

Kurztitel: OBE Zeitbilder Auftrag: nzz Ausgabe: 02.11.02 Tag: 27.11.02 12:04:18 Abs.: M. Mellert, end Folien: 313, Teil: 02, Farbe: Alle Farben



Schattenspiele auf weich gerundeten Hügeln – die Landschaft im Entlebuch ist einzigartig. Kein Wunder, wurde die Talschaft im Luzernbiet zum ersten Biosphärenreservat der Schweiz.

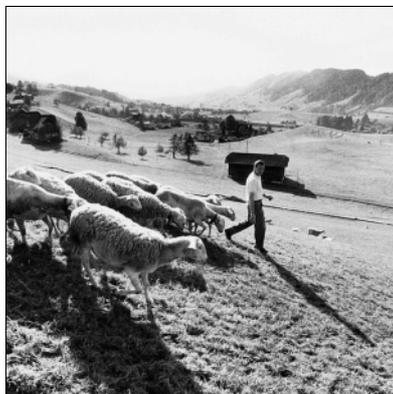
## Im schönsten Wiesengrunde

Von Barbara Schmutz (Text) und Christoph Ruckstuhl (Bilder)

DAS ENTLÉBUCH HAT EIN PROBLEM: ES IST SCHÖN. Im frühen Sommer holperst du auf der Autostrasse, einem Stück Asphalt mit unzähligen Flickern, von Luzern her über Malers, Werthenstein, Wolhusen ins voralpine Tal. Das giftig helle Grün der Obstbäume kontrastiert mit dem dunklen der Bergföhrenwälder, die sich den Hochmooren entlangziehen. Die Hügel erscheinen dir samtweich, die Luft riecht nach frisch geschnittenem Gras, dem ersten Heu. Ab und zu musst du die Fahrt verlangsamen, weil ein Traktor aus einem Feldweg in die Strasse einbiegt. Dann geht's im Schritttempo durch die Landschaft mit ihren weitläufigen Mooren und der mächtigen Schratzenfluh, über deren Rücken sich die Karrenfelder ziehen. Da läuft, dem Auenwald entlang, die Kleine Emme. Und da ist der Napf, wo auf langem, dünnem Stengel der Türkenbund blüht, der Schwalbenwurzenzian wächst, der Waldstorchschnabel, die Alpenheckenrose und – als schweizerische Rarität – der Österreichische Bärenklau.

Seit Herbst 2001 ist das Entlebuch das erste Biosphärenreservat der Schweiz, zertifiziert von der Unesco, der Uno-Organisation für Erziehung, Wissenschaft und Kultur. Für Auswärtige ist die Schönheit des Tals eine Idylle. Für die Einheimischen ist sie eine Herausforderung, wie überhaupt das Leben hier.

1987 WAR DAS JAHR DER ROTHENTHURM-INITIATIVE, die den Moorschutz in der Verfassung verankert haben wollte und vom Schweizer Volk angenommen wurde. Mit diesem Entscheid vergrösserte sich die geschützte Fläche des Entlebuches schlagartig auf



Das Unesco-Label ist eine Chance für innovative Landwirte.

rund die Hälfte des gesamten Gebiets. Eine Hälfte, die seither nicht mehr oder nur sorgfältig bewirtschaftet werden kann – extensiv, sagen Landwirte und Politiker. Das ist das eine. Das andere: Der Strukturwandel in der Landwirtschaft trifft das Entlebuch besonders stark. Rund ein Drittel der Bevölkerung arbeitet als Bauern und Bäuerinnen. Kein Schleck, in einer Zeit, in der mancher Landwirt im Berggebiet pro Monat trotz den Direktzahlungen des Bundes knapp dreitausend Franken verdient. Ein Leben, das die Jungen nicht lockt; sie wandern ab, in die Städte. Die Region hängt am Tropf des Bundes und des Kantons Luzern – sämtliche Gemeinden profitieren vom Finanzausgleich. Und mit der Agrarreform 2007 droht neues Ungemach: Die Bauern sollen noch stärker in den Wettbewerb entlassen werden.

Der Mensch, angesichts von Widerwärtigkeiten, neigt zum Jammern. Kaum war die Rothenthurm-Initiative angenommen, brachen die Bauern und der regionale Tourismus in vielstimmiges Wehklagen aus. Der Moorschutz, fürchteten sie, bringe sie um ihre Existenz.

Der Mensch, kommt's ganz dick, besinnt sich nach dem Jammern auf seine Stärke. Zusammen mit den Gemeindepolitikern erklärten die regionalen Tourismusmanager die geschützte Landschaft zu ihrem Kapital.

1995 REISTE DER ENTLÉBUCHER REGIONALPLANNER Walter Büchi nach Rapperswil, an einen Vortrag über Unesco-Biosphärenreservate. Ihm gefiel, was er dort hörte: Dass ein Biosphärenreservat

Kurztext: OBE-Zeitbilder / Auftrag: nzz / Ausgabe: 02.11.02 / Top: 2711.02 / 12:07:41 / Abs.: M. Molleret and / Folio: 314 / Teil: 02 / Farbe: Alle / Farbton:

nicht ein Naturschutzgebiet ist, in dem der Mensch weder leben noch Hand anlegen darf. Sondern das ganz im Gegenteil der Mensch höchst willkommen ist, als Bewahrer von Naturschönheiten und als Ideenlieferant für die Erhaltung und Entwicklung des Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsraums nicht nur für die jetzige, sondern auch für künftige Generationen.

Zu Hause erzählte Büchi das Gehörte den Politikern und Tourismusmanagern. Die Mannen reisten nach Deutschland, nach Berchtesgaden, und schauten sich dort an, wie ein Biosphärenreservat aussieht. Und als sie zurückkehrten, erzählten sie ihren Leuten im Tal, welche Idee in ihnen gekeimt war: Auch das Entlebuch soll das Unesco-Label beantragen. Gute Idee, sagten einige, seid ihr jetzt alle grün geworden, die anderen.

Die Idee wurde weiter- und weiter- und weitererzählt. Es gab Vorträge und Exkursionen, in Schüpfheim, dem Hauptort, entstand ein Kompetenzzentrum Biosphärenreservat mitsamt einem Regionalmanagement. Und als im Herbst 2000 das Biosphärenprojekt zur Abstimmung stand, kamen in allen acht Entlebucher Gemeinden dreimal so viele Leute wie üblich an die Gemeindeversammlungen. Frauen und Junge voran. 94 Prozent stimmten für das Unesco-Label, das die Bevölkerung verpflichtet, mit der Landschaft sorgfältig umzugehen, das auf einen sanften Tourismus setzt, auf Forschung, Bildung und auf die Zusammenarbeit von Gewerbe und Landwirtschaft, die ihre Produkte künftig selber verwerten und vermarkten soll – Allerdings: Das Projekt allein garantiert noch keinen Aufschwung. Für diesen haben die Entlebucherinnen

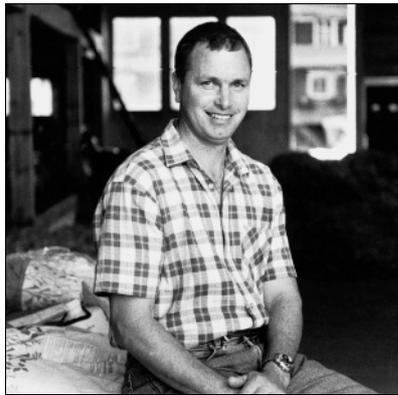
zahlen, sann er auf Innovation. Er verkaufte einen Grossteil seiner Kühe und importierte Milchschafe aus Frankreich. Er gründete die Emscha, die Entlebucher Milchschafgesellschaft, baute auf seinem Grundstück eine Hofkäserei und begann Schafmilchjoghurt und Schafmilchkäse zu produzieren. Im Herbst 2001, zwei Jahre nach der Firmengründung, ein paar Monate nachdem der erste Käse gereift war, gewann er den Nationalen Innovationspreis für sein Joghurt, und wenig später belegte er mit dem Käse beim Swiss Cheese Award den dritten Rang. Mit einer regen Reisetätigkeit nach Luzern, Zug und Basel erschloss er sich Abnehmer ausserhalb der Talschaft.

Du verlässt den Hof, im Gepäck ein paar Schafmilchjoghurts und einen kleinen runden Käse, und fährst durchs Tal Richtung Bern, nach Escholzmatt. Die Sonne brennt vom Himmel. Durchs heruntergekurbelte Fenster hörst du Kuhglocken bimmeln und Mäher rattern. Zum Verlieben, denkst du. Und rufst dich gleich wieder zur Raison. Denn schliesslich hat das Entlebuch Nein gesagt zur Uno. Denn schliesslich gibt's, trotz dem überwältigenden Ja zum Biosphärenprojekt, noch immer viele, die auf ein Wunder hoffen, auf Aufschwung ohne ihr eigenes Zutun, zack, von einem Tag auf den andern.

Und schliesslich hat die Bestellung der Trägerschaft fürs Unesco-Label im Tal allenthalben rote Köpfe provoziert. Weil von den acht Leuten im Vorstand sieben über fünfzig Jahre alt sind und alle acht männlich. Von den Jungen, die an den Gemeindeversammlungen so zahlreich erschienen waren, sitzt nur gerade einer

die Produkte aus der Region mit dem Label «Echt Entlebuch Biosphärenreservat» auszeichnet. «Die Bauern machen gute Arbeit», sagt sie. «Ihre Produkte sind phantastisch.» Aber sie will mehr. Will, dass noch mehr Landwirte am Projekt mitarbeiten. Stundenlang weibelt sie durch die Lande, steht in Ställen, auf Weiden und in Scheunen. Und redet, redet, redet. Davon, dass die Planwirtschaft jetzt vorbei sei und man Selbstverantwortung übernehmen müsse. Sie möchte die Bauern dazu bringen, an ihren Waldrändern Wildbeeren anzupflanzen, für einen aromatischen Schnaps. Sie will Hochprozentiges, gebrannt nach alten Rezepten, wieder auf den Markt bringen. Karisier-Schnäpse, mit denen die jungen Männer früher die Frauen verführten. Sie will Packages machen mit Kräutertee, Fleisch und Schnaps, alles aus der Region, schön verpackt, und sie zum Verkauf in die Städte schicken. Und vielleicht baut sie ihr Haus dereinst zu einem Wellness-Hotel um. Weil sie möchte, dass mehr Touristen ins Entlebuch kommen. Leute, die mit der Ruhe und Stille etwas anzufangen wissen und die danach, verzeckt ob der Landschaft, hierher ziehen und viel Steuern zahlen. Mal sehen.

Du fragst sie, weshalb die Frauen im Biosphären-Vorstand nicht vertreten sind. – «Also wenn ich das ganz ehrlich sagen darf: Ich glaube, den Frauen sind all die Sitzungen zu blöds.» Da werde in die Länge und in die Breite diskutiert, und am Schluss schaue dann doch nichts dabei heraus. Die Männer sollen in den Vorstand sitzen gehen. «Die Frauen tragen ihnen dann schon auf, was sie sagen sollen.»



Peter Hofstetter sann auf Neues, kaufte Schafe ...



Schnaps brennen und fürs Entlebuch durch die Lande weibeln ...



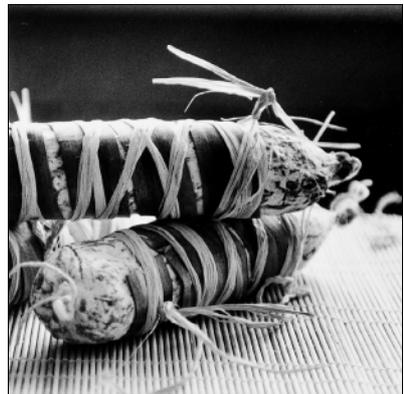
Stefan Wiesner macht Würste wie kaum ein anderer ...



... und macht seither aus ihrer Milch selber Käse.



... die Unternehmerin Käthi Friedli-Studer ist eine Nimmermüde.



... zum Beispiel würzige Rottensalami.

und Entlebucher selber zu sorgen, mit innovativen Ideen, mit persönlichem Einsatz für eine bessere Zukunft.

Die Welt des Peter Hofstetter stand nach Annahme der Rothenturm-Initiative Kopf. Vom Hofstetter'schen Land, gelegen in Entlebuch, der Gemeinde mit dem gleichen Namen wie die Talschaft, standen plötzlich neun von dreissig Hektaren unter Moorschutz. Land, für das der Kanton Bewirtschaftungsverträge aufsetzte. Der Bauer mit der schlaksigen Gestalt und den wolligen braunen Locken schlägt mit der flachen Hand auf den Tisch: «Die Verträge hätten mir vorgeschrieben, wann ich auf meinem Grundstück mähen darf.» Seit Generationen bestellen die Hofstetters ihr Land unten im Tal und an den stotzigen Hängen. Sie haben, «weil unser Betrieb Gott sei Dank gross genug ist», dem feuchten Boden nicht das Letzte abringen müssen. Haben Sorge getragen zur Moorlandschaft, die nicht zuletzt dank den Bauern heute noch erhalten ist. Und jetzt sollte ein Hofstetter, gewohnt, seine Entscheidungen selber zu treffen, Verträge unterzeichnen, die ihm vorschreiben, wann er das Gras zu mähen hat? Sicher nicht!

Heute ist Hofstetter fürs Unesco-Label zum Vorzeigebauern geworden. Fast ein bisschen wider seinen Willen. Denn das Projekt betrachtet er nach wie vor mit Skepsis. Er glaubt nicht daran, dass das Unesco-Label einen Aufschwung bringt. Er sagt: «Für die Zukunft werden die gerüstet sein, die etwas wagen.» Wie er.

Als ihn der Milchverwertungsbetrieb Emmi Mitte der neunziger Jahre wissen liess, er wolle ihm für seine Milch künftig weniger be-

im Vorstand, und die Frauen, die an den Gemeindeversammlungen so zahlreich erschienen waren, sind überhaupt nicht vertreten.

IN ESCHOLZMATT STEHT DIE KIRCHE MITTEN IM DORF. So, wie es sich gehört. Dahinter, in einem prächtigen Garten, ein herrschaftliches Haus, die Destillerie Studer. Drinnen, in der Brennerei, riecht es sanft nach Williams. Die Chefin kommt, Käthi Friedli-Studer. Aus ihren blauen Augen strahlt dir ein unwiderstehliches Lächeln entgegen. Sie begrüsst dich, als würdest ihr euch seit eh und je kennen, und nimmt dich mit in die Wohnung über der Brennerei.

Du kommst in ein Appartement mit hohen hellen Räumen, knarrenden Parkettböden und einem Kachelofen, dessen Sitzbank gut und gerne fünf Leuten Hintern und Seele wärmt. Du bist in einem Appartement, in dessen einem Raum Grossvater Studer seiner Leidenschaft gefrönt hat, dem Pistolenchiessen. «Sehen Sie diese kleinen Löcher hier?», fragt die Chefin und zeigt auf die Rückseite der Tür zum Esszimmer. «Die sind vom Grossvater. An der Tür hatte er eine Zielscheibe aufgehängt, um seine Schiessübungen zu machen.» Wegen der Nachbarn. Die hatten sich regelmässig beklagt über den verdammten Lärm, als der Destillerie-Studer die Pistole noch draussen auf dem Vorplatz knallen liess.

Käthi Friedli-Studer, gebürtige Escholzmattin, gelernte Grafikerin, übernahm Anfang der neunziger Jahre, zusammen mit ihrem Mann, einem Werbefachmann, die Destillerie von ihrem Vater – «er spürte das Alter». Ohne Wenn und Aber steht sie hinter dem Unesco-Label. Sie war Mitglied der Markenkommission, welche

Zum Abschied drückt sie dir eine Flasche Williams in die Hand, vierzig Volumenprozent, und sie sagt: «Kommen Sie mal wieder, dann setzen wir uns in den Garten und trinken einen Schnaps zusammen.»

EINEN STEINWURF VON DER DESTILLERIE ENTFERNT, gleich ennet der Bahnlinie Luzern-Bern, steht das «Rössli». Hier wirtet Stefan Wiesner. Seine Küche mit der Entlebucher Heusuppe, der Rosenholzsuppe, mit dem selbst gemachten Kardamom-Käsil und den Steinbockwürsten ist weit über Escholzmatt hinaus bekannt. Fünfzehn Gault-Millau-Punkte hat er dafür bekommen. Seine Philosophie: alles möglichst frisch und selber machen, mit Produkten aus dem Tal. Fleisch, Eier, Gemüse, Käse und Kräuter kauft er bei den Bauern, den Schnaps bei Käthi Friedli.

Wiesner ist ein grosser, stattlicher Mann mit einem unpräzisen, beinahe schüchternen Auftreten. Er trägt eine schwarze, wolene Mütze, sein Markenzeichen. Auf dem umgekrempelten Rand sind zwei Augen und ein Schriftzug aufgestickt: «No fear». Und wie du ihm gegenüber sitzt und ihn fragst, was er in seinem Gasthaus über das Biosphärenreservat zu hören bekommt, ist es, als schauten dich zwei Augenpaare an. «Viele haben das Gefühl, es passiere nichts mehr», sagt er. «Das hat aber vor allem mit den Leuten selber zu tun. Sie müssen ihr Denken ändern.» Das beginne damit, dass man bewusster einkaufe, Produkte aus der Region bevorzuge, Handwerksarbeiten im Tal und nicht auswärts verbeuge. «Nur so bringen wir das Biosphärenherz zum Schlagen.» Wiesner möchte, dass andere Wirtse es ihm gleichtun. Es wäre

Kurstext: 087 Zeitbilder Auftrag: nzz Ausgabe: 02.11.02 Tag: 27.11.02 12:09:19 Abs.: M. Meller, end Fahne: 226 Teil: 02 Farbe: Alle Farben

schön, wenn immer mehr in ihren Küchen Menüs kreierten mit Zutaten aus dem Tal, statt Schnitzel / Pommes frites, Pizze oder Riz Casimir auf die Karte zu setzen. Dann könnte man ein Biosphärenwirte-Label ins Leben rufen. Doch bis es so weit ist, braucht's Geduld und Detailisten, die bereit sind, bei den Bauern einzukaufen. Einen ersten kleinen Erfolg konnte er bereits verbuchen: Mehrere Metzger wollen künftig auf Importware verzichten.

Mit wem er sonst noch im Gespräch ist, welche Ideen er für das Entlebuch hat, davon mag er nicht erzählen. Obwohl er einer sei, der vor Ideen nur so sprudelt, jede halbe Stunde habe er eine neue. Aber was ihm laufend einfällt, will er zuerst mit den Hiesigen besprechen, bevor er damit an die Öffentlichkeit geht.

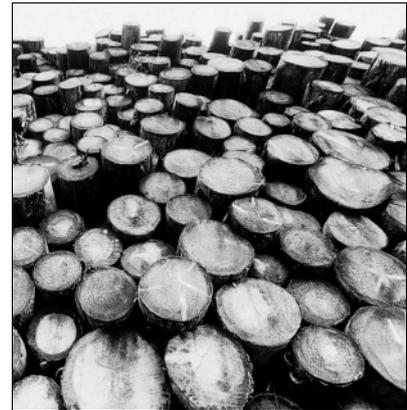
Dafür erzählt er umso bereitwilliger, dass er in Zukunft noch «extremer» zu kochen gedenke. Nächsten Frühling wird er ein zweites Mal versuchen, den Stamm eines Apfelbaums, der in voller Blüte steht, bis zu den ersten Ästen mit Plastic einzupacken. In diesem Plastic will er das Regenwasser sammeln, das durch die Blüten rieselt, und daraus eine Suppe machen. Der erste Versuch ist gescheitert – Wiesner fand in der näheren Umgebung keinen Baum, der nicht gespritzt war.

Ein anderes Experiment hingegen, seine Küche mit Flechten zu bereichern, wird er kein zweites Mal in Angriff nehmen. Was auch immer er mit den Flechten machte, ob er sie kochte, briet oder dämpfte, sie wollten einfach nicht munden. «Zu bitter», befand er.

VON ESCHOLZMATT AUS FÄHRT DU ZURÜCK, Richtung Luzern, nach Entlebuch. Beim Bahnhof steht das Versandhaus Ackermann,



Bei Flüfli – grasen am stotzigen Hang.



Ein wichtiger Energielieferant im abgelegenen Gebiet: Holz.



Wer ist die Schönste im Tal? Viehprämierung in Schüpfheim.

ein langgezogener Bau, dessen Glasfassade im Sonnenlicht gleisst. Jochen Barringer, der Marketingleiter, hat in Chicago gearbeitet, in Hamburg und Frankfurt. Im Entlebuch ist der Deutsche gelandet, weil ihm gefiel, was das Ackermann-Management als langfristiges Ziel deklarierte: das faszinierendste Versandhaus der Schweiz zu werden. «Meine Aufgabe ist es nun, dieses Ziel zu verwirklichen», sagt er und ist zuversichtlich, dass ihm dies gelingt, weil im Entlebuch Innovation möglich sei, vor allem jetzt, mit dem Biosphärenreservat – er nennt es eine Plattform zum Entwickeln neuer Ideen. Als Unternehmen, sagt er, hätten sie ein Interesse an der Region und an den Menschen, die hier lebten. Für die Region ist im Versandzentrum kürzlich ein neues Blockheizkraftwerk installiert worden – «für eine ökologische Produktion von Wärme und Strom». Und für die Menschen hat das Unternehmen ein Fest ausgerichtet – die offizielle Biosphären-Inaugurationsfeier.

«Wissen Sie», sagt der Marketingleiter, «bevor ich ins Versandhaus-Business eingestiegen bin, war ich bei einer Kommunikationsagentur tätig, die fürs deutsche Biosphärenreservat Rhön arbeitete. Dort habe ich erlebt, dass Leute, die sich auf ihre eigenen Kräfte besinnen, so wie es heute im Entlebuch geschieht, dass diese Leute selbstbewusster werden und der Globalisierung wesentlich gelassener entgegensehen.»

Ein Grossteil des Glücks, sagt er zum Abschied, werde nicht von aussen importiert, sondern hänge von der eigenen Kraft, der eigenen Kultur und der Herkunft ab.

BEVOR DU DAS TAL VERLÄSST, fährst du nach Heiligkreuz hinauf, dem Wallfahrtsort ob Hasle. Hier im Wald liegt der Seelensteg, ein siebenhundertfünfzig Meter langer Rundweg fürs Gemüt, gebaut aus «Lothar»-Holz. Du gehst auf dem leicht erhöhten Steg. Die rohen, ungehobelten Bretter sind mit einem feinen Maschendrahtnetz überzogen. Es sorgt dafür, dass du auch dann sicheren Tritt hast, wenn die Bretter vom Regen feucht sind. Du betrachtest das ausladende Wurzelwerk eines umgestürzten Baums. Du horchst in den Wald hinein, hörst ein Bächlein murmeln und ab und zu ein leises Knacken im Unterholz. Und schliesslich hörst du nur noch die Stille.

Du steigst vom Steg hinunter und gehst zwischen Heidelbeersträuchern und Farnwedeln über den weichen Waldboden. Unter deinen Schritten gibt er federnd nach. Weiss Gott, das Entlebuch ist schön. Nun soll die Schönheit ausstrahlen, in die ganze Welt. Die Unesco, von der Talschaft und ihren Bewohnern angetan, hat Regionalmanager in ihre Taskforce «Quality Economy» gewählt. Zusammen mit fünfzig anderen Länderrepräsentanten entwerfen sie Konzepte für ein sorgfältiges Wachstum in Biosphärenreservaten. Du fährst heimwärts über Wolhusen, Werthenstein, Malters. Und als du in Emmenbrücke den Seetalplatz umrundest, diesen zubetonierten Flecken Heimat, hast du das Gefühl, sofort umkehren zu müssen, zurück in das wohlthuende Grün.

Verantwortlich für diese Beilage:  
Margret Meller, Christian Güntlisberger

Die nächste Beilage «Zeitbilder» erscheint am 16./17. November.



Rau und majestätisch – die Schratzenfluh. Am Fuss der Felswand verläuft der Alpenrand.



Der Seelensteg – Bretter fürs Gemüt.



Die Landschaft pflegen – die Jungen werdens danken.