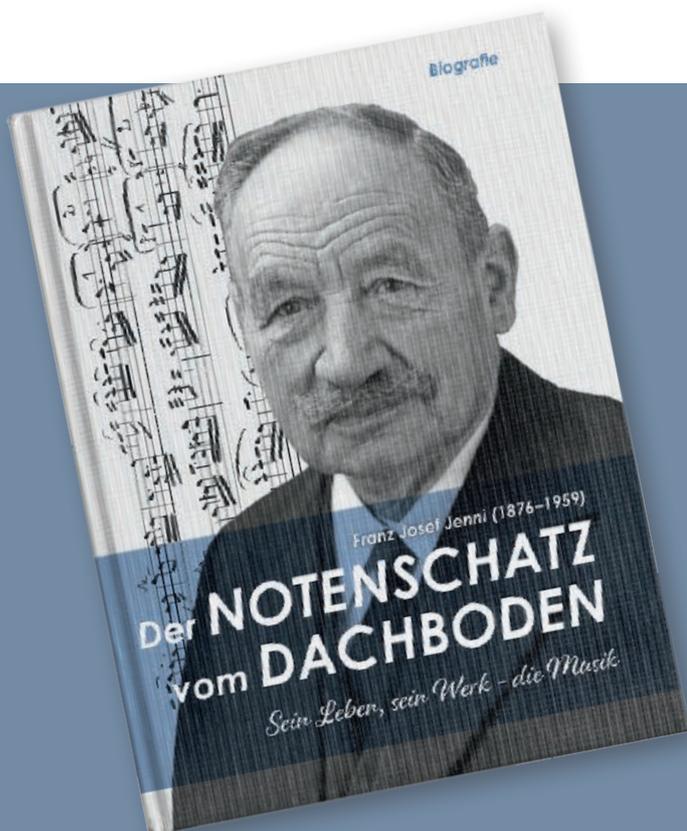
FRANZ JOSEF JENNI, MUSIKER (1876–1959)

Das Entlebuch ist bekannt für seine musikalische Tradition und Vielfalt. Es brachte und bringt immer wieder grosse Musiker, Dirigenten und Komponisten verschiedener Stilrichtungen hervor. Franz Josef Jenni (1876–1959) war einer von ihnen. Wer war dieser musikalische, nimmermüde Mann? Diesen und vielen anderen Fragen ging der Journalist und Buchautor Beat Straubhaar nach. Die Antworten gibt er in der Biografie «Der Notenschatz vom Dachboden», die im Juni 2022 erscheint. Das Buch enthält auch zwei CDs mit Werken von Franz Josef Jenni.

Text: Beat Straubhaar, Fotos: zug

Franz Josef Jenni (1876–1959) lebte bescheiden im Dorf Wiggen und verbrachte seine letzten zehn Jahre in Littau. Was bei seiner Biografie auffällt, ist die jahrelange Treue zu allem, was ihm wichtig war – und das war nicht wenig: 40 Jahre Postbote in Wiggen, 51 Jahre Dirigent der Kirchenmusik Escholzmatt und

50 Jahre Aufsichtsrat der Darlehenskasse Escholzmatt–Marbach, der heutigen Raiffeisenbank. Daneben ein virtuoser Musiker und Leiter verschiedener Kapellen, Spielführer im Bat Spiel 41 und während Jahrzehnten Klarinetttist im Orchesterverein Langnau. Zudem gehörte der Vater von zwei Söhnen und zehn Töchtern ein



«DER NOTENSCHATZ VOM DACHBODEN»

Biografie Franz Josef Jenni (1876–1959), ca. 200 Seiten, 2-farbig, reich bebildert.

Integriert sind zwei CDs mit Volks- und Militärmusik des Wiggener Komponisten. Das Werk erscheint im Juni 2022 im Verlag Entlebucher Medienhaus in Schüpflheim. Buch und CDs CHF 49.– + Versandkosten.

Jahrzehnte lagen die Originalnoten in einer Kiste auf dem Dachboden -
jetzt werden sie zum Klingen gebracht und die Geschichte einer weiteren
Persönlichkeit aus dem Entlebuch dokumentiert.



Vor dem Haus Beibrüche in Wiggen, wo Franz Josef Jenni
seine Musik komponierte. (V. l.) Agathä, Fridolin, Franz Josef jun.,
Marie, Mutter Agathä und Vater Franz, um 1910.



Leben lang der Konservativen Partei an und war als Kleinbauer
der Scholle verbunden.

Überraschung im Nachlass

Einige der musikalischen Töchter von Franz Josef Jenni bauten
eine Verbindung zur Kirchenmusik Escholzmatt auf. Jahre nach
seinem Tod schenkten sie dem damaligen Dirigenten dieser Mu-
sik, Hermann Jenny, eine Kiste mit handgeschriebenen Noten.
Der Geschäftsmann aus Escholzmatt brachte die Truhe nach
einer kurzen Sichtung auf den Dachboden, mit der Absicht, diese
nach der Pensionierung genauer unter die Lupe zu nehmen. Die
Jahre gingen ins Land und dann, vor drei Jahren, die grosse Über-
raschung: Was nur Franz Josefs Frau, Agathä Jenni-Banz und die
Kinder wussten, zeigte sich beim zweiten Öffnen der Truhe. Franz
Josef Jenni hinterliess sechs um 1900 bis 1922 handgeschriebe-
ne Notenbüchlein-Serien mit Volksmusik, total 350 Stücke, ge-
schrieben für die Instrumentalbesetzungen für Klarinette in
Es/B, Trompete in B, Horn in Es/F/B, Posaune in C und Tuba in
Es sowie Flöte in C, Violine, Akkordeon und Kontrabass. Daneben
drei handgeschriebene Alben mit Militärmusik für das Entlebu-
cher Spiel Füs Bat 41 mit den entsprechenden Notensätzen für
die benötigten Instrumente.

Geschichtliches Tondokument

Für den Musiker Hermann Jenny war sofort klar, dass diese No-
ten erhalten bleiben müssen; er begann in aufwendiger Arbeit die
Kompositionen der damaligen Zeit digital zu erfassen. Ein wun-
derbares Musikkulturerbe begann zu erklingen. Professionelle
Musiker und Musikerinnen spielen ausgewählte Kompositionen
in verschiedenen Instrumentalbesetzungen auf CD als Tondo-
kument ein. Die Bürgermusik Luzern spielt die Militärmusik auf
CD, welche Spielführer-Korporal Franz-Josef Jenni 1902 jedem
einzelnen Musiker seines Bataillon-Spieles ins persönliche No-
tenbüchli geschrieben hat.

Aber wer war dieser musikalische, nimmermüde Franz Josef Jenni,
wer war die starke Frau an seiner Seite? Wie lebten die Menschen
an der Wasserscheide zum Kanton Bern zu Beginn des 20. Jahr-
hunderts? Weshalb wechselte das Ehepaar Jenni-Banz im Alter
seinen Wohnsitz von Wiggen nach Littau? Diesen und vielen an-
deren Fragen ging der Journalist und Buchautor Beat Straubhaar
nach und verfasste mit den Antworten auf seine Recherchen die
Biografie «Der Notenschatz vom Dachboden». Das Buch gibt ei-
nen Einblick in das Leben und Werk des Komponisten Jenni, des-
sen Musik auf zwei CDs im Buch enthalten ist.

Dirigent Franz Josef Jenni mit seinen
Söhnen Franz Josef jun. (links)
und Fridolin in der Uniform der
Escholzmatter Kirchenmusik,
um 1930.

FAMILIENAUSFLUG ZUM MUTTERTAG

«VO BUUR ZO BUUR»

Seit 20 Jahren macht sich das Landwirtschaftsforum der UNESCO Biosphäre Entlebuch für die Förderung und Erhaltung einer nachhaltig produzierenden Landwirtschaft innerhalb der Biosphäre stark. Zum Jubiläum findet am Muttertag, 8. Mai 2022, der Anlass «Vo Buur zu Buur» statt. Auf einer einfachen Wanderung rund um Schüpfheim können sechs Bauernhöfe besucht werden, die Einblick in ihren Betrieb geben und mit regionalen Produkten verwöhnen.

Text: Hans Wüst, Fotos: kleineweltwunder.ch

«Wir möchten mit diesem Anlass allen Interessierten einen spannenden Einblick in die vielfältige und nachhaltige Landwirtschaft der UNESCO Biosphäre Entlebuch bieten», sagt OK-Präsident Wendelin Emmenegger. Auf den sechs beteiligten Bauernhöfen

werden nicht nur typische Betriebszweige der Entlebucher Landwirtschaft gezeigt, hier werden auch viele «Echt-Entlebuch-Produkte» erzeugt, mit denen man direkt beim Erzeuger Bekanntschaft machen kann.



- | | |
|--|---|
| 1 Underlindenbüel
Familie Priska und Urs Schmid | 4 Bachmatte
Familie Monika und Beni Schmid |
| 2 Oberroh
Familie Nicole Schmid und Beat Wigger | 5 Egg
Familie Marlene und Beat Emmenegger |
| 3 Büelgade
Familie Lukas Emmenegger | 6 Under-Trüebach
Familie Carmen und Claudio Spinas |



Die Wanderroute zu den einzelnen Höfen führt über gut 5km und ist markiert (siehe Karte). Alle Betriebe laden nicht nur zum Verweilen ein, sondern bieten auch eine kleine Festwirtschaft und verschiedene Aktivitäten für Gross und Klein an. Also ein perfekter Familienausflug zum Muttertag. Eine Anreise mit dem öffentlichen Verkehr ist empfohlen. Ab Bahnhof Schüpfheim ist

die Route leicht erreichbar. Für jene, die mit dem Privatauto anreisen, steht ein limitiertes Parkplatzangebot zur Verfügung. Es muss allenfalls mit einem zusätzlichen Fussmarsch bis zum Start der Wanderung gerechnet werden.

www.vobuurzobuur.ch



KRAFT-TANKSTELLEN UM SCHÜPFHEIM UND HASLE

HEILIGKREUZ – FARNERE – FIRST

Schüpfheim ist nicht nur der Hauptort des Entlebuch, hier laufen im Biosphärenzentrum auch alle Fäden der UNESCO Biosphäre Entlebuch zusammen. Eher unbekannt sind verschiedene attraktive Ausflugsziele, die Schüpfheim und die Nachbargemeinde Hasle verbinden.

Text: Hans Wüst, Fotos: Martin Mägli, Beat Brechbühl

Der Wallfahrtsort Heiligkreuz ist sowohl von Schüpfheim wie von Hasle her leicht erreichbar. Der Ort hoch über den beiden Gemeinden hat sich in der jüngeren Vergangenheit zu einem magischen Kraftort für Gross und Klein entwickelt. Die imposante Wallfahrtskirche und das stattliche Kurhaus bilden das Zentrum des Weilers. Rundherum gibt es verschiedene Erlebniswege, Kraftorte, Wanderwege und im Winter sogar Möglichkeiten für Ski- und Schlittelsport.



Wer Kraft für den Alltag tanken will, kann dies auf einem 500 m langen Seelensteg tun. Dieser wurde in einem Waldstück unterhalb Heiligkreuz aus «Lothar-Sturmholz» gezimmert. Leicht erhöht führt der Steg durch einen märchenhaften Heidelbeer- und Farnwald. Auf dem Rundweg sind Werden, Sein und Vergehen thematisiert. Wer sich darauf einlässt, fühlt sich danach wie neu geboren und gestärkt.

Ebenfalls über 500 m durch den Wald führt der Barfusspfad. Spitze Tannennadeln wechseln sich ab mit weichem Moos, feuchtwarmem Schlamm oder dem kühlen Nass des Biberen-Baches. Bei manchen weckt das in Vergessenheit geratene Barfusslaufen Kindheitserinnerungen, andere staunen schlicht über die Wohltat, mit nackten Füßen unterwegs zu sein.

Auf dem 2300 m langen Schutzwaldpfad begegnet man uralten Bergahornen, dicken Fichten, hochgewachsenen Weisstannen, mehrstämmigen Vogelbeeren, grazilen Weiden und vielem mehr. In knapp einstündiger Marschzeit durchläuft man eine enorme Waldvielfalt. Auf acht Tafeln finden sich kurze, leicht verständliche Texte, Zeichnungen sowie Bilder von einst und heute.

Etwa 15 Spazierminuten unterhalb von Heiligkreuz ist es ein einzelner Kraftbaum beim Schürli, der einen in Bann zieht: Ein uralter, majestätischer Bergahorn mit 30 Meter breiten Baumkrone ist ein Sinnbild für gesunde Lebenskraft. Der Baum-Riese ist eine natürliche Energietankstelle.

Kinder tauchen auf Heiligkreuz gerne in die Wunderwelt des kleinen Tannenwurzelkinds Wurzilla ein. Auf diesem 1500 m langen Märchenweg begegnet man gemeinsam mit Wurzilla verschiedenen Gestalten, die mit Geschenken und Ratschlägen weiterhelfen. Auf neun Plätzen können insbesondere kleine Gäste spielen, verweilen oder mit Naturmaterialien etwas erschaffen.

Hoch über dem Wallfahrtsort thront die First, ein Aussichtspunkt mit fantastischer Rundschau auf markante Entlebucher Gipfel wie Schwändelflueh, Schafmatt, Äbnisstettenfluh, Schimbrig und Risete. In die andere Richtung schweift der Blick auf sanfte Hügelzüge des Napfes und weit ins Schweizer Mittelland hinaus. Die First ist auf allen möglichen Seiten über einfachere, längere oder anspruchsvollere Wanderwege erreichbar. Oben auf dem Plateau kann man im gleichnamigen Bergrestaurant verweilen, ausruhen und sich für neue Taten stärken.

Auch auf die Farnere, wo man auf 1572 m ebenfalls eine prächtige Panoramasicht hat, gelangt man von allen möglichen Seiten. Ab Schüpfheim gilt der Alte Frutteggweg als Geheimtipp. Der historische Alpengeschleissweg verbindet Schüpfheim mit dem Finishüttengebiet, wo in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verschiedene Alpkäsereien entstanden sind.

www.schuepfheim-tourismus.ch | www.hasle-heiligkreuz.ch



IHR PARTNER IN DER REGION FÜR


UNSER
UNTERNEHMEN
IST 100%
KLIMANEUTRAL

web.



grafik.



druck.



«VERTRAUEN IST DIE SCHÖNSTE BESTÄTIGUNG FÜR UNSERE ARBEIT»

Möbel Portmann, das traditionsreiche Möbelhaus in der UNESCO Biosphäre Entlebuch, ist stark in der Region verwurzelt. Bereits seit 68 Jahren versorgt das Familienunternehmen mit Sitz in Schöpfheim Privatleute und das Gewerbe mit modernen Möbel- und Einrichtungsideen. Dabei durfte das Unternehmen stets auf das Vertrauen seiner treuen und zufriedenen Kundschaft zählen. Und dieses Vertrauen kommt nicht von ungefähr.

Text & Fotos: Entlebucher Medienhaus

Vertrauen seit Jahrzehnten

Geführt wird das Unternehmen von David und Eliane Portmann in der zweiten und dritten Generation. Langjährige Partnerschaften und die Verbundenheit mit dem lokalen Gewerbe sind den beiden dabei besonders wichtig. «Die Partnerschaft mit dem Entlebucher Medienhaus beispielsweise besteht bereits seit Jahrzehnten», sagt David Portmann. «Deshalb hat es uns sehr gefreut, dass wir damals bereits in den 1990er-Jahren den Neubau des Medienhauses in der Vormüli 2 mit einem umfassenden Büro-Konzept begleiten durften.» Und auch heute noch setzen die Entlebucher Medienmacher auf das Know-how und den bewährten Service von Möbel Portmann. So wurde vor Kurzem die Infrastruktur in der Beratungszone des Medienhauses erneuert und frisch eingerichtet. Moderne Tische vom Hersteller Nowystil und ergonomische Bürostühle des Schweizer Herstellers Sitag verleihen den Räumlichkeiten eine luftige und gepflegte Atmosphäre. Mit Herzblut und viel Sorgfalt hat das Portmann-Team die Planung, Lieferung und die komplette Montage durchgeführt – von A bis Z. «Dass uns Menschen über so

lange Zeit ihr Vertrauen schenken, ist die schönste Bestätigung für unsere Arbeit», sagt Eliane Portmann stolz.

Den Geschmack perfekt getroffen

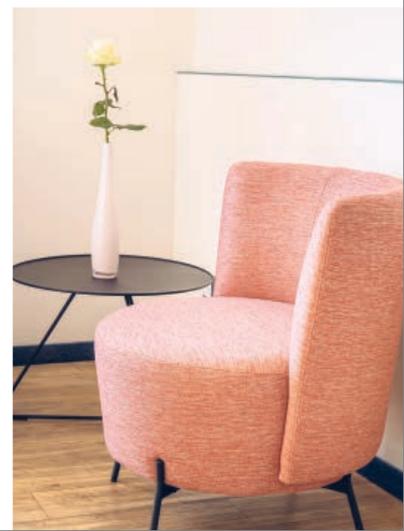
Auch das Hotel Rischli in Sörenberg ist mehr als zufrieden mit dem Service von Möbel Portmann: Vor etwas mehr als einem Jahr liess der Inhaber zusammen mit den Gastgeber Willy und Irène Kuster-Wicki eine ganze Etage mit 14 Hotelzimmern neu möblieren. Dabei haben die Einrichtungsexperten von Möbel Portmann den Geschmack der Gastgeber perfekt getroffen. Die Zimmer wurden sehr stilvoll und mit auffälligen Farbtupfern eingerichtet. So finden sich in jedem Zimmer zwei Sessel, die dem Raum eine erfrischende und exklusive Note verleihen. Im Aufenthaltsraum laden weitere besondere Sessel und Stühle von Möbel Portmann zum Verweilen, Relaxen, Lesen oder einfach Geniessen ein. Ergänzt werden die Sitzgelegenheiten mit passenden Stehleuchten und Bildern. «Bis heute haben wir nur positives Feedback erhalten», freut sich Willy Kuster über die gelungene Zusammenarbeit.



Moderne Tische und ergonomische Bürostühle im Entlebucher Medienhaus.



Neue Zimmerausstattungen im Hotel Rischli, Sörenberg.



Möbel sind unser Leben

SEIT ÜBER 65 JAHREN



David Portmann, Martha Portmann, Silvan Portmann, Martin Schöpfer, Alex Hodel, Armin Stöckli, Doris Schmid, Simon Portmann, Thomas Schlüchter, Evelyne Bucher, Marina Portmann, Robin Portmann, Brigitte Portmann, Eliane Portmann.

MÖBEL PORTMANN

Wohnideen aus Schüpfheim

Öffnungszeiten:

Montag 13.30–18.30 Uhr
Di bis Fr 09.00–12.00/13.30–18.30 Uhr
Samstag 09.00–16.00 Uhr durchgehend
Abendverkauf nach Voranmeldung

Möbel Portmann · 6170 Schüpfheim · Telefon 041 484 14 40

Besuchen Sie uns auch unter
www.moebel-portmann.ch



Bei uns ist **Service** mehr als nur ein Wort!
Kostenlose Lieferung, Montage und Entsorgung