

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

LUZERN

in Zusammenarbeit mit Luzern Tourismus
19. Mai 2014

SEETAL

Die Rettung der
Hochstammbäume

ENTLEBUCH

Mit dem Elektrobus
in die Biosphäre

SHOPPING

Legendärer Markt und
Kultprodukte ab Fabrik

ARIELLA KAESLIN

«Hier baue ich
mir mein Nest»



cr|based

Ariella Kaeslin
Dreifache Sportlerin
des Jahres

Meine Welt. Meine Karte.



Auch als Visa Karte
und in CHF, EUR
sowie USD erhältlich.

Der Spezialist für Kredit- und Prepaidkarten. comercard.ch

comercard

you first



Marcel Perren,
Tourismsdirektor Luzern

«Im Herzen der Schweiz»

Liebe Leserinnen und Leser

Sie kennen ganz bestimmt die charmante, übersichtliche und doch weltbekannte Stadt Luzern, ein schweizweit beliebtes Ausflugsziel und eine international bekannte Reisedestination.

Haben Sie vielleicht auch schon mal die unvergleichliche Atmosphäre am Luzerner Wochenmarkt genossen und die wunderbaren Spezialitäten probiert? Backwaren, Gemüse, Früchte und Bio-Produkte vom Bauernhof. Diese stammen mehrheitlich aus den ländlichen Regionen rund um Luzern.

Kennen Sie Willisau, die Heimat der Willisauer Ringli? Wissen Sie, was das kleine Dorf Aesch im Seetal mit einem Vulkan mit der weltweit längsten Brenndauer zu tun hat? Waren Sie schon mal am grossen Mittelalterfest im charmanten Städtli Sempach? Oder lieben Sie Natur pur? Dann besuchen Sie die Unesco Biosphäre Entlebuch. Und wenn Ihnen nach einem Wellness-Tag ist, dann ist unsere «Wohlfühl- und Wellnessregion» Weggis Vitznau Rigi nicht weit. Ariella Kaeslin war als Spitzensportlerin auf der ganzen Welt unterwegs. Heute lebt sie in Luzern. Sie liebt die Stadt und den See und erkundet die Region gern mit dem Velo. Machen Sie es doch auch so. Kommen Sie nach Luzern, und entdecken Sie die vielen Schätze in unserer Region.

**Ich wünsche Ihnen viel Lesevergnügen
mit unseren Luzerner Geschichten.**

Herzlich willkommen im Herzen der Schweiz!

Fotos Roger Hofstetter (2), Bernard van Dierendonck, HO



TÜFTLER

20



STROMER

30

Inhalt

- 04 **GEGENSÄTZE** Der Kanton Luzern in allen Facetten
- 14 **RÜDIG SCHÖN** Ariella Kaeslin über ihre Heimat
- 20 **KÖSTLICH** Winzer Mathias Brunner aus Hitzkirch
- 23 **DURSTLÖSCHER** Most, Mineralwasser und Bier
- 24 **AUSGEZEICHNET** Landgasthöfe laden zum Verweilen
- 26 **NATÜRLICH** Bauern aus der Region am Luzerner Markt
- 30 **WUNDERTAL** Das geheimnisvolle Entlebuch
- 34 **DIREKTVERKAUF** Kultprodukte ab Fabrik
- 38 **URWÜCHSIG** Das Seetal rettet die Hochstammbäume
- 42 **MYTHOS** Geschichtslektion in Sempach
- 44 **AUF ZACK** Regierungsrat Küng und die Willisauer Ringli
- 46 **VIELFALT** Kultur, Natur und Vogelgezwitscher

Impressum

Das Magazin «Luzern» erscheint als Beilage der Schweizer Illustrierten Nr. 21 am 19. Mai 2014
Redaktion Schweizer Illustrierte, 8008 Zürich, Dufourstrasse 23, Tel. 044 259 63 63, Fax 044 259 86 22, info@schweizer-illustrierte.ch **Internet** www.schweizer-illustrierte.ch, www.online-kiosk.ch
Geschäftsführer Zeitschriften Urs Heller **Chefredaktor** Stefan Regez **Stv. Chefredaktor** Ueli Walther **Head of Marketing** Thomas Passen **Bildchef** Nicole Spiess **Textchef** Jan Morgenthaler
Redaktion Monique Ryser (Leitung), Max Fischer, Barbara Halter **Bildredaktion** Roger Hofstetter
Layout / Produktion Patrick Brun (Leitung), Kathrin Hefel, Doris Wüthrich (techn. Leitung),
Korrektorat Irène Müller **Marketing und Verkauf** Verena Baumann **Produktionsleiter** Roland Winkler
Verlag und Druck Swissprinters AG, Zofingen

Koordination Luzern Tourismus, www.luzern.com

Unwirklich Vierwaldstättersee
zwischen Vitznau und Weggis.
Im Hintergrund der Pilatus (2132 m ü. M.),
links der Bürgenstock (1128 m ü. M.).

“Wie am Meer,
wären da nicht
die schnee-
bedeckten Kuppen
am Pilatus“

Wild und karg, sanft und tropisch,
urban und lieblich – der **KANTON**
LUZERN ist einmalig in seiner
Vielfalt. Und seiner Gastfreundschaft.

Traumhaft schön

„Die Kirche Maria-Heilbronn erinnert daran, dass hier ein Wunder geschah“

Wallfahrtsort Luthern, nördlich des Napfs, gilt als «Einsiedeln des armen Mannes» und ist seit 1581 ein Marienwallfahrtsort.



„Der Teufel
riss mit gewaltigen
Krallen die
blühenden Wiesen
von den Felsen“

Bruderzwist Laut der Sage war ein Streit
schuld, dass aus der Schratzenfluh
ob Sörenberg ein Karstgebirge wurde.



Die Stadt, der See, die Berge Gewaltig
umrahmen die Berge die Stadt Luzern
und formen den Vierwaldstättersee.
Vorne links die Rigi, rechts der Bürgenstock.
Die Reuss verlässt hier den See.

„... war ich im
ersten Augenblick
tatsächlich von der
Herrlichkeit dieses
Wassers, der Berge
und des Himmels wie
geblendet und bis
in die tiefste Seele
erschüttert.“

LEO TOLSTOI



“ Der Reuss-
gletscher schuf
vor Jahrtausenden
Tal und See ”

Wilde Schilfufer Der Baldeggersee
gehört Pro Natura und ist der
grösste Schweizer See in Privatbesitz.

Foto Christian Perret

Ikonen Ariella Kaeslin auf der
Terrasse des KKL Luzern. Im
Hintergrund die Seepromenade.

«Endlich daheim»

Als Spitzensportlerin war sie unterwegs auf der ganzen Welt, lebte aus dem Koffer. Heute ist **ARIELLA KAESLIN** wieder in Luzern. Hier ist sie aufgewachsen, und hier ist sie zu Hause. «Nun habe ich mir mein Nestli gebaut», sagt sie.



Relaxen in Art déco In der Louis Bar im Hotel Montana trifft sich Ariella mit Kolleginnen und Kollegen zum Apéro.

TEXT **MONIQUE RYSER**
FOTOS **GERHARD BORN**

Dieses Lachen, dieses Strahlen: Wer in Gegenwart von Ariella Kaeslin nicht sofort guter Laune wird, der muss ein rechter Griesgram sein. Die erfolgreichste Kunstturnerin der Schweiz hat sich rund zwei Jahre nach ihrem Rücktritt ein neues Leben aufgebaut. «Es war nicht einfach, meine Tage wieder auszufüllen und Dinge zu finden, die mich glücklich machen», sagt die 26-Jährige. Bereits mit 13 Jahren war sie von zu Hause ausgezogen, nach Magglingen, um sich voll ihrer Karriere zu widmen. Danach folgten hartes Training, Schule, Reisen, Wettkämpfe. Der volle Einsatz hat sich gelohnt: Ariella wurde 2008 Fünfte im Pferdsprung an den Olympischen Spielen in Peking, gewann an der Weltmeisterschaft 2009 in London Silber und an der Europameisterschaft im gleichen Jahr Gold: als erste Schweizerin! Kein Wunder, wurde sie dreimal zur Sportlerin des Jahres gewählt.

Noch heute ist ihr Körper trainiert, gelenkig und kraftvoll. Und auch an Disziplin hat sie kein bisschen nachgelassen. «In meinem Herzen werde ich immer Kunstturnerin bleiben», bestätigt sie. Deshalb suchte sie denn auch ziemlich schnell nach ihrem Rücktritt nach einer neuen Sportart, die sie mit vollem

„**Ins «Montana» in Luzern kommen wir immer mit der Familie, wenns etwas zu feiern gibt**“

ARIELLA KAESLIN

Elan betreiben kann. Stabhochsprung hat sie probiert, Volleyball, Wasserski und Surfboard. Nichts passte wirklich. Bis sie zum Rudern kam. Heute ist sie aktives Mitglied im Ruderklub See-Club Luzern. Fast täglich sitzt sie im Skiff und rudert konzentriert über den Vierwaldstättersee. Und nimmt bereits wieder an Wettkämpfen teil. «Allerdings selten, da ich die Erwachsenen-Matura mache und immer am Freitag und Samstag Schule habe», erklärt Ariella. Klar sei aber immer gewesen, dass sie eine Sportart brauche: «Sport gehört zu meinem Leben! Als Kind war ich hyperaktiv, und ich würde heute sogar sagen, dass mich das Kunstturnen gerettet hat.»

Ihr Leben ist ruhiger geworden, doch nur nach Ariella-Kriterien. Neben der Schule, den Aufgaben und dem Rudern trainiert sie Kinder: «Eine Gruppe, die Eiskunstläuferinnen werden wollen. Und eine andere in Kunstturnen. Die einen sind ab drei Jahren, die andern ab sechs.» Sie erzählt gern von diesen

Lektionen und sagt, sie habe eine ganz neue Sprache lernen müssen: «Ich konnte nicht einfach erklären, jetzt ziehen wir das Bein am Körper hoch bis zur Nasenspitze, sondern ich sage: Jetzt machen wir ein Sandwich! Mit oder ohne Füllung. Oder wir machen ein Flugzüüg», erklärt sie und macht auch gleich vor. Ja, sie sei streng, aber die Kinder müssten die Freude behalten. Das sei das Wichtigste überhaupt.

Ariella Kaeslin weiss, wovon sie spricht: Sie und eine Kollegin aus dem Kunstturnerkader waren es, die den ehemaligen Nationaltrainer anklagten, unmenschliche Methoden anzuwenden. Schliesslich musste er gehen. Das war mutig, denn die beiden jungen Frauen wussten nicht, wie der Verband reagieren würde. «Danach hiess es dann halt häufig: So, zeigt jetzt, dass ihr es besser wisst.» Aber sie sei froh, diesen Kraftakt gemacht zu haben. «Sportler sind schon von sich aus hochmotiviert und geben alles. Klar muss man strenge Vorgaben machen, aber das darf nicht unmenschlich und respektlos sein.»

Bewegung braucht die junge Frau «wie die Luft zum Atmen». Aber gibt es denn auch ruhige Momente? «Ja! Vor allem abends liebe ich es, zu Hause zu bleiben. Tür schliessen und einfach nur geniessen.» Ariella Kaeslin bewohnt oberhalb des Hotels Radisson nahe beim Bahnhof Luzern zusammen mit ▶



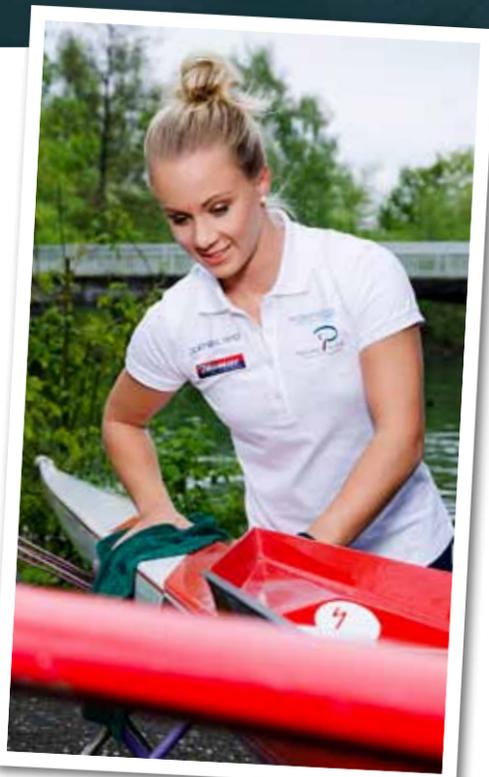
Hotelgeschichte und Kultur

In Luzern stehen zahlreiche Beispiele der Hotelkultur zu Beginn des Tourismus in der Schweiz. Eines davon ist das Art Deco Hotel Montana. «Nidel-Palast» wird es auch genannt, weil auf dem Grundstück einer ehemaligen Käserei gebaut. Das Scala Restaurant mit 15 GaultMillau-Punkten hat eine grosse Terrasse mit Aussicht auf See, Stadt und Berge. Ab Juni wird eine Hotelterrasse in eine Beach-Lounge umgestaltet, die in Dekor und Ambiente an Miami Beach gemahnt. Luzern ist auch Museumsstadt. Am bekanntesten: das Verkehrshaus. Die Sammlung Rosengart ist das Zentrum der klassischen Moderne, und im Richard Wagner Museum wird der berühmte Komponist lebendig. Im Kunstmuseum im KKL Luzern sind u. a. bis im November Landschaftsdarstellungen von Robert Zünd bis Ferdinand Hodler zu sehen. Informationen: www.luzern.com, www.luzern.com/museums-pass



Kilometerweise See Ariella Kaeslin mit dem Skiff auf dem Vierwaldstättersee. Als Mitglied des See-Clubs trainiert sie mehrmals in der Woche.

Unten: Keine Starallüren Rudern ist ihre neue Sport-Leidenschaft.



► einer Kollegin eine Dreieinhalb-Zimmer-Wohnung. «Ich habe mir da mein Nestli gebaut», so Ariella. «Erstmals in meinem Leben.» Schön sei es, einen Ort zu haben, wo ihre Sachen seien, wo sie sich so richtig zu Hause fühle. In ihren Spitzensportjahren habe sie Luzern doch sehr vermisst. Und als sie dann wieder hier war, musste sie alles neu aufbauen. «Neue Freunde finden oder wiederfinden ist gar nicht so einfach. Auch das Wiedereinleben brauchte mehr Zeit, als ich mir vorstellte.» Dass sie in ihre Heimatstadt zurückkommt, stand aber nie zur Diskussion. «Ich liebe die Stadt, den See und die wunderschönen Regionen im Kanton, die ich mit dem Velo entdecke.» Luzern sei eine Stadt mit allem, was dazugehöre, und

trotzdem familiär. «Seit ich ein Kind war, gehen wir ins «Montana», wenn wir etwas zu feiern haben. Vor Kurzem beispielsweise den Berufsabschluss meines Bruders», erzählt sie. Auch in der Louis Bar treffe sie sich ab und zu mit Kolleginnen und Kollegen.

Die Leute erkennen Ariella immer noch und bitten schon mal um ein Autogramm oder ein Bild. Auch Werner Grüter, Vorsitzender der Aqua-Spa-Resorts AG, die das Mineralbad Rigi Kaltbad gebaut hat und betreibt, ist auf den hohen Besuch vorbereitet. An der Tür hängt extra ein Willkommensgruss. Grüter ist ebenfalls ein Luzerner und lässt gleich Ariellas Vater grüssen. Sie lacht. «Hab ichs doch gesagt – Luzern ist einfach familiär.»

Das von Mario Botta erbaute Bad ist die neue Attraktion der Rigi. 35 Grad warmes Wasser aus der Heilquelle «Drei Schwestern Brunnen» alimentiert das Bad mit den verschiedenen Wasserdüsen und -liegen sowie das Spa der neuen Anlage. Vom Aussenbecken aus geniesst man ein einmaliges Alpenpanorama, das noch eindrücklicher wird, geht man nach dem Bad weiter auf Rigi Kulm: schneebedeckte Alpenketten, das Flachland mit 13 Seen, Ausblicke nach Deutschland und Frankreich und die Städte Luzern und Zug aus der Vogelperspektive. Die Fahrt mit der ersten Zahnradbahn Europas ab Vitznau und Goldau kann mit einer Schiffsreise kombiniert werden, wer es luftig mag, besteigt die Luftseilbahn ab Weggis.

Für Ariella ist die Rigi der Hausberg, wo sie auch wandern geht. Am liebsten hat sie auf ihren Ausflügen ihren Hund Clowie dabei, ihren Chihuahua. «Jetzt lachen sicher alle, aber er ist so süss, und er hält locker mit, wenn ich eine Stunde joggen gehe.» Genauso sehr schätzt sie natürlich die Zeit, die sie mit ihrem Freund, Timon Wernas, verbringen kann. Ihn hat sie im Ruderklub kennengelernt. Er ist ein wichtiger Teil des neuen Lebens in Luzern. Und der Zukunft nach dem Spitzensport, die sich Ariella aufbaut. Weiss sie schon, was sie studieren will, wenn sie in einem Jahr die Matur hat? «Ich schwanke hin und her zwischen Medizin, Sport und Psychologie.» Man kann sie sich in allen drei Studien-

richtungen vorstellen und auch, dass sie dereinst in ihrem neuen Beruf zu den Besten gehören wird. Einen grossen Teil der Arbeit auf diesem Weg hat sie bereits geleistet. «In meiner Matura-Arbeit will ich aufzeigen, wie schwierig es Spitzensportler haben, das Leben danach aufzubauen. Es wäre sehr sinnvoll, wenn man das schon während der Sportkarriere aufgleisen könnte.» Sie ist froh, dass ihr das gelingt, auch mithilfe der Sponsoren, die ihr treu geblieben sind. «Das ist nicht selbstverständlich», betont sie. Und strahlt – in echt und von einem Plakat. ●

Infos www.luzern.com
www.seeclub-luzern.ch
www.mineralbad-rigikaltbad.ch

„Ich bin eine Wasserratte. Ohne Sport könnte ich nicht leben und hätte zu viel Energie“

ARIELLA KAESLIN



«Wasser ist mein Element» Ariella im Mineralbad & Spa Rigi Kaltbad. «Ich bin eine Wasserratte.»

Oben: Bergpanorama Vom Aussenpool und der Sonnenterrasse aus geniesst man eine umwerfende Aussicht.

Hightech und Mystik: Der Tüftler im Klosterkeller

Frisch. Mutig. Frech. Der Seetaler Winzer **MATHIAS BRUNNER** setzt auf alte Verfahren und moderne Weine. Und hat einen riesigen Erfolg damit.

TEXT **MAX FISCHER**
FOTO **ROGER HOFSTETTER**

Er ist schon seit zwanzig Jahren im Geschäft, aber trotzdem gilt er als Newcomer in der Schweizer Winzerszene. Mathias Brunner aus Baldegg im Luzerner Seetal lacht. Wie der Wein werde man selber auch älter und reifer. «Die Erfahrung ist beim Weinmachen das A und O», ist er überzeugt. Nach der Ausbildung zum Önologen und Jahren auf dem Weingut von Schloss Heidegg ist er 2007 in der Deutschritterkommende Hitzkirch mit seiner eigenen Manufaktur gestartet. Und selbstbewusst sagt er: «Jetzt habe ich meine Handschrift gefunden.» Es sind trinkfreundliche, fruchtige

und moderne Weine. Im Jahr verkauft er zwischen 40 000 und 45 000 Flaschen, je zur Hälfte Rot- und Weissweine.

Er setzt auf eine breite Traubenauswahl mit Sorten wie Riesling, Grüner Veltliner, Zweigelt, Malbec, Merlot und Cabernet. Die Gegend um Hitzkirch ist ideal für hochwertige Weine: Das warme, teilweise vom Südwind geprägte Klima und die kalten Winter treffen hier auf das gemässigte und oft feuchte Atlantikklima. «Die kühlen Winde aus dem Nordwesten sorgen für die frische Aromatik in den Weinen», erklärt Brunner, «und das ausgeglichene Seeklima und unsere durchlässigen Moränenböden lassen die Trauben bis in den Spätherbst hinein voll ausreifen.» Aber typisch See-

taler: Brunner erwähnt die wichtigen Klima- und Wettereinflüsse und vergisst mit sympathischer Bescheidenheit seine Stärken. Dabei wagt er mit jugendlicher Unbekümmertheit, viel Know-how und unternehmerischem Mut äusserst freche Kombinationen. Heraus sticht beispielsweise der «G'mischer Satz», eine Cuvée aus 60 Prozent Riesling und 40 Prozent Grüner Veltliner vom Rebberg in Hitzkirch. Mathias Brunner keltert die beiden Traubensorten im Chromstahltank. Den biologischen Säureabbau unterbindet er und stoppt die Gärung. Die Restsüsse und die markante Säure ergeben dann zusammen einen fruchtig-frischen Weissen.

Im Weinkeller vergisst der Tüftler die Welt um sich herum: «Hier kann ich an der Stilistik arbeiten, Sachen ausprobieren, mit dem Wein schaffen», sagt er. Er betreibt zusammen mit dem Weingut Klosterhof von Verena und Kurt Huwiler in Aesch eine Kellergemeinschaft. Und zwar in einem ehemaligen Trottegebäude, das um 1600 vom Kloster Muri erbaut worden war. «Es war eine Erweiterung des Zehntenhofs und diente einst als Verarbeitungsort für die produzierten Trauben», weiss Brunner. Das mehrere hundert Jahre alte Mauerwerk mit den kleinen Luken strahlt zusammen mit den glänzenden Chromstahltanks eine faszinierende Mischung aus mystischer Kraft und Hightech aus. «Aber dieses Mauerwerk ist weit mehr als ein Hingucker», so Brunner. Es sorgt im Winter wie auch im Sommer immer für optimale Temperaturen. ▶

Trotte Mathias Brunner degustiert im ehemaligen Klosterkeller einen Roten.

Rechts oben: Edel Balsamessig aus verschiedenen Früchten. Altes Handwerk, neu interpretiert.

Unten: Perfekt Chromstahltanks und altes Mauerwerk ergänzen sich.





Historisch Die Deutschritterkommende Hitzkirch wurde 1237 von den Kyburgern gebaut. Heute ist sie Vinothek und Sitz der Weinmanufaktur Brunner.

► Zwischen den alten Klostermauern verrät Mathias Brunner auch, was denn seine Weine von andern unterscheidet. Und jetzt wird aus dem Winzer plötzlich ein Physiker. Er spricht von kühler Gärung und Gravitation. Die Gärung beginnt durch Hefe, die Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Brunner erklärt, dass er seine Weissweine bei 13 bis 15 Grad im Stahltank gären lasse. «Das dauert dann halt drei bis zehn Wochen», so Brunner, «bei 25 bis 30 Grad, wie das die meisten machen, sind die Weine in zehn Tagen so weit.» Aber er gebe ihnen diese Zeit, dieser langsamere Prozess führe zu bedeutend fruchtigeren Weinen. Im Gegensatz zu den weissen brauchen die roten Wärme für die Bildung der Gerbstoffe.

Besonders achtet Mathias Brunner auf die schonende Behandlung der Trauben. So wird die Maische, der Brei aus Fruchtfleisch und Kernen, nicht wie in 95 Prozent aller Betriebe mit einer Pumpe befördert, «sondern durch die Gravitation», betont Brunner. Dank dem Schwerkraftprinzip gelangen weniger Gärstoffe in den Wein, dieser glänzt dafür mit einer maximalen Fruchtfülle.

„Die Maische wird durch Gravitation befördert. Das gibt mehr Fruchtfülle“

MATHIAS BRUNNER

Klar, dass ein Tüftler wie Brunner in der heutigen auf Tempo und Computertechnik ausgerichteten Welt auffällt. So kamen die 1.-Klass-Fluggäste im vergangenen Jahr bei der Aktion «Swiss Taste of Switzerland» in den Genuss eines Pinot noir oder eines Müller-Thurgau aus Brunners Manufaktur. «Das ist für unser Renommee grossartig», freut sich Brunner. Eine Jury hatte aus Produkten von acht Winzern den Weinmacher aus Hitzkirch ausgewählt. Doch deswegen hebt Brunner selber nicht ab. Im Gegenteil. Er sucht ständig nach neuen Möglichkeiten. So stellt er auf Basis von Wein verschiedenste Balsamessige aus unterschiedlichsten Früchten her. «Wir verwenden aber keine Bananen oder Kiwis, sondern nur Früchte, die hier wachsen», hält er

fest. Also Trauben, Birnen, Pflaumen, Äpfel, Himbeeren und Sauerkirschen. «Das besondere Aroma entsteht durch Eindicken des Fruchtsaftes und die zweijährige Lagerung in kleinen Holzfässern aus Eiche, Kastanie, Esche und Kirsche.» Und schmunzelnd meint er: «Lange las kein Mensch mehr heruntergefallene Äpfel auf. Für unseren hochwertigen Essig lohnt sich das inzwischen wieder!»

Und weil Mathias Brunner seine Leidenschaft für Wein und kulinarische Genüsse gern mit anderen teilt und nicht stehen bleiben will, tauscht er sich regelmässig mit ambitionierten Winzern aus: «Wir besuchen gegenseitig unsere Keller und Rebberge, degustieren die Weine und sagen uns offen und ehrlich die Meinung.» Das sei die beste Weiterbildung. Auch angehenden Winzern steht er mit Rat und Tat zur Seite: In einem 20-Prozent-Pensum ist er am Zentrum für Wein und Weinbau in Wädenswil ZH Lehrbeauftragter. «Dieser Austausch ist für beide Seiten spannend.» ●

Wein im Seetal
www.brunner-weinmanufaktur.ch
www.weingut-klosterhof.ch



Die Durstlöscher sorgen für sprudelnde Geschäfte

Most, Mineralwasser und Bier: Die **INNOVATIVEN ZENTRALSCHWEIZER** Macher sorgen mit coolen Neuheiten und trendigen Klassikern dafür, dass keine Kehle trocken bleibt – und die Kassen von Quellen und Brauereien klimpern.

TEXT **MAX FISCHER**
FOTO **HERVÉ LE CUNFF**

Christian Consoni, CEO der Ramseier Suisse AG in Sursee, stapelt in der Lagerhalle ein paar Harasse aufeinander. Dann setzt er sich auf ein Palett Elmer Citro, nimmt eine Flasche Schorle und stürzt sie hinunter. Nicht nur ihm schmecken die Produkte. 32000 Tonnen Mostobst verarbeitete Ramseier im vergangenen Jahr in seinen vier Mostereien. Ein Plus von zwei Prozent gegenüber dem Vorjahr, bei der Apfelschorle waren zehn Prozent. 162 Millionen setzte Consoni mit seinem Team um – Ramseier ist einer der bedeutendsten Getränkeproduzenten der Schweiz und gehört zur

Fenaco-Landi Gruppe. Wie wichtig die Zentralschweiz für das Unternehmen ist, zeigt das finanzielle Engagement: 2013 investierte die Firma 20 Millionen Franken in eine Logistikplattform in Sursee. Mehr noch: In den nächsten fünf Jahren wird die Infrastruktur an den Standorten Sursee und Hochdorf mit 50 bis 60 Millionen Franken auf den neuesten Stand gebracht.

Toll unterwegs in der Zentralschweiz ist auch das Knutwiler Mineralwasser. Das beweist der extrem hohe Bekanntheitsgrad von 93 Prozent. Es kann auf eine lange Tradition zurückblicken: 1461 wurde Bad Knutwil erstmals geschichtlich erwähnt, lange war es als Kur- und Heilbad bekannt. «Seit 68 Jahren wird Mineralwasser abgefüllt», erklärt

Geschäftsleiter Stefan Suter. Das Spezielle: Es handelt sich um eine sogenannte artesische Quelle – das Wasser steigt durch natürlichen Überdruck mit 400 Litern pro Minute an die Oberfläche. Pro Stunde werden 15000 Flaschen (50 cl PET) abgefüllt.

Gross ist die Tradition bei den Bierbrauern. Eichhof feiert 2014 sein 180-Jahr-Jubiläum – und macht der Zentralschweiz gleich selber das schönste Geschenk: Die heute zum Heineken-Konzern gehörende Brauerei unterstützt mit 180000 Franken regionale Brauchtümer. Bierkenner schwören auf die hiesigen Spezialitäten von kleineren, innovativen Brauereien wie Lozärner Bier, Luzerner Bier, Entlebucher Bier und Seetaler Bier. ●



Top Christian Consoni ist Chef des grössten Schweizer Obstsaft-Herstellers.



Beliebt Praktisch jeder Zentralschweizer kennt Knutwiler Mineralwasser.



Tradition Mit altem Pferdefuhrwerk und neuen Bieren ist Eichhof erfolgreich.



Lust auf eine **LANDPARTIE?** Im Kanton Luzern gibts hervorragende Landgasthöfe: Bodenständig in der Dorfbeiz, GaultMillau-mässig im Gourmetstübli.

Zauberhafte Landbeizen

Avantgardistische Naturküche
Die Biosphäre Entlebuch ist
Stefan Wiesners Schatzkammer.

Härtetest für Gourmets bei Hexer Stefan

Tagsüber ist bei Stefan Wiesner alles noch ganz «normal». Auf der Karte gibts, was jeder kennt. Allerdings sind die Klassiker des Alltags etwas sorgfältiger und liebevoller zubereitet als üblich; wunderbar sind etwa die selbst gemachten Würste. Abends öffnet zusätzlich ein kleines Gourmetstübli. Dann wird Stefan Wiesner zum «Hexer», und nichts ist vor ihm sicher: Mal arbeitet er mit Steinen, mal mit Holz. Der Chef geht mit seiner Experimentierlust ziemlich weit: Kalbeljau-Bäckchen, kurz der Ameisensäureluft ausgesetzt, mit Birkenteer und verkohlten Brennnesselblättern... Keine Bange: Was Wiesner kocht, schmeckt durchwegs hervorragend. Grandioses Käseangebot, alles aus der Region.

«Rössli», Escholzmatt Geschlossen:
Sonntagabend, ab 18 Uhr, Montag,
Dienstag. Tel. 041 486 12 41. www.hexer.ch



Grossartig! Das «Beizli» und das «Hinterhofgärtli»

Raphael Tuor kocht an historischer Adresse: Der legendäre Seppi Hunkeler hat den «Adler» mit seiner instinktsicheren Küche und seinem grossen Herzen über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Auch sein Nachfolger kocht in einer Extra-Liga. Tuor ist ein 17-Punkte-Chef, also sind seine Gourmetmenüs erstklassig. Aber genauso gern reservieren wir einen Tisch im «Beizli» (hier wird noch gejasst am Nachbartisch!) und im bezaubernden «Hinterhofgärtli» mit den zwei Brunnen. Was da auf der sogenannt kleinen Karte steht, ist schlicht grossartig, mit einem unglaublichen Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Bestseller? Ravioli (mit Brasato gefüllt), Fleischvögel (von der Rindshuft), Kutteln und Hacktätschli. Der Keller? Ein riesiges Angebot, auch an kleinen Flaschen, zu sehr freundlichen Preisen.

«Adler», Nebikon Montag, Dienstag
geschlossen. Tel. 062 756 21 22.
www.adler-nebikon.ch



Extra-Liga Raphael Tuor begeistert im «Adler» in Nebikon.

Gut ist, was aus dem Ofen kommt!

Viele Köche brillieren bei den Vorspeisen – und langweilen ihre Gäste im Hauptgang. Nicht so Hanspeter Künzli mitten im Städtchen Sempach. Da gibts eine klare Hausregel: «Gut ist, was aus dem Ofen kommt!» Der Chef kennt erstklassige Metzger, und er hat viel Geduld. Der prächtige Gitzschlegel beispielsweise köchelte stundenlang – und war dann butterzart! Schön, dass die Künzlis grosszügige Gastgeber sind: Die «grosses pièces» im «Adler» sind so gross, dass es immer noch einen zweiten Service gibt. Auf der kleinen Terrasse kann man den Sonnenuntergang über dem Sempachersee beobachten. Und was gibts aus dem See? Wunderbare Balchen und Felchen. Einfachere, aber feinere Küche in der «Beiz» und auf der «Städtli»-Terrasse.

«Adler», Sempach Geschlossen Sonntag/Montag.
Tel. 041 460 13 23. www.adler-sempach.ch



Gute Stimmung
Peter Suter im
Weinkeller, der
von Romaine
Stoffel exzellent
gepflegt wird.

Seeblick
Heidi und Hans-
peter Künzli
auf der Terrasse
des «Adlers»
in Sempach.



«Speisekammer» und Super-Keller!

Rühmen wir zunächst die Chefin: Romaine Stoffel ist eine hervorragende Weinkennerin und exzellente Botschafterin für Schweizer Wein. Vor allem in ihrer Walliser Heimat kennt sie sich bestens aus. Applaus auch für Hanspeter Suter. Er sorgt in der «Reussstube» für gute Stimmung mit einer sehr sorgfältig zubereiteten Schweizer Küche. Und er lockt Feinschmecker und GaultMillau-Fans immer wieder in seine «Speisekammer». Dort liegen zwei verführerische Menüs auf, Reisen gewissermassen durch sein grosses Repertoire: Jakobsmuscheln mit eingelegter Salzlitrone. Maine-Hummer auf Hummerraviolo und Erbsenpüree an einer Verveine-Sauce. Bretonischer Wolfsbarsch mit Pulpo. Taube aus der Bresse, Rib-Eye vom Limousin-Kalb (mit Spargeln, Morcheln, Mark) aus Ennetbürgen.

«Kreuz», Emmen Geschlossen Sonntag/Montag.
Tel. 041 260 84 84. www.kreuz-emmen.ch





Blick auf den Rathaussteg Der Wochenmarkt findet beidseits der Reuss statt.



Klein und fein Der Markt im Helvetiagärtli in der Luzerner Neustadt.



Stimmungsvoll einkaufen Das linke Ufer mit der Jesuitenkirche.



Hübsch verpackt Konfitüren von der Manufaktur Chratte Chuchi.



Sprossen und Gemüse Liselotte und Werner Brauchart vom Biohof Widacher verkaufen am Rathausquai.

Rotes Apfelmus Auf dem Hof von Robert Schwander am Baldeggersee stehen viele Hochstammbäume.

Trockenwürste vom eigenen Hof Bio-Bauer Toni Stalder kennt sich auch mit Suppenhühnern aus.

Brot, Zopf und Gipfeli Die Backwaren von «Eigenbrötler» Daniel Amrein sind sehr begehrt.

Den Samstag mit Genuss zelebrieren

Das Ambiente am **LUZERNER WOCHENMARKT** ist unvergleichlich: Reuss und Altstadt bieten eine idyllische Kulisse. Die Hauptdarsteller sind aber die Produzenten aus der Region, die mit ihren Spezialitäten für Begeisterung sorgen.

TEXT **BARBARA HALTER**
FOTOS **URSULA MÜLLER**

Am Samstagmorgen bekommt die Kapellbrücke ernsthafte Konkurrenz: Die asiatischen Touristen, die frühmorgens und im Rudel der Reuss entlangschwärmen, knipsen entzückt Spargelbünde, Pfingstrosen oder Käse. An den Marktständen beidseits des Flusses türmt

sich das frische Gemüse. Junge Familien mit Kinderwägen bahnen sich einen Weg am Rathausquai, wo es nach zehn Uhr richtig eng werden kann. Auf dem Jesuitenplatz stehen die Leute mit gefüllten Einkaufskörben und schwatzen mit Freunden und Bekannten.

Der Wochenmarkt in Luzern ist eine Attraktion. Der Bummel über den «Märt» ist für die Einheimischen ein Ritual, das zum Wochenende gehört

wie der Sonntagszopf – der natürlich auch hier gekauft wird. Beste Adresse dafür: der «Eigenbrötler» aus Wauwil. «Weizen oder Dinkel? Weiss oder Vollkorn?», fragt die Verkäuferin und steckt den gewünschten Zopf flink in eine raschelnde Papiertüte. Am Stand von Bio-Bäcker Daniel Amrein steht man eigentlich immer Schlange, viele reservieren sich die Produkte schon im Voraus – auf seine Vollkornbrote mögen die Stamm-

kunden einfach nicht verzichten. Eine Besonderheit sind auch die handgerollten Maisgipfeli, die man am besten gleich an Ort und Stelle genießt.

Auf der anderen Seite der Reuss, am Rathausquai, geht es am Stand des Biohofs Widacher ebenso emsig zu und her. Die Familie aus Malterts fährt seit 1981 mit ihrem Gemüse an den Wochenmarkt, damals gab es nur noch wenige Verkäufer, der Markt war am Aussterben. «Heute läuft unser Geschäft nach jedem Lebensmittelskandal besser», sagt Liselotte Brauchart-Moos, die mit ihrem Mann Werner den Betrieb führt. Speziell für den Hof ist die grosse Auswahl an Sprossen. Die gekeimten Linsen, Sonnenblumenkerne oder Dinkelnörner sind echtes Power-

food und passen gut zum offen verkauften Mischsalat.

Im Helvetiagärtli in der Neustadt stehen am Samstagmorgen auch Marktstände. Der Platz mit den hohen Kastanienbäumen und dem weissen Kies verströmt südliches Ambiente. Vor dem Restaurant Helvetia und der Café-Bar Salü laden Tische und Stühle zum Verweilen und Kaffeetrinken ein. Alles ist etwas gemächlicher und kleiner als am Markt in der Altstadt. Das Angebot der Familie Schwander wechselt je nach Jahreszeit. Auf ihrem Biohof am Baldeggersee kultivieren sie Gemüse, Beeren und Obst. Darunter sind auch viele alte und unbekanntere Sorten, etwa ein rotfleischiger Apfel. Dieser schmeckt roh sehr sauer, eignet sich

aber für Mus, Konfitüre oder Saft und wird so verarbeitet im Glas angeboten. Bei Toni Stalder erhalten die Kunden mit dem Einkauf gleich das passende Rezept mitgeliefert. Der Bio-Bauer plaudert gern und kennt sich mit alter Kochkunst aus. Als er die Zubereitung des Suppenhuhns («Beine unbedingt dranlassen und drei Stunden kochen») erklärt hat, stellt er dem Kunden das Suppengemüse zusammen. Das Tier, ein sogenanntes Zweinutzungshuhn, ist am Morgen übrigens noch putzmunter auf dem Hof in Sempach-Station herumgerannt. Frischer als auf dem Markt kriegt man seine Produkte eben nirgends! ●

Wochenmarkt Jeden Dienstag und Samstag von 6 bis 13 Uhr. Der Markt im Helvetiagärtli ist jeweils nur samstags. www.luzerner-wochenmarkt.ch

Shopping-Bummel durch die Stadt

Von selbst geschneiderten Hosenträgern bis zu dänischen Kinderkleidern: Die Stadt Luzern bietet einen guten Mix an jungen regionalen Designern und hübschen Boutiquen. In diesen zehn **GESCHÄFTEN** macht Einkaufen besonders Spass!

1 Max Chocolatier
Handgemachte Pralinés, Schokoladentafeln und **Schoggiplättli**, edel präsentiert, stilvoll verpackt. Gleichermassen besucht von Einheimischen und Touristen, die nach dem Uhrenkauf am Schwanenplatz Lust auf Süsses haben.
Schweizerhofquai 2, www.maxchocolatier.com

2 Blütenblatt
Bekannt und beliebt für seine natürlichen **saisonalen Strüsse** und Gestecke. Ein Renner sind jeden Frühling die Blumenbomben zur Verschönerung der Stadt. Übrigens: Ex-Miss-Schweiz Bianca Sissing arbeitet hier als Floristin.
Pfistergasse 9, www.bluetenblatt.ch

3 Treger
Anna de Weerd und Markus Elmiger beliefern die Schweiz mit ihren handgemachten **Hosenträgern** Treger. Im Atelier mit Boutique schneiden sie Herren- und Damenkleider, die vom Stil der 20er- bis 50er-Jahre inspiriert sind.
Bruchstrasse 45, www.treger.ch

4 Grüter-Suter
Fachgeschäft für Kochen und Aufdecken: Alle Produkte aus dem **Küchenbereich** werden getestet. Herkunft und Qualität sind wichtig, wie bei der Gilda-Kaffeemaschine, die von einem Luzerner Ingenieur entwickelt und hier produziert wird.
Hirschmattstrasse 8, www.gruetter-suter.ch

5 Favouritz
Jeanette Domeisen ist Dänin und führt in ihrer Boutique Kinder- und Babykleider, Frauenmode sowie Lifestyleprodukte wie Taschen, alles von **dänischen Designern**. Daneben entwirft sie Babyaschen für ihr eigenes Label Favouritz.
Kauffmannweg 14, www.favouritz.com

6 Alter Ego
Bücher, die man sonst kaum findet, sind die Spezialität von Alter Ego. Die **Buchhandlung** setzt schwerpunktmässig auf die Gebiete Philosophie, Kunst, Design und Architektur. Gute Beratung und ruhige Atmosphäre, um zu stöbern.
Mariahilfgasse 3, www.alteregeo.ch

7 The Queen Camellia Tea House
Eine Auswahl von 300 Tees aus der ganzen Welt in allerbesten Qualität. Seit einem Jahr gibt es um die Ecke zum Teegeschäft ein eigenes **Tearoom**, sehr beliebt sind dort die Getränke mit Matcha-Tee, wie der Matcha-Latte mit Mandelmilch.
Kapellplatz 7, www.camellia-tea-house.ch

8 Young Designers Market
Über 50 Jungdesigner aus der Schweiz und dem nahen Ausland sind im Geschäft präsent. Das Sortiment reicht von Mode über Haushalt bis zur Kunst. Tipp: die vom Luzerner Benedikt Notter gezeichneten **Jasskarten**.
Moosstrasse 1, youngdesignersmarket.ch

9 Pompidou
Eintauchen in ein wohnliches, mediterranes Ambiente: Die hübsch eingerichtete Boutique bietet **Mode- und Wohnaccessoires** wie Schmuck, Schals, Necessaires, Kerzen, Kissen und Geschirr.
Kornmarktgasse 7 und in der Neustadt Moosstrasse 1, www.pompidou.ch

10 Imgrüth Schuhhaus
Das 1830 eröffnete Geschäft ist immer noch in Familienbesitz und steht für **hochwertige, gepflegte Schuhe** und kompetente Beratung. Neben dem Stammhaus in der Weggiggasse 4-6 weitere Filialen, u. a. ein spezielles Kinderschuhgeschäft an der Grabenstrasse 4.



Fotos Ursula Müller (5), Illustration Anna Haas



Ab in die Unterwelt

Die **BIOSPHERE ENTLEBUCH** ist reich an Mooren, unberührten Landschaften und schroffen Bergen. Als ob das nicht schon genug sei, gibt hier auch die Unterwelt ihre Schönheit preis: in der Höhle Silwängen mit Äpler David Schnider als Höhlenführer.



Einstieg David Schnider beim Einstieg in die Höhle Silwängen. Eine sieben Meter lange Treppe führt in die Höhlengänge.

Links: Tropfstein 130 Meter lang ist die Höhle, die 1973 zufällig entdeckt wurde.



TEXT **MONIQUE RYSER**
FOTOS **BERNARD VAN DIERENDONCK**

Eigentlich wollte Familie Schnider nur ein neues Güllenloch bauen, auf ihrer Alp Silwängen oberhalb von Sörenberg. Doch der Boden stürzte ein – und zum Vorschein kam eine Welt, die jahrtausendlang im Verborgenen gelegen hatte: eine Tropfsteinhöhle, ausgewaschen aus dem Karstgestein der mächtigen Schrattefluh. Darum betätigt sich nun David Schnider auch als Höhlenführer. Er nimmt Helm und Gaslampe zur Hand, geht nochmals zurück in den Schopf und kommt mit einer weiteren Gaskartusche zurück. «Sicherheitshalber», meint er und führt zu einem runden Eisendeckel auf einem betonierten Sockel. Unter dem Deckel kommt eine Betonröhre zum Vorschein, die über eine Leiter rund sieben Meter in die Tiefe reicht. In der Höhle eröffnet sich im Schein der Gas- und der Stirnlampe eine geheimnisvolle, 130 Meter lange Unterwelt aus Kalk und Gestein. Er hätte nie gedacht, mal als Touristenführer

„Die Leute wollen die Natur geniessen, ohne sie zu schädigen“

LOUIS PALMER

Das Entlebuch wurde von der Unesco als Biosphäre anerkannt und damit zur Modellregion für nachhaltiges Leben und Wirtschaften. Das fasziniert auch Louis Palmer, Luzerner Nachhaltigkeitspionier: Er machte Furore, als er mit dem Solartaxi die Welt umrundete und danach gar von Uno-Generalsekretär Ban Ki-moon empfangen wurde. Heute ist er mit Julianna Priskin verheiratet, die als Dozentin und Fachfrau für nachhaltige Tourismusentwicklung am Institut für Tourismuswirtschaft an der Hochschule Luzern arbeitet. Zusammen lancieren sie den Switzerland Explorer, den weltweit ersten Elektrobuss, mit dem Reisen ins Entlebuch angeboten werden. Nicht nur die Region und die Landschaft werden dabei gezeigt, sondern die Besucher sollen direkten Kontakt mit der Bevölkerung haben können. Ein Besuch auf der Alp Silwängen steht deshalb ebenso auf dem Programm wie Pasta selber machen bei Bruno Hafner, Gründer und mit seiner Frau Manuela Inhaber der Teigwarenmanufaktur Fidirulla in Schüpfheim. Die Teigwaren haben witzige Formen, etwa Edelweisse oder Alphörnli. Für einen Zahnarzt hat Fidirulla gar Pasta in Form von Zähnen gemacht. Ein weiterer Besuch geht zum Birkenhof von Christian und Corinne Schnider. Der Hof in Sörenberg bietet Wohnungen für Ferien auf dem Bauernhof an und ist bekannt für seine Erdbeerspezialitäten. «Meine Mutter hat diese Tradition begründet», so Christian Schnider.

tätig zu sein, meint David Schnider, der sich freut, schon bald wieder mit seiner Familie auf die Alp zu kommen. Seine Mutter wird in der Alphütte Wanderer bewirten, die Gusti werden feinste Kräuter abgrasen, und er wird ab und an als Höhlenführer tätig sein. Die Aussicht von der auf 1550 Meter gelegenen Alp Silwängen ist umwerfend. Unten am Hang die Hochmoore des Entlebuch, im Rücken die geheimnisvolle Felsformation der Schrattefluh, auf der, so will es die Sage, Teufelskrallen zu sehen sind.

Louis Palmer und Julianna Priskin sind voller Elan: «Bei uns ist man mittendrin – in der Landschaft, aber eben auch im Alltag der Menschen», so die Tourismuspezialistin. Und Louis Palmer ist überzeugt, dass Ausflüge in Regionen wie das Entlebuch immer mehr Interesse finden werden. «Die Leute wollen die Natur geniessen, ohne sie zu schädigen.» ●

Infos www.biosphaere.ch
www.switzerland-explorer.ch
www.fidirulla.ch
www.birkenhof.ch

Weltweites Unikat Louis Palmer und Julianna Priskin bieten mit dem ersten elektrischen Tourbus Ausflüge in die Unesco Biosphäre Entlebuch an.

Rechts: Handarbeit Bruno Hafner erklärt, dass die Farben seiner Pasta natürlich sind.

Ganz rechts: Familie Schnider Christian und Corinne Schnider mit ihren Kindern und Hofhund auf dem Erdbeerfeld.





Immer «buschper» Der Schweizer Guetsli-König Andreas Hug geht im Chnusper-Laden in Malters auf Einkaufstour. «Hier kann man neue Kreationen probieren.»

Geheimtipps für Kult-Marken

Fabrikläden sind die beste Visitenkarte: **LUZERNER UNTERNEHMEN** werben so für ihre Produkte – und um neue Kunden.

TEXT **MAX FISCHER**
FOTOS **BRUNO VOSER**

Für viele ist die Luzerner Vortsgemeinde Malters das Paradies: Bei der Hug Backwarengruppe dürfen die Mitarbeitenden während der Arbeit auch einmal ein Guetsli stibitzen. Der Chef Andreas Hug füllt im Fabrikladen seinen Einkaufskorb mit Biskuits und Darvida. Und auch die Bevölkerung kann im «Chnusper-Laden» nicht nur die neuesten Kreationen probieren, sondern sie in Grosspackungen und zu

einem Spezialpreis mit nach Hause nehmen. «Dieses Frische-Image macht den Erfolg aus», so Hug. Die Leute schätzten es, Neuheiten gleich am Produktionsstandort zu degustieren. Entstanden ist das Konzept des Fabrikladens aus dem Bruch-Verkauf: «Früher wurde den Mitarbeitenden Ausschussware verbilligt abgegeben.» Im «Ringli-Laden» in der Produktionsstätte in Willisau erleben die Besucher hautnah die Produktion der weltbekannten Ringli mit. Rund 100 Millionen verkauft der Schweizer Guetsli-König jedes Jahr.

Vulkane haben das kleine Dorf Aesch im Seetal weltbekannt gemacht. Hier stellen Mutter Anna Lisa, Tochter Tamara und Sohn Oskar junior Läubli Feuerwerkskörper her. Der Zwei-Minuten-Vulkan hat nach Aussagen von Experten die längste Brenndauer weltweit. Entwickelt wurde er von Tüftler Oskar. «Und obwohl die Leute gerade vor dem 1. August an jeder Strassenecke Feuerwerk kaufen können, reisen viele Kunden von weit her zu uns», sagt Anna Lisa Läubli. «Sie wollen die Atmosphäre hier am Produktionsort spüren», ergänzt

Tochter Tamara. Männer stehen zu 70 bis 80 Prozent auf Gold-Vulkane, bei den Frauen sind Pink und Glitzer gefragt. Nur zum genauen Mix des Inhalts sagen die Feuerwerker nichts: Es ist eine geheimnisvolle Mischung aus Salpeter, Kohle, Schwefel und je nach Farbe Titan, Aluminium und Eisen.

2500000 Kilo Champignons verkauft Roland Vonarburg, Inhaber der Wauwiler Champignons AG, pro Jahr. Jeder kennt die weissen und braunen Pilze. Doch fast niemand weiss etwas über die Produktion. «Wir bieten

Gruppen gratis einstündige Führungen an», so Vonarburg. Der Direktverkauf lebt von Mund-zu-Mund-Propaganda. «Für viele Pilzliebhaber sind wir die erste Adresse, weil wir neben den selber gezüchteten Champignons mit Sorten wie Steinpilzen, Morcheln und Trüffeln handeln», hält Vonarburg fest.

Weitere Kultmarke aus dem Kanton Luzern ist Stöckli Outdoor Sports in Wolhusen. «50 000 Paar Ski stellen wir jährlich her», sagt Beni Stöckli, Chef des Familienunternehmens in der dritten Generation. Und welcher ▶



Frische Wäsche Ob trendige Pyjamas, attraktive Unterwäsche oder praktische Sportbekleidung – im Outlet von Calida in Sursee kommt jeder Schnäppchenjäger auf seine Kosten.



Ab und Schwämm Bei Roland Vonarburg in Wauwil gibt es das ganze Jahr frische Champignons aus der eigenen Zucht – und je nach Saison Steinpilze, Morcheln und Trüffel.



Supervulkan in Aesch Tamara und Anna Lisa Läubli vor dem Sortiment ihrer Feuerwerksproduktion. Der von Sohn Oskar kreierte Zwei-Minuten-Vulkan hat die längste Brenndauer der Welt.



E-Trend Chef Beni Stöckli macht auch im Anzug auf dem Elektro-Bike eine gute Figur. Umsatzrenner sind aber nach wie vor Ski.



Licht an Im Fabrikladen der Firma Balthasar aus Hochdorf werden Kerzen-Überproduktionen abgebaut – die Kunden freuts. Speziell: Es gibt maschinell und von Hand gefertigte Kerzen.

Auch Trisa und Emmi mit Fabrikläden

Trisa Kantonstrasse 31, 6234 Triengen, Mi und Sa 9–11.30, Mi und Fr 13.30–18 Uhr, www.trisa.ch **Emmi** Seetalstrasse 200, 6032 Emmen, Di–Fr 9–12 und 13.30–18, Sa 8–12, www.emmi.ch **Calida** Industrie Münigen, 6210 Sursee, Mo–Fr 9–18, Sa 9–16 Uhr, www.calida.com **Wauwiler Champignons** Kreuzmatt 14, 6242 Wauwil, Mo–Fr 8–11.45 und 13–16, Do bis 17, Sa 8–12 Uhr, www.wauwiler.ch **Läubli Vulkan Feuerwerk** Mosenstrasse 32, 6287 Aesch, Mo–Fr 7–12 und 13–17 Uhr, www.laeubli-vulkan.ch **Hug** Neumühlestrasse 4, 6102 Malters, Mo–Fr 8.30–18, Sa 8.30–16 Uhr, www.hug-luzern.ch **Balthasar** Lavendelweg 8, 6280 Hochdorf, Mo, Mi, Fr 13–18, letzter Sa im Monat 10–16 Uhr, www.balthasar.ch **Stöckli** Kommetsrüti 7, 6110 Wollhusen, Mo, Mi–Fr 9–18, Di 9–21, Sa 8–16, www.stoekli.ch

► Beweis für das Know-how wäre nicht eindrücklicher als der Sieg im Gesamtweltcup von Tina Maze! Obwohl Stöckli in der ganzen Schweiz 15 Verkaufsstandorte hat, kommen viele Skifahrer und Biker in den Laden nach Wollhusen. Gruppen besichtigen die Fabrikation und staunen: «Gegen 150 Arbeitsschritte sind nötig, vieles ist Handarbeit», betont der Firmenchef. 50 000 Paar Ski verkauft Stöckli im Jahr. Das Unternehmen macht zwei Drittel des Umsatzes im Winter. Im Sommer sind die Stöckli-Velos gefragt, die ebenfalls in der eigen-

nen Fabrik hergestellt werden. Der Rest des Umsatzes kommt vom Trekking- und Outdoor-Bereich.

Wohl jede und jeder hat im Schrank ein Pyjama oder Wäsche von Calida. Ein Gang nach Sursee zum Fabrikladen lohnt sich immer für Vorsaison-Modelle oder Artikel mit kleinen Fehlern. An Sonderverkaufstagen warten spezielle Schnäppchen. Calida ist breit aufgestellt: mit der Hausmarke Calida im Premiumbereich, mit Aubade im Luxussegment sowie mit Lafuma, Millet, Eider und Oxbow im Sport.

100 000 Kerzen pro Tag produziert Balthasar in Hochdorf – und zwar im Zweischichtbetrieb von morgens 5 bis 14 Uhr und von 14 bis 22 Uhr. CEO Alain Balthasar: «Der Fabrikladen ist für uns sehr wichtig zum Abbau von Überproduktionen.» Die grösste Kerzenfabrik der Schweiz beliefert Migros, Coop und Manor. Und wenn es bei einem der Grossen zu Änderungen in der Kollektion kommt, verkauft Balthasar die Kerzen in seinem Fabrikladen. Das Spezielle: Balthasar stellt Kerzen maschinell her – und von Hand. ●



Top Events
LUZERN+
FESTIVAL

FESTIVAL-CITY LUZERN

Die Festival-City Luzern begeistert rund ums Jahr: Klassik, Blues, Rock, Comics und packende Sportevents.

Ruderwelt Luzern

11. – 13. Juli 2014
www.ruderwelt-luzern.ch

Spitzen Leichtathletik Luzern

15. Juli 2014
www.spitzenleichtathletik.ch

Blue Balls Festival

18. – 26. Juli 2014
www.blueballs.ch

LUCERNE FESTIVAL im Sommer

15. August – 14. September 2014
www.lucernefestival.ch

World Band Festival Luzern

20. – 28. September 2014
www.worldbandfestival.ch

SwissCityMarathon – Lucerne

26. Oktober 2014
www.swisscitymarathon.ch

Lucerne Blues Festival

8. – 16. November 2014
www.bluesfestival.ch

LUCERNE FESTIVAL am Piano

22. – 30. November 2014
www.lucernefestival.ch

Fumetto – Internationales Comix-Festival Luzern

7. – 15. März 2015
www.fumetto.ch

LUCERNE FESTIVAL zu Ostern

21. – 29. März 2015
www.lucernefestival.ch



Paradiesisch
Hochstamm-
Bauern brauchen
einen fairen Preis
für die aufwendige
Bewirtschaftung.

Rechts: Lustwandeln
Schloss Heidegg
ob Hitzkirch ist
bekannter Land-
sitz der Luzerner
Patrizier – und
beliebter Hoch-
zeits-Ort.



Weisse Blütenpracht: Zehn-
tausende **HOCHSTAMM-
OBSTBÄUME** verwandeln
das Luzerner Seetal im
Frühling in ein Paradies.
Das Projekt zur Rettung der
Hochstämme hat Erfolg.

TEXT **MAX FISCHER**
FOTOS **ROGER HOSTETTER**

Bauer Werner Felder aus dem Dorf Kleinwangen kraxelt die Leiter hinauf zur Krone seines weiss blühenden Hochstamm-Obstbaumes: «Es ist ein alter Gravensteiner-Apfelbaum», sagt er stolz. Sein Grossvater hat diese Bäume vor Jahrzehnten gesetzt. Dann bewirtschaftete sie sein Vater. «Und auch ich habe eine Riesenfreude an diesen wunderschönen Bäumen», hält er fest. Insgesamt 144 Hochstammbäume gehören zu seinem Bauernbetrieb: 20 Chriesi-, 68 Apfel-, 37 Zwetschgen-, 15 Birnen- und 4 Mirabellenbäume. Und Werner Felder hat im vergangenen Jahr vorgesorgt: «23 junge Bäume habe ich gesetzt», sagt er. Man spürt seine Achtung, seine Ehre, seinen Stolz.

Zusammen mit seiner Frau und seinen fünf Kindern kümmert er sich um sein Baumreich. «Der Aufwand ist gross», meint er. Einerseits brauche es für jeden Baum eine grosse Leiter. ▶

Stämmige Pracht im Seetal

► Zudem müssen die Felder das Gras regelmässig schneiden, sonst vermehren sich die Mäuse zu stark. «Die Nager lieben die Wurzeln und fressen sie gern an, nachher verdorren die Bäume», so Felder. Ein weiteres Handicap: Es ist nicht möglich, zusätzlich Ackerbau zu betreiben, etwa Mais anzupflanzen.

Bei den Hochstamm-Obstbäumen gehört viel Herzblut dazu. Gemäss Simon Gisler, Geschäftsführer der Hochstamm Seetal AG, sprechen aber auch harte Fakten für deren Erhaltung: «Über 2000 Tier- und Insektenarten finden dort oder in den umliegenden, extensiv bewirtschafteten Wiesen einen Lebensraum oder eine Nahrungsgrundlage. Unter anderen auch gefährdete Arten wie der Gartenrotschwanz.»

Das Seetal rund um den Baldegger- und den Hallwilersee ist mit seinem milden Klima für den Obstbau besonders geeignet. 250 Bauern bewirtschaften momentan insgesamt 77 000 Hoch-

“ Ich habe eine Riesenfreude an diesen wunderschönen Bäumen “

WERNER FELDER

stamm-Obstbäume. Das war nicht immer so: Weil vorwiegend Handarbeit und geringer wirtschaftlicher Ertrag, überalterten die Bestände und waren in schlechtem Zustand. Das darf nicht sein, dachte sich eine Gruppe initiativer Personen aus Landwirtschaft und Wirtschaft. Sie gab 2007 beim Bundesamt für Landwirtschaft die Idee «Hochstamm-land Seetal» ein. Im Rahmen der Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE) übernahmen das Bundesamt für Landwirtschaft sowie die beiden Kantone Luzern und Aargau die Investitionen zu 65 Prozent.

«Ab dem nächsten Jahr müssen wir selbsttragend sein», so Gisler. Er ist guten Mutes: «Mit vierzig Produkten haben



Jedem Baum seine Leiter Bauer Felder muss auch das Gras regelmässig mähen. So bleibt der Baum gesund.

wir das breiteste Hochstammssortiment der Schweiz.» Die gezielte Verarbeitung und Vermarktung des Hochstammobstes bildet den Kern des Projekts. Ziel sind attraktive Spezialitätenläden. Mit den sortenreinen Obstsaften, beispielsweise aus Sauergrauwech, Boskoop und Wasserbirne, mit Cidre, Birnenchips und «Bränden» haben es die Hochstammbauern auch ins Sortiment von Coop-Filialen im Seetal geschafft. In Zürich und der Zentralschweiz gibt es ein reduziertes Sortiment. Der Renner: der mehrfach ausgezeichnete Wasserbirnensaft.

Mehr noch: Von den tollen Erfolgen angestachelt, werden aus Bauern kreative Eventmanager. Wer vom Seetal Richtung Sempach fährt, muss in

Hildisrieden unbedingt zum Neuhof-Bauern Urs Amrein. Nebst 500 Hochstammbäumen und einer 70-jährigen Eiche findet man hier das grösste Baumhaus der Welt, das von einem einzigen Baumstamm getragen wird. Es kann für Seminare und Sitzungen gemietet werden. Amrein bietet auch Patenschaften für Hochstammbäume an. Und: Im Lebensbaum-Park von Verena und Kurt Huwiler in Aesch können Eltern, Grosseltern, Gotten und Göttis für ein Kind einen Baum pflanzen. ●

Infos www.hochstamm-seetal.ch
www.baumhausraum.ch
www.lebensbaum-park.ch
www.seetal-tourismus.ch



Foto HO

HAMMAM & SPA
OKTOGON • BERN

TERMALI SALINI & SPA
LIDO LOCARNO

MINERALBAD & SPA
SAMEDAN

SOLBAD & SPA
SCHÖNBUHL

TERMALBAD & SPA
ZÜRICH

Mineralbad & Spa Rigi Kaltbad - Tel. 041 397 04 06
MINERALBAD & SPA
RIGI KALTBAD

Entspannen - geniessen - Zeit vergessen
 in einer der Anlagen der
AQUA · SPA
RESORTS
www.aqua-spa-resorts.ch

www.mineralbad-rigikaltbad.ch
MINERALBAD & SPA
RIGI KALTBAD

RIGI
KÖNIGIN DER BERGE

«Winkelried war nie hier. Das macht ihn so wertvoll»

Immer am letzten Samstag im Juni gibts anlässlich der **SCHLACHT BEI SEMPACH 1386** ein grosses Mittelalterfest im Städtli Sempach. «Die Schlacht fand statt, der Habsburger Leopold wurde getötet, doch der Rest ist Legende», so alt Archivar Martin Steger.

TEXT **MONIQUE RYSER**
FOTOS **MARCUS GYGER**

Darf man auf einem Schlachtfeld lachen? Auf diesem schon. Hier oben, auf der Wiese über dem Städtchen Sempach gelegen, mit Blick auf den Sempachersee und einem überwältigenden Alpenpanorama, hier darf man lachen. Denn: Nur der Himmel weiss, ob auf genau diesem Platz je eine Schlacht stattgefunden hat. Martin Steger, ehemaliger Stadtarchivar von Sempach, verweist auf die einzige historische Quelle, die diesen Wallfahrtsort für Patrioten begründet hat: «Im Stadtbuch von Luzern steht einzig, dass es in der Nähe von Sempach eine Schlacht gegeben hat, bei der der habsburgische Herzog Leopold, seine Ritter und Knechte ihr Leben verloren hätten.» Am 9. Juli 1386 ist das gewesen, das ist verbrieft.

Steger zeigt auf den Gedenkstein auf der anderen Seite der Strasse, die von Sempach Richtung Hochdorf führt. Auf dem Stein wird Arnold von Winkelried gepriesen, der sich damals in die Speere der Habsburger geworfen hat, damit den Eidgenossen eine Gasse gebahnt und die Herrschaft der Habsburger gebrochen worden ist. «Auch den Winkelried hat es nie gegeben», versetzt Steger dem treugläubigen Gast einen weiteren Schlag. Doch Historiker Steger findets halb so schlimm: «Winkelried ist ein Mythos. Er hat mitgeholfen, dass die

Eidgenossenschaft zu einer Einheit fand und zur Schweiz wurde. Mythen sind wichtig, sie passen sich der jeweiligen Zeit an und können so ihre Funktion erfüllen. Hätte Winkelried wirklich existiert, hätte er nie diese tragende Rolle in der Schweizer Geschichte spielen können.»

Steger führt weiter in die Schlachtkapelle. Sie wurde Ende des 15. Jahrhunderts als Totengedenkstätte errichtet und ist mit einem grossen Schlachtgemälde geschmückt. Gerade gestern seien Soldaten hier gewesen, erzählt



«Mythen können ewig leben»
Martin Steger vor dem Schlachtgemälde.



Selten Bei Sempach nisten Störche.
Insgesamt gibt es 300 Paare in der Schweiz.

Steger. Was hat er ihnen denn erzählt, wenn der mutige Soldat Winkelried doch nur ein Mythos ist? «Dass man bei jedem Krieg immer hinterfragen muss, was einem als gute Gründe für einen Krieg verkauft werden», so der Historiker.

Noch immer kommen viele Besucher zum Schlachtfeld. «Und das ist gut so», meint der pensionierte Archivar. «Sonst würde man ja Sempach nicht kennen.» Stimmt! Die einmalige Lage des historischen Städtlis direkt am Sempachersee mit der wunderschönen Seepromenade lädt nicht nur zu gemütlichen Spaziergängen und traumhaften Sonnenuntergängen ein. Von hier aus lässt sich auch bequem die Region erkunden: beispielsweise das Stift und Schlossmuseum Beromünster mit einer rekonstruierten Druckerstube. Hier wurde 1470 das erste datierte Buch der Schweiz gedruckt. Von Beromünster aus kam ab den 1930er-Jahren auch das Radio in die Schweizer Stuben. Der Sendeturm ist ausser Funktion, dafür zeigen sieben Hörstationen entlang des Radiowegs die bewegte Geschichte mit originalen Tondokumenten. Wer hingegen bei den Legenden bleiben will, setzt sich gemütlich an den Sempachersee und wartet darauf, Störche, die hier nisten, vorbeifliegen zu sehen. Mal schauen, was die so alles im Schnabel mittragen und wo sie landen ... ●

Infos www.sempachersee-tourismus.ch



Wallfahrtsort für Patrioten
Martin Steger auf dem Schlachtfeld von Sempach. Hinten die Schlachtkapelle.

Foto Keystone



Mundgerecht Hat man alles richtig gemacht, zerbricht das Willisauer Ringli in vier Teile.

Rechts: Tradition Der Luzerner Regierungsrat Robert Küng in seiner Heimat Willisau beim Ringli-Zerbrechen.

Wer nur an Willisau vorbeifährt, um ins Entlebuch zu gelangen, verpasst etwas: Hier gibts einiges zu sehen und zu erleben. Regierungsrat **ROBERT KÜNG** über seine Heimat und die berühmten Ringli.



Willisau und sein Exp ortschlager



Historisch Zwei Tore geben Einlass ins historische Willisau mit der grosszügigen Hauptgasse.



Vier Tonnen pro Jahr Michael Renggli vom Café Chocolatier Amrein produziert das Original-Ringli.

TEXT **MONIQUE RYSER**
FOTOS **ROGER HOFSTETTER**

Die Ringli sind überall, sie liegen sogar auf der Strasse: als Töpfe für den Blumenschmuck der Stadt Willisau. Die rund 7800 Einwohnerinnen und Einwohner sind es sich gewohnt, dass sie immer sofort auf den süssen Exportschlager angesprochen werden. Auch der Luzerner Regierungsrat Robert Küng, der von 2000 bis 2011 Stadtpräsident von Willisau war, hat nichts dagegen, zu zeigen, wie genau man denn ein Willisauer Ringli isst. Einfach reinbeissen geht ja nicht, das echte Ringli ist hart. Sehr hart. Darum muss es in Stücke gebro-

chen werden, die man dann langsam im Mund zergehen lässt. Küng nimmt ein Ringli und legt es mit der glänzenden Seite nach unten in die hohle rechte Hand. Dann hebt er den linken Ellbogen und drückt ihn mit einer geübten Bewegung auf das Ringli – das danach in vier gleichmässige Stücke zerbrochen auf der Hand liegt. «Ganz einfach, oder?», meint Küng lachend. Falls man es mit dem Ellbogen nicht schaffe, könne man auch das Knie benutzen, erklärt er: Ringli in die hohle Hand und ein gezielter Schlag aufs Knie, so funktioniert es auch.

Robert Küng ist Willisauer durch und durch. Mehr als 30 Jahre wohne er nun in der Stadt. Eigentlich ein «Zugezo-

gener», sei er aber mit der Stadt verwachsen. Und mit der ganz speziellen Geschichte. Bis 2006 war Willisau ein Unikum: Es gab ein Willisau-Stadt und ein Willisau-Land, wobei deren Grenzverlauf einem Aussenstehenden oft nicht klar gewesen sei. Sein Lieblingsplatz sei deshalb auf der stadtabgewandten Seite der Wigger, etwas erhöht, von wo er einen Blick auf die ganze Gemeinde habe.

Willisau hat Zentrumsfunktion, weshalb hier unter anderem eine Kantonschule, eine Berufs- und Gewerbeschule, eine grosse Sportanlage und eine heilpädagogische Schule beheimatet sind. Küng ist stolz auf «seine» Stadt: «Wir haben ein reiches Angebot für unsere

„Wir sind offen und festfreudig. Wer sich engagiert, wird hier sofort aufgenommen“

ROBERT KÜNG

Grösse.» Auch kulturell hat sich Willisau einen Namen gemacht: Niklaus Troxler gründete bereits 1975 das Jazzfestival, das sich international positionieren konnte. Auch Robert Küng ist immer an mindestens einem Konzert dabei. Dieses Jahr findet das Festival vom 27. bis 31. August statt. Auch die

Abendmusik Willisau hat sich mit wenigen, aber hochstehenden Konzerten etablieren können. Teilweise finden sie in der Musikinstrumentensammlung statt. Diese beherbergt 200 Instrumente und ist jeden zweiten und vierten Sonntag im Monat sowie am Mittwochmittag geöffnet.

Das Rathaus schliesslich beheimatet das älteste Barocktheater der Schweiz. Speziell auch das Flaschenmuseum: «Fläsche-Sepp» Sepp Stadelmann hat über 30 000 Flaschen gesammelt, von denen 5000 ausgestellt sind. Offen ist das Museum nur an zwei Tagen pro Monat. Im Dezember verzaubert der Christkindlimarkt (5. bis 8. Dezember 2014) die Stadt in ein Märchenland.

Im Sommer ist Willisau Ausgangspunkt für einen ruhigen Tag in der Weierlandschaft Ostergau. Oder aber für Velo- und E-Bike-Touren: «Hier wurde die erste Flyer-Tour gestartet, die dann zur Herzroute ausgebaut wurde», sagt Robert Küng stolz. Die Herzroute geht von Willisau über Madiswil nach Burgdorf. Akkuwechselstationen gibt es in Madiswil und Affoltern. Als Proviant nimmt man nebst Wasser von einem der seltenen siebeneckigen Brunnen in Willisau am besten eine Dose Energy-Ringli vom Ursprungshaus der Ringli mit: Das Café Chocolatier Amrein hat das Original. ●

Infos www.willisau-tourismus.ch



5



6



7



8



9

Tropisch, bergig und historisch

Die Stadt Luzern und der Vierwaldstättersee sind immer einen Besuch wert. Aber auch ausserhalb gibt es **VIEL ZU ENTDECKEN**. Zehn Tipps für schönes und schlechtes Ferienwetter, für Kultur- und Natur-Interessierte.

1 Agrarmuseum Burgrain
Die Entwicklung der Agrartechnik und altes **Brauchtum** als Gegensatz zur heutigen Landwirtschaft: Das alles zeigt das Schweizerische Agrarmuseum Burgrain in Alberswil. Speziell ist die Ausstellung «Bienen mit allen Sinnen erleben». [www.museumburgain.ch](http://www.museumburgrain.ch)

2 Wasserschloss Wyher
Schon allein das spätmittelalterliche Wasserschloss in Ettiswil ist einen Besuch wert. Im Dachgeschoss gibt es eine Dauerausstellung mit Zeugen des Volksglaubens und der **Volksfrömmigkeit**. Offen am letzten Sonntag des Monats von 14 bis 17 Uhr. www.willisau-tourismus.ch

3 Weg der Schweiz
Zum 700-Jahr-Jubiläum der Schweiz initiiert, führt der Weg über 35 Kilometer rund um den südlichsten Teil des **Vierwaldstättersees**. Aufgeteilt nach Kantonen, hat jeder Schweizer und jede Schweizerin einen fünf Millimeter langen Weg-Anteil. www.weg-der-schweiz.ch

4 Vogelwarte
Die Schweizerische Vogelwarte in Sempach ist das von der Schweizer Bevölkerung getragene **Zentrum für Vogelkunde** und Vogelschutz. Zurzeit wird das Besucherzentrum neu gebaut – die Anlage ist nur teilweise offen. 2015 wird der Lehm-bau eingeweiht. www.vogelwarte.ch

5 Tropenhaus Wolhusen
Eintauchen in die bezaubernde Vielfalt der Tropen sowie vielgestaltige Formen, faszinierende Farben und wohlriechende **Düfte tropischer Pflanzen** und Früchte entdecken. Und dies dank industrieller Abwärme. Aktuell: Pflanzenkraft, die Hilfe schafft. www.tropenhaus-wolhusen.ch

6 Vierwaldstättersee
Eine Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee ist ein ganz besonderes Erlebnis: Fünf Dampfschiffe – das älteste, die «DS Uri» aus dem Jahr 1901 – gehören zur Flotte und begeistern mit ihrer Technik Jung und Alt. Verschiedene Spezialangebote das ganze Jahr. www.lakelucerne.ch

7 Pilatus
Wettermacher, Drachensitz und steilste **Zahnradbahn** der Welt: Der Luzerner Hausberg Pilatus ist einer der sagenumwobensten Orte der Region Luzern – Vierwaldstättersee. Und einer der schönsten. An klaren Tagen bietet er ein Panorama mit 73 Alpengipfeln. www.pilatus.ch

8 Musik der Superklasse
Klassik, Blues, Jazz und Blasmusik – Luzern steht für Konzerte höchster Qualität: Das Lucerne Festival und das Blue Balls Festival haben Weltruf, doch gibt es das **ganze Jahr hindurch** Konzerte und Musikevents. Der Veranstaltungskalender unter: www.luzern.com

9 Klosterkirche St. Urban
Die von Franz Beer geschaffene ehemalige Klosterkirche ist Beispiel barocker und zisterziensischer Baukunst. Die **Orgel** gehört zu den schönsten und grössten der Schweiz, sehenswert sind auch die Klosteranlage, die Bibliothek und der Festsaal. www.st-urban.ch

10 Geocaching im Entlebuch
Auch in der Unesco Biosphäre Entlebuch können Geocaches per Navigationsgerät gesucht werden. Die jeweiligen Besitzer führen dabei die **«Schatzsucher»** an die schönsten Orte des Entlebuch. Die Schätze sind «Echt Entlebuch». www.geocaching.com

DER GAULT & MILLAU 2014

ALS BUCH ODER APP IMMER DER PERFEKTE BEGLEITER



Für iPhone und iPad erhältlich:



Erhältlich im App Store

Oder bestellen Sie das Buch unter:

ONLINEKIOSK.CH

www.online-kiosk.ch/gm

In Kooperation mit

