

2026

Mein ENTLEBUCH



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

MAGAZIN DER UNESCO BIOSPHÄRE ENTLEBUCH

**25 JAHRE UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH**

Gemeinsam Biosphäre feiern

Seite 6

**WENN BIO
FAMILIENSACHE IST**

Zu Besuch beim Stalder Biohof

Seite 16

**DIE ENTLEBUCHER MOORE
IN ZÜRICH**

Forschung in der Biosphäre

Seite 36



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.

VERWURZELT. BEWEGT. ZUKUNFTSGERICHTET.

Liebe Leserinnen und Leser

Das Entlebuch ist in Bewegung – und gleichzeitig tief verwurzelt. Diese neue Ausgabe von «Mein Entlebuch» zeigt eindrücklich, wie Tradition, Innovation und Naturverbundenheit hier Hand in Hand gehen.

Wir feiern Jubiläen und Meilensteine: Die UNESCO Biosphäre Entlebuch blickt auf bewegte 25 Jahre zurück. Im Magazin, welches Sie in den Händen halten, schauen wir auf 50 Jahre Skifahren in Sörenberg zurück. Bildung und Zukunft stehen im Fokus mit dem neuen Schulangebot Projektwoche «fit4future» und einem spannenden Mikrobiologie-Projekt, das zeigt, wie Forschung auch im ländlichen Raum Wirkung entfaltet.

Ein weiteres zentrales Thema dieser Ausgabe ist Energie – von regionalen Lösungen über kreative Ideen wie das Energiebänkli bis hin zu nachhaltigen Perspektiven für morgen. Passend dazu werfen wir einen Blick auf den Biolandbau und auf Projekte, die Natur und Nutzung in Einklang bringen: Etwa den naturnahen Bikepark in Marbach oder die verantwortungsvolle Jagd.

Menschen prägen das Entlebuch. Wir porträtieren den Ameisenwächter, erzählen vom neuen Leben in historischen Hotels und widmen uns mit Herzblut dem Entlebucher Sennenhund – einem echten Botschafter



der Region. Kultur erklingt im «Klingenden Tal» mit Operette, Musical und Blaskapellentreffen, während barrierefreie Angebote zeigen, dass Teilhabe für alle selbstverständlich werden soll.

Das Entlebuch ist vielfältig, lebendig und zukunftsorientiert. Wir laden Sie ein, einzutauchen, zu entdecken und stolz auf das zu sein, was unsere Region ausmacht.

Viel Freude beim Lesen!

Prof. Dr. Wolfgang Schatz
Direktor UNESCO Biosphäre Entlebuch



 **Luzerner
Kantonalbank**

Mit der LUKB als Sparring-
partnerin geht's aufwärts.

Fordern Sie uns heraus: lukk.ch/unternehmerbank

Ein eingespieltes Team: Pirmin Hofer, LUKB und Markus Haslimann, Haslimann Aufzüge AG.

INHALT

Editorial	1	Das Tal der Musik	34
Entlebuch – Visionär. Natürlich.	4	Forschung in der Biosphäre	36
25 Jahre UNESCO Biosphäre Entlebuch	6	Ausgewähltes aus der Region	40
Die Arbeit der Waldameisenwächter:innen	8	50 Jahre Camping Sternen	43
Entlebucher Energiebänkli	12	Biosphäre kompakt	44
Drei Könige – Kreative und Regionale Küche	15	Wasserverkostung durchs Entlebuch	46
Zu Besuch beim Stalder Biohof	16	Meine Schule, mein Bildungsweg	49
100 Jahre Entlebucher Sennenhunde	20	Der Holzmarkt im Wandel der Zeit	50
Werde Teil der Biosphäre-Familie	22	Übernachten in historischen Hotels	52
Biosphäre für alle	24	Mein Entlebuch ist voller Energie	56
Projektwoche «fit4future»	26	Botschafter des guten Geschmacks	59
Käsevielfalt aus der Biosphäre	29	Wildjagd im Entlebuch	60
50 Jahre Skifahren in Sörenberg	30	Natur Bike Park Marbach	64



Waldameisenwächter:innen
Kleine Waldarbeiterinnen, grosser Einsatz



100 Jahre Entlebucher Sennenhunde
1926 wurde der Rasseklub gegründet



Mein Entlebuch ist voller Energie
Einheimisch und erneuerbar



«Mein Entlebuch» **kostenlos abonnieren**
Möchten Sie «Mein Entlebuch» jährlich
in Ihrem Briefkasten haben? Jetzt abonnieren.
www.biosphaere.ch/abo



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

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

Impressum | Herausgeber und Copyright: Gemeindeverband UNESCO Biosphäre Entlebuch | Redaktion: Fabienne Rööfli und weitere Mitarbeitende | Projektleitung: Fabienne Rööfli | Gestaltung, Druckabwicklung und Distributionspartner: Entlebucher Medienhaus AG, Schüpfheim | Druck: Stämpfli AG, Bern | Nachdrucke von Text- und Bildbeiträgen, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers | Die redaktionellen Inhalte dieses Magazins wurden mit grösster Sorgfalt erstellt. KI-gestützte Werkzeuge kommen dabei unterstützend zum Einsatz, ersetzen jedoch nicht die journalistische Arbeit. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte übernimmt die UNESCO Biosphäre Entlebuch (im Rahmen der Möglichkeiten) die Gewähr. | Titelbild: Kleine Emme zwischen Entlebuch und Wollhusen, Bild: Elmar Bossard



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 innerhalb der internationalen Gemeinschaft der Biosphärenreservate stellt unsere Region eine Besonderheit dar.



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

te eine international bedeutende Modellregion für nachhaltige Entwicklung. 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.

→
Luzern



1



2



5



3



6



4



7

Da will ich hin

1 Top of Biosphäre Brienzer Rothorn Sörenberg | 2 Köhlereibesichtigung Romoos
3 «Swing the World»-Schaukel Oberberg, Schüpflheim | 4 Marbachegg Die Sonnenterrasse
im Entlebuch | 5 Moortretbecken Mettelimoos Erlebnis Energie Entlebuch
6 Sörenberg on Ice | 7 Kräutergarten Escholzmatt



Saisonale Highlights, Gruppenausflüge, Webcams, Tourenvorschläge für Wander-, Bike- und Schneeschuhtouren, Blogbeiträge, Vorstellung unserer Projekte und vieles mehr!

GEMEINSAM BIOSPHERE FEIERN

25 Jahre UNESCO Biosphäre Entlebuch



Bereits seit einem Vierteljahrhundert ist die UNESCO Biosphäre Entlebuch Modellregion für nachhaltige Entwicklung – Grund genug zu feiern! Und zwar nicht nur die einmalige Natur- und Kulturlandschaft, sondern auch all jene, die diese Region mitgestalten: engagierte Menschen, mutige Ideen und zukunftsweisende Projekte.

Im Jubiläumsjahr 2026 feiern wir 25 Jahre gelebte Nachhaltigkeit – mit vielfältigen Aktivitäten in allen Gemeinden und einem grossen Jubiläumsfest am 29. und 30. August 2026 in Schüpfheim. Unter dem Motto «Gemeinsam Biosphäre feiern», laden wir ein, mitzuwirken, mitzufeiern und die Region neu zu entdecken. Das Jubiläumsjahr macht erlebbar, wie wertvoll die Balance zwischen Bewahren und Erneuern ist – und wie nachhaltig gelebte Gemeinschaft funktioniert.

Jubiläumsfest

Sa, 29. August 2026, 17–23 Uhr
So, 30. August 2026, 9–17 Uhr

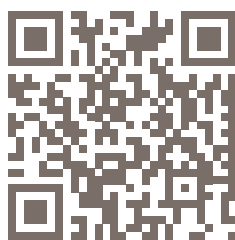
Moosmättli, Schüpfheim

Erleben Sie die Vielfalt unserer Region am grossen Jubiläumsfest. Entlebucher Vereine und Gruppen bieten vielfältige Mitmach-Aktivitäten für alle – von Klein bis Gross – und präsentieren auf der Bühne ein abwechslungsreiches Showprogramm. Informations- und Marktstände vor Ort ermöglichen Begegnungen, Austausch und gemütliches Verweilen. Ein grosser Brunch sowie zahlreiche Köstlichkeiten von lokalen Anbietenden sorgen für genussvolle Momente und überraschen mit einer Vielfalt regionaler Produkte.

Fotowettbewerb – magische Momente gesucht

Zeig uns, was dich im Entlebuch berührt und gewinne tolle Preise.

www.biosphaere.ch/fotowettbewerb



www.biosphaere.ch/jubilaem

Wahl des Parkvogels

Wähle deinen Liebling zum Parkvogel. Zur Auswahl stehen der Kuckuck, der Zitronenzeisig, das Haselhuhn und der Raufusskauz. Abstimmung ab April, die Prämierung folgt am grossen Jubiläumsfest.

Ein Jahr voller toller Aktivitäten

Die Gemeinden, das Biosphärenmanagement und weitere Organisationen realisieren viele Aktivitäten während dem Jubiläumsjahr. Für alle ist etwas dabei. Wir freuen uns auf viele Besucherinnen und Besucher.

Tage der Artenvielfalt 27./28. Juni, Marbach

Artexpert:innen versuchen während 24 Stunden so viele Arten wie möglich zu entdecken. Am Sonntag bieten kostenlose Kurzexkursionen für Gross und Klein die Gelegenheit, mehr über Tiere, Pflanzen und Pilze zu erfahren.

Die Entstehung der UNESCO Biosphäre Entlebuch

Podiumsdiskussion und Vernissage
29. März, Schüpfheim

360° Biosphäre

Neun abwechslungsreiche Wanderungen entlang der Biosphäre Entlebuch. Weitere Informationen auf Seite 22.

Pflanzaktion – 25 Bäume
26. April, Entlebuch

Eröffnung Bahnhof
11. Oktober, Escholzmatt

Kneipptag
20. Juni, Flühli

Weitere Aktivitäten werden im Verlaufe des Jahres fortlaufend kommuniziert. Alle Termine und Informationen finden Sie auf der Webseite des Jubiläums.

KLEINE WALDARBEITER- INNEN, GROSSER EINSATZ

Die Arbeit der Waldameisen-Wächter:innen

Die Wälder der UNESCO Biosphäre Entlebuch sind ein wahres Paradies für Waldameisen. Damit das auch so bleibt, engagieren sich die ehrenamtlichen Waldameisen-Wächter:innen aus der Region.

Text: Louis Fedier

Bilder: Livio Kruppenacher

Wer oberhalb von Ebnet bei Entlebuch, unweit der Rengg, durch den Wald spaziert, kann sie gar nicht übersehen: Ameisenhaufen. Bei jedem Schritt kommen neue hinter den Bäumen zum Vorschein, manche direkt am Wegesrand, andere tief im Dickicht versteckt. Einige sind wahrhaft riesig und erheben sich mehr als einen Meter über den Waldboden, andere sind eher klein und fallen nicht sofort ins Auge.

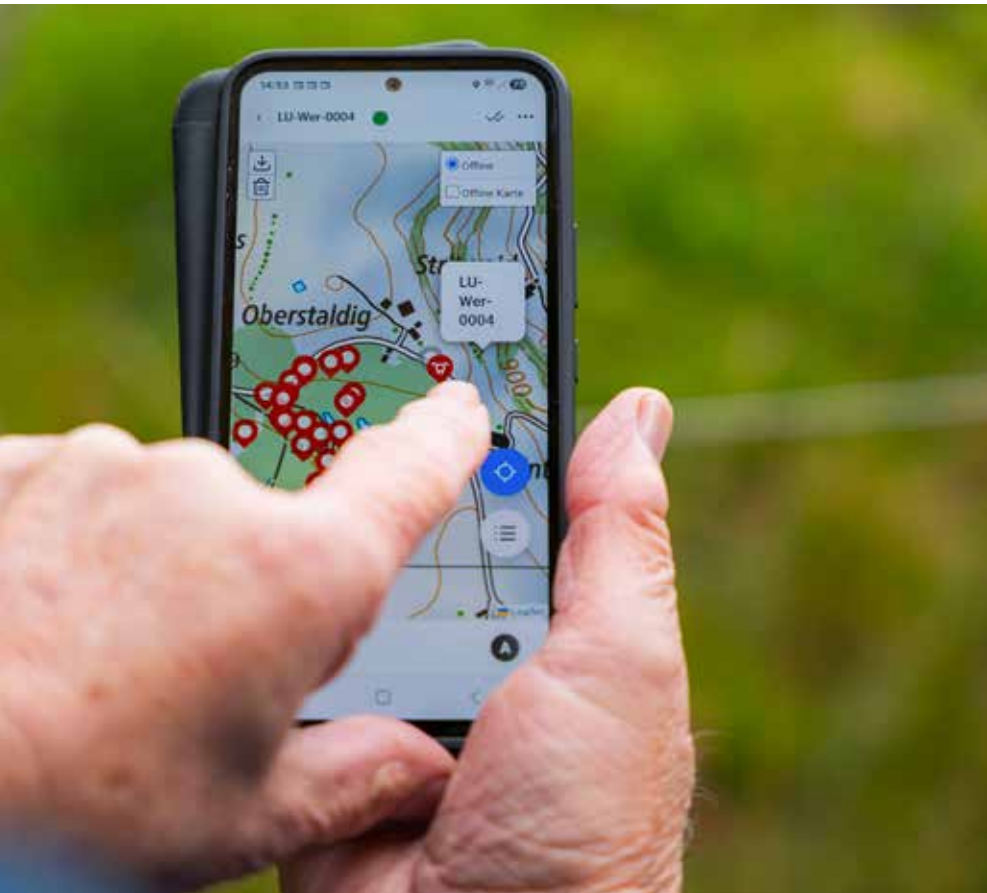
Bei genauerem Hinsehen fällt auf: Fast jeder Ameisenhaufen ist mit einer Markierung – auf einem daneben eingeschlagenen Pflock oder an einem nahestehenden Baum – versehen und trägt eine Nummer. Dafür verantwortlich sind die sogenannten Waldameisen-Wächter:innen vom Luzerner Waldameisen-Schutz. Dem Verein gehören kantonsweit gut 50 Freiwillige an, aufgeteilt auf die fünf Regionen Luzern, Hochdorf, Sursee, Willisau und Entlebuch.

Katalogisierung per App

Res Schnider aus Entlebuch ist der Regionalverantwortliche für das Entlebuch und hat viele der Haufen auf dem Gemeindegebiet seines Wohnorts selbst erfasst und katalogisiert. Da aber ständig neue Haufen entstehen und alte eingehen, geht ihm die Arbeit vor derhand nicht aus. Zur Erfassung nutzt er eine eigens dafür programmierte App, die nur Vereinsmitgliedern zur Verfügung steht, welche den Waldameisen-Wächter:innen-Lehrgang erfolgreich abgeschlossen haben.

In der App wird der Standort eines Haufens auf wenige Meter genau vermerkt und wenn möglich auch per Foto bildlich festgehalten. So entsteht in gemeinsamer Freiwilligenarbeit aller Waldameisen-Wächter:innen ein mehr oder weniger aktuelles Abbild der Verbreitung. Die auch einem ungeübten Auge auffallende Häufigkeit im Gebiet oberhalb von Ebnet wird durch die App bestätigt: Wenn Res Schnider den Kartenausschnitt von Entlebuch aufruft, ist vor lauter roter Ameisenhaufen-Markern gar nichts mehr vom Ge-





Exkursions-Tipps:

Heldin Waldameise:

Sonntag, 26. Juli 2026, mit Ameisenwächter Res Schnider

Von Waldameisen und Wildkräutern:

Samstag, 6. Juni 2026, mit Ameisenwächterin Erika Hofstetter

Samstag, 4. Juli 2026, mit Ameisenwächterin Erika Hofstetter

Informationen und Anmeldung:
www.biosphaere.ch/ameise

Dies sind zwei von über 40 spannenden Exkursionen aus dem Exkursionsprogramm der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Unsere engagierten Biosphärenguides zeigen Ihnen die schönsten Ecken des Entlebuch und öffnen Ihnen die Augen für manch unerkannte Schönheit der Natur. Schauen Sie rein – es gibt viel zu entdecken!

www.biosphaere.ch/exkursionen

lände sichtbar. Gemäss seiner Zählung seien es in diesem kleinen Waldstück über 400, sagt Schnider. Das sei aber leider längst nicht überall der Fall. So sei die Zahl der Waldameisen-Völker in den anderen Kantonsgegenden teils markant zurückgegangen.

Ebenfalls erfasst wird die den jeweiligen Haufen bewohnende Ameisenart. In der Schweiz gibt es insgesamt acht Waldameisen-Arten, von denen sechs im Kanton Luzern anzutreffen sind. Die Bestimmung ist aber alles andere als einfach, selbst wenn man wie Res Schnider eine Lupe dabei haben sollte. Während die meisten Ameisen anhand der Zahl der Haare an Kopf und Körper unterschieden werden können, müssen die Starkbeborstete Gebirgswaldameise (*Formica lugubris*) und die Schweizer Gebirgswaldameise (*Formica paralogubris*) per Gentest bestimmt werden.

Pflege und Zügelhilfe

Die Waldameisen-Wächter:innen beobachten den Zustand der unterschiedlichen Haufen aufmerksam. Auf regelmässigen Kontrollgängen stellen sie fest, ob es mutwillige Beschädigungen durch Menschenhand oder tierische Nestzerstörungen gegeben hat. Res Schnider etwa erkennt auf den ersten Blick, ob ein Loch im Ameisenhaufen von einem Grünspecht, einem Eichelhäher oder einem Dachs stammt. Durch das Zurückschneiden von bodendeckenden Farnen und Dornenhecken stellen die Waldameisen-Wächter:innen überdies sicher, dass die Haufen nicht überwuchert werden und weiterhin genügend Licht erhalten.

Es gibt aber noch grössere Gefahren. In einem derart dicht von Waldameisen bevölkerten Gebiet ist es nicht weiter überraschend, dass bei Strassenbau-Projekten





«Leider wissen immer noch viele Leute nicht, dass Waldameisen in der Schweiz unter Schutz stehen».

Res Schnider

der eine oder andere Ameisenhaufen in die Quere kommen kann. Bei solchen Fällen werden die Waldameisen-Wächter:innen beigezogen. Sie arbeiten eng mit dem kantonalen Amt für Land- und Forstwirtschaft (lawa) zusammen und werden benachrichtigt, wenn ein Ameisenvolk akut von Strassenarbeiten bedroht ist.

Der betroffene Haufen – inklusive den bis zu fünf Millionen Bewohnerinnen – wird von den Wächter:innen anschliessend unter vorsichtiger Handarbeit abgetragen und an einem geeigneten Ersatzstandort wieder aufgeschichtet. Das ist nicht nur mühsam, sondern zuweilen auch sehr schmerzhaft, denn die Waldameisen goutieren solche Zügelaktionen in der Regel nicht und setzen ihre Fähigkeit, Säure bis zu einem Meter weit spritzen zu können, gegen die Ameisenwächter:innen ein.

Oberstes Ziel: Sensibilisieren

Das bei weitem wichtigste Ziel der Waldameisen-Wächter:innen ist aber die Sensibilisierung der Öffentlichkeit. «Leider wissen immer noch viele Leute nicht, dass Waldameisen in der Schweiz unter Schutz stehen», sagt Res Schnider. Das wollen er und die regionalen Waldameisen-Wächter:innen ändern, indem sie möglichst vielen Menschen die faszinierende Welt der emsigen Waldarbeiterinnen vorstellen.

Von der Arbeit der Waldameisen profitiert nämlich der ganze Wald. So vertilgt ein Volk mit einer Million Tiere im Jahr etwa 30 Kilogramm Fleisch und säubert die Gegend um den Haufen auf diese Weise nicht nur von unzähligen Schädlingen wie Borkenkäfern und Zecken, sondern auch potenziell krankheitsverbreitenden Kadavern. Auf diese Weise sorgen die Ameisen für einen sauberen und gesunden Wald und tragen damit nachweislich zur Biodiversität der ganzen Region bei.



GANZHEITLICHE KOMMUNIKATION

Das Entlebucher Medienhaus als kompetenter Partner für eine erfolgreiche Kommunikation

Das Entlebucher Medienhaus (EMH) hat sich auf umfassende Kommunikationslösungen spezialisiert. Mit der Regionalzeitung Entlebucher Anzeiger, der digitalen Plattform EA+ sowie dem Gratisanzeiger Ämme-Express führt es die Lead-Kommunikationsplattformen für die Bevölkerung der UNESCO Biosphäre Entlebuch, Wolhusen und Werthenstein sowie deren Fangemeinschaft. Aber auch Firmen nutzen die individuell angebotenen Leistungen von Print und digital für eine erfolgreiche Kommunikation.

Text und Bild: Entlebucher Medienhaus

Eine starke Marke entsteht durch klare Analyse und präzise Positionierung als Basis für eine wirkungsvolle Corporate Identity. Daraus entstehen Gestaltungskonzepte und Layouts, die Botschaften sichtbar machen, im Kopf bleiben und jedem Medium eine klare Geschichte geben. Dazu nutzt das Entlebucher Medienhaus folgende Kompetenzen:

Content

Inhalte, die begeistern: Das Entlebucher Medienhaus ist der ideale Partner für professionelles Texten, kreatives Layout, begeisternde Grafik, eindrucksvolle Fotografien und fantasievolle Videoproduktionen. Die jeweiligen Spezialistinnen und Spezialisten des Entlebucher Medienhauses sorgen für kundengerechte, massgeschneiderte Kommunikationslösungen.

Print

Nebst den verschiedenen Drucksachen wie Broschüren, Geschäftspapieren und Flyern realisiert das Entlebucher Medienhaus dank seinem modernen Maschinenpark die unterschiedlichsten Aufträge wie Weinetiketten oder individuelle Verpackungen. Aber



Kalender der UNESCO Biosphäre Entlebuch, produziert mit dem EMH.

auch Produkte aus der Werbetechnik wie Plakate, Kleber und Blachen sind wichtige Kommunikationsmittel, die es, den individuellen Wünschen der Kundschaft entsprechend, gestaltet und bedruckt.

Digital

Um die Online-Präsenz der Kundschaft zu stärken, hat sich das Entlebucher Medienhaus auf digitale Plattformen konzentriert. Das Entlebucher Medienhaus bietet nicht nur komplette Websites mit Design, Text, Bild und Programmierung an, sondern auch Suchmaschinen- und Online-Marketing. Mit der Anwendung von KI-Tools optimiert es die vorhandenen Ressourcen optimal.

www.entlebucher-medienhaus.ch

In Zusammenarbeit mit:



EIN BÄNKLI ZUM RUHEN UND AUFLADEN

Gefertigt von Lernenden und aus lokalen Materialien



Silvan Flühler, Schreiner im vierten Lehrjahr, plante den Aufbau der Energiebänkli.

Im Entlebuch laden neue Energiebänkli zum Verweilen ein. Sie fördern die Nachhaltigkeit in der UNESCO Biosphäre Entlebuch – und wurden von Lernenden regionaler Betriebe aus lokalen Materialien gefertigt.

Text: Leora Unternährer, Praktikantin
Entlebucher Medienhaus

Bilder: Livio Krummenacher, Lernender
Entlebucher Medienhaus

«Energiebänkli sind nachhaltige, aus regionalen Materialien hergestellte Bänkli mit Steckdosen, um beispielsweise E-Bikes zu laden», erklärt Martin Schumacher, Produktionsleiter Innenausbau der Kistag. Die Idee sei schon früher entstanden. «Bereits damals gab es grosses Interesse am Projekt. Nun wird es auch realisiert.», erzählt Schumacher. Er bildet gemeinsam mit Hanspeter Staub von der Kistag, Patrick Portmann, CKW, und Regula Keller, Leiterin Tourismus und Mobilität bei der UNESCO Biosphäre Entlebuch, das Projektteam. Sie entschieden sich, die Planung und Umsetzung dieses Projekts in die Hände von Lernenden zu geben.



Martin Schumacher (links) und Silvan Flühler besprechen den Plan der Energiebänkli.

«Vor etwa zwei Monaten bekam ich den Auftrag, einen Plan für ein Energiebänkli herzustellen», sagt Silvan Flühler. Er ist im vierten Lehrjahr als Schreiner bei der Kistag in Schüpfheim und machte sich sofort an die Arbeit. «Den ersten Entwurf stellte ich kurz danach dem Gremium vor. Mit dem Feedback überarbeitete ich die Planung.» Danach begann die Umsetzung.

Produkt aus dem Entlebuch

Während Silvan Flühler das regionale Holz für einen Prototyp des Bänklis vorbereitete, stellte Joel Portmann von der Zemp Technik AG in Schüpfheim die Metallbeine und das Gerüst für die Elektrik her. Er ist im dritten Ausbildungsjahr zum Anlagen- und Apparatebauer EFZ. Anschliessend baute Silvan Flühler

innerhalb von zwei Tagen die Holz- und Metallteile zusammen. Zum Schluss der Produktion ging das fast fertige Energiebänkli zur CKW, die auch einen Sitz in Schüpfheim hat. Dort montierte ebenfalls ein Auszubildender alles Elektrische. «Uns vom Gremium war es wichtig, dass sowohl Materialien als auch Herstellung regional sind. So können wir stolz hinter dem Energiebänkli als Produkt aus dem Entlebuch stehen», betont Martin Schumacher.

«Es ist ein schönes Gefühl, ein so regionales Produkt von Beginn an selbst zu kreieren.»

Silvan Flühler, Schreiner in Ausbildung

Von Beginn an in seinen Händen

«Es ist ein schönes Gefühl, ein so regionales Produkt von Beginn an selbst zu kreieren», schwärmt Silvan Flühler. So habe er seine eigenen Ideen einbringen und schliesslich auch umsetzen können. «Ein Prototyp wurde erstellt und den Gemeinden gezeigt. Sie entschieden dann jeweils, wie viele und wo diese Exemplare aufgestellt werden», erklärt Martin Schumacher.

Zu Beginn des Jahres 2026 standen die letzten Schritte des Projekts an: Die Produktion für die Gemeinden im Winter und die Montage im Verlauf des Frühlings und Sommers. Danach bieten sie Rast für Fussgänger:innen und Radfahrer:innen gleichermaßen – und die Möglichkeit, Ruhe sowie Elektrizität zu tanken.



Die Bänkli haben eine Einkerbung für Fahrräder, so ist es für E-Bikes auch praktischer zum Laden.

arbachegg Pilatus Rig
stättersee Stoos Han
örenberg Titlis Brienz

3 bis 10 Tage freie Fahrt mit Bahn, Bus, Schiff und zahlreichen Bergbahnen in der Zentralschweiz. Von den international bekannten Gipfeln bis zur kleinen «Geheimtipp-Bahn» – der Lucerne Travel Pass bringt Sie hin und hinauf.



LUCERNE
TRAVEL
PASS

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



WIR WOLLEN ERLEBNISSE SCHAFFEN

Kreative und regionale Küche

Der Landgasthof Drei Könige ist eines der ältesten Gasthäuser im Entlebuch. Einst war er die Wirkungsstätte von Oskar «Chrüter-Oski» Marti, dem Pionier der Naturküche. Seit zweieinhalb Jahren steht Küchenchef Manuele Mazzotta mit seinem eingespielten Team am geschichtsträchtigen Herd – und muss den Vergleich mit seinem berühmten Vorgänger definitiv nicht scheuen.

Text und Bilder: Drei Könige Entlebuch

Wie «Chrüter-Oski» hat es auch Manuele Mazzotta in den Gault Millau geschafft – gleich 13 phänomenale Punkte gab's zum Einstieg. Die «Kulinarische Reise durch das Entlebuch» hat die Jury begeistert. Nach dem Motto «Brutal lokal» werden für alle Gerichte ausschliesslich regionale und saisonale Produkte verwendet wie Fleisch von der Metzgerei Giger, Wasserbüffel aus Marbach oder Pecorino der Käserei Emscha. So entstehen authentische Gerichte, die das Entlebuch geschmacklich erlebbar machen und den Charakter der Region kulinarisch widerspiegeln.

Zwei unter einem Dach

Neben dem prämierten Gourmet- und Biosphären-Restaurant beherbergt der Landgasthof Drei Könige auch eine Pizzeria. Ebenfalls sind Kreativität, Sorgfalt und die Liebe zu Lebensmitteln gut spürbar. So besteht der Pizzateig aus fünf verschiedenen Mehlsorten und gilt als der knusprigste weit herum. Zudem wurde der traditionelle Parmaschinken gegen Entlebucher Rohschinken getauscht – was dem Geschmack absolut keinen Abbruch tut, im Gegenteil.

Gut und bodenständig

Im «Drei Könige» wird kreativ aber bodenständig gekocht. Das Essen – ob Menü, à la carte oder Pizza – ist definitiv einen Besuch wert. Und wer spätabends nicht mehr heimfahren mag: In den heimeligen Zimmern nächtigt es sich ganz wunderbar.



Nico (Sous-Chef) und Manuele (Küchenchef & Gastgeber) verzaubern im Landgasthof Drei Könige die Gaumen ihrer Gäste.



Kulinarische Reise: Entlebucher Lachs mit Sauerkraut und Schaumwein.

In Zusammenarbeit mit:



WENN BIO FAMILIENSACHE IST

Zu Besuch beim Stalder Biohof

Die Familie Stalder produziert an ihren beiden Standorten Egligut und Stächelmoos Rindfleisch nach Bio-Knospen-Richtlinien. Ich war bei der Familie zu Besuch und habe mit ihnen über ihre beiden Bio-Betriebe geplaudert.

Text und Bilder: Laila Bosco

Ganz hinten im Stroh liegt ein kleines Häufchen Schwarz. «Das Kalb ist gestern auf die Welt gekommen», liest Gerry Stalder meine Gedanken. Gerry ist Betriebsleiter des Stalder Biohofs – oder wie seine Frau Karin sagen würde: «Der Chef von diesem Budeli.»

Dieses «Budeli» besteht bei Stalders aus zwei verschiedenen Bio-Höfen: dem Betrieb Egligut in Escholzmatt – Heimat von rund 30 Mutterkühen mit ihren Kälbern – und dem Betrieb Stächelmoos im Hilferthal am Fusse der spektakulären Schratzenfluh.

«Ein geschlossener Kreislauf ist das Ziel der Bio-Tierhaltung. Für uns ist es aber viel mehr als ein Label. Es ist eine Herzensangelegenheit».

Josua Stalder

Mehr als nur ein Label

Auf dem Rundgang durch den Stall begleitet uns auch Josua Stalder, der jüngste Sohn der Familie. Aktuell befindet er sich noch in der Ausbildung zum Landwirt und hilft seinem Vater, wo er nur kann. «Ein geschlossener Kreislauf ist das Ziel der Bio-Tierhaltung. Für uns ist es aber viel mehr als ein Label. Es ist eine Herzensangelegenheit», betont der zukünftige Betriebsleiter. Die sanften Wiederkäuer fressen statt Kraftfutter frisches Gras, Silage und Heu vom eigenen

Hof, wobei ihr Mist wiederum als natürlicher Dünger für die Felder dient. Nachhaltigkeit, die man anschliessend auch im Bio-Fleisch schmeckt.

Die standortgerechte Fütterung und Haltung nach Bio-Knospe-Prinzipien wird besonders im Betrieb Stächelmoos auf 1200 Metern über Meer sichtbar. Beim Betreten des Freilaufstalls werden wir von zehn flauschigen Genossen sirenenartig angemuht. «Die Dexterrinder sind überaus kommunikativ», lacht Josua und führt mich näher an die kleine, robuste Mutterkuhrasse heran, die perfekt für die naturnahe und ressourcenschonende Rinderhaltung im steilen Gelände geeignet ist.

Da die süssen Strubelpeter nicht viel wiegen, verursachen sie weniger Bodenschäden und dank ihres unkomplizierten Speiseplans kommen sie nicht nur mit weniger Futter aus als grössere Rassen, sie sind auch happy, wenn sie sich die vier Mägen nur mit Gras und Heu vollschlagen können. Hier oben eine Rinder rasse zu halten, die bereits mit den lokalen Gegebenheiten klarkommt, ohne dass extra ein Lastwagen mit Kraftfutter den Berg hochrattern muss – macht Sinn.

Doppelt Bio hält besser

Neben der eigenen Mutterkuhhaltung betreibt die Familie Stalder im Stächelmoos eine Rinderaufzucht für Bio-Talbetriebe. Mit etwa fünf Monaten kommen die Kälber als Milchkuh-Aspirantinnen auf den Hof, bevor sie nach rund zweieinhalb Jahren hochträchtig auf ihren Heimbetrieb zurückkehren. Ob Kuh oder Rind, im Tal oder hier oben: Alle Tiere geniessen permanenten Auslauf, streifen von Frühling bis Herbst über die Weide, und die meisten wandern im Sommer sogar noch auf die nah gelegenen Sommerresidenzen alias die Alpbetriebe.

Wir verlassen den Stall und werden unter dem wach samen Blick von zehn Augenpaaren hinausbegleitet. «Sie haben ein starkes Gruppengefühl und leben von Natur aus in Herden», ergänzt Josua, während sich die



Von Generation zu Generation: Sohn Josua wird den Betrieb später von seinem Vater Gerry übernehmen.





Änziloch-Wanderung vom Napf nach Romoos

Mettlenalp – Napf – Romoos, Holzwäge (6.9 km, 2 Std. 30 Min.)

Für die Änziloch-Wanderung führt der Weg von der Mettlenalp auf den Napf. Dort geniessen Sie die Aussicht vom Jura bis zur Alpenkette. Nach einem kurzen Abstieg erhalten Sie einen Einblick in die imposante Stächeleggflue, das sogenannte «Änziloch». Via Mättebergegg erreichen Sie das Ziel bei der Bushaltestelle «Romoos, Holzwäge».

Der BLS-Wanderbus bringt Sie samstags und sonntags jeweils von Mai bis Oktober zum Ausgangspunkt Ihrer nächsten Wanderung: Lüderenalp, Mettlenalp (Napf) und Chuderhüsi.

Infos und weitere Wandervorschläge finden Sie unter bls.ch/wanderbus



Wanderschuhe - Rucksäcke - Feldstecher - Arbeits- & Wanderbekleidung



FELDER
Jagdhof AG
ENTLEBUCH-EBNET
SWITZERLAND

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



Ob bei der Fütterung mit Gras, Silage und Heu, den grossen Freilaufställen oder der Haltung ressourcenschonender Rassen wie der schwarzen Dexterrinder – auf dem Stalder Biohof wird grosser Wert auf Nachhaltigkeit gelegt.

Dexterrinder im Hintergrund immer noch lautstark vor der 1,55 Meter grossen Gefahr mit Kamera und Notizblock warnen.

2022 konnte die Familie den Bio-Betrieb Stächelmoos von Gerrys Bruder und Karins Schwester übernehmen (das Schicksal will, dass die beiden ebenfalls miteinander verheiratet sind). «Das Stächelmoos ist seit 1989 ein Bio-Betrieb und somit einer der ersten überhaupt im Entlebuch» ergänzt Gerry, der im Stächelmoos bereits als vierte Generation wirkt. Als klar wurde, dass Josua den Familienbetrieb weiterführen möchte, stand der Übernahme nichts mehr im Weg. Der Wunsch: Der Betrieb soll als Bio-Hof weitergeführt werden. Familie Stalder war sofort an Bord und stellte im Zuge dessen auch gleich den Betrieb Egligut auf Bio um.

Gemeinsam geht's ringer

«Wir sind extrem dankbar, dass wir das arbeiten dürfen, was wir am liebsten tun», meint Karin, die als Hebamme noch ihre eigene Praxis im Dorf führt, und Josua ergänzt: «Wir helfen alle mit und unterstützen einander.» So kümmert sich beispielsweise der älteste Sohn Samuel als gelernter Landmaschinenmechaniker zweimal pro Woche um den Maschinenunterhalt, und Verwandte sowie Nachbarinnen und Nachbarn springen ein, wenn Not am Mann oder an der Kuh ist.

«Ich sehe viele Parallelen zu den Dexterrindern» fasse ich schmunzelnd zusammen und die Familie nickt im Einklang: «Ja, durchaus! Wir sind immer füreinander da. Wie eine eingespielte Herde.»

www.stalderbiohof.ch

Luzern, wo Bio wächst

Um den Biolandbau zu stärken gibt es im Kanton Luzern den Aktionsplan Biolandbau. Er ist eine gemeinsame Initiative des Kantons Luzern mit verschiedenen Akteuren aus der Landwirtschaft und der Bio-Branche (u.a. Bio Luzern, der Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband und dem Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung.) Der Plan hat zum Ziel, den Absatz von Luzerner Bio-Produkten zu steigern und gleichzeitig den Anteil der landwirtschaftlichen Nutzfläche, die biologisch bewirtschaftet wird, zu erhöhen.

Der Aktionsplan umfasst die gesamte Wertschöpfungskette – von der Produktion bis zum Konsumenten – und stärkt sie mit gezielten Massnahmen. Dazu gehören Förderbeiträge, Beratungsangebote sowie Weiterbildungskurse.

www.bio.lu.ch

100 JAHRE ENTLEBUCHER SENNENHUNDE

1926 wurde der Rasseklub gegründet



Das Zuchtziel sind
gesunde, schöne
Entlebucherli:
Der Pfennigsloch-Wurf
von 2022.

Der Schweizerische Klub für Entlebucher Sennenhunde SKES kann 2026 sein hundertjähriges Bestehen feiern. Mit der Gründung des Rasseklubs nahm die ambitionierte Reinzucht der Entlebucher Sennenhunde ihren vorerst bescheidenen Anfang. Im Entlebuch gibt es heute noch zwei Zuchtstätten. Eine davon ist das Pfennigsloch in Ebnet.

Text und Bilder: Gina Graber

Der Hof Pfennigsloch liegt idyllisch etwas abseits der Hauptstrasse. Nebst der Arbeit auf ihrem Landwirtschaftsbetrieb züchten Sepp und Marlies Vogel seit 2008 reinrassige Entlebucher Sennenhunde. Aus der Zuchtstätte «vom Pfennigsloch» sind bisher 76 Wel-

pen hervorgegangen. Die meisten sind in der Schweiz geblieben, aber 26 kleine Entlebucher konnten Vogels auch ins nahe und ferne Ausland vermitteln, so unter anderem nach Schweden, Kanada und in die USA. Die zweite Entlebucher Zuchtstätte «von der Untergass» wird von Maria und Franz Unternährer in Marbach geführt.

Der Entlebucher Sennenhund ist der kleinste Vertreter der vier Schweizer Sennenhunde-Rassen. Vom unbestechlichen Treib- und Hütehund auf dem Bauernhof hat er sich zu einem verlässlichen Familienbegleiter entwickelt, der sich auch in städtischem Umfeld bewährt. Er ist anpassungsfähig, lernbegierig und stets bereit, mit seinen Menschen etwas zu unternehmen. Auf langen Wanderungen ist er ein ausdauernder Gefährte und im Hundesport kann er sich ehrgeizig ins Zeug legen. Ausserdem leistet er als Schul- oder

Therapiehund wertvolle soziale Dienste. Kurz: Der Entlebucher Sennenhund ist ein treuer Botschafter auf vier Pfoten, der den Namen seiner Heimat im In- und Ausland auf sympathische Weise bekannt macht.

Ziel: Gesunde und wesensfeste Entlebucher

Lexi vom Pfennigloch, Vogels aktuelle Zuchthündin, begrüsst jeden Besuch lautstark, aber freundlich. Die viereinhalbjährige Hündin beaufsichtigt den Hof und begleitet die Familienmitglieder gerne bei ihrer Arbeit im Haus, im Stall und auf den Weiden und Feldern.

Dieses Jahr planen Marlies und Sepp Vogel wieder einen Wurf Entlebucher Welpen. Bei der Wurfplanung hilft ihnen der SKES mit Rat und Tat, denn es gilt zuallererst, einen passenden Rüden für Lexi zu finden. Dabei entscheiden der Inzuchtgrad sowie die genetischen Veranlagungen der Elterntiere, ob eine Verpaarung angemessen ist oder nicht. Auch die Vermittlung sämtlicher in der Schweiz geborenen Welpen läuft generell über den SKES. Der Klub nimmt seine Verantwortung sehr ernst, denn seit seiner Gründung vor hundert Jahren hat er sich zum Ziel gesetzt, die Zucht von gesunden und wesensfesten Rassehunden zu fördern.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurden nacheinander die Rasseklubs der Appenzeller, Berner und der Grossen Schweizer Sennenhunde gegründet. Der «Klub für Entlebucher Sennenhunde» wurde schliesslich als

«Vom unbestechlichen Treib- und Hütehund auf dem Bauernhof hat er sich zu einem verlässlichen Familienbegleiter entwickelt.»

vierter und letzter Sennenhunde-Klub am 28. August 1926 in St. Gallen gegründet – er zählte zu Beginn nur gerade 19 Mitglieder.

Nebst der sorgfältigen Pflege der Reinzucht fördert der SKES die freundschaftlichen Beziehungen unter seinen heute rund 300 Mitgliedern im In- und Ausland. Im Jubiläumsjahr 2026 werden für die Klubmitglieder wie auch für das interessierte Publikum zahlreiche attraktive Anlässe organisiert. Nebst dem geselligen Beisammensein soll damit auch das Ansehen und die Bekanntheit des reinrassigen Entlebucher Sennenhundes gefördert werden – unserem treuen Kulturgut auf vier Pfoten.

www.entlebuchersennenhunde.ch



Marlies und Sepp Vogel mit ihrer Entlebucher Sennenhündin Lexi: Bald werden hier wieder herzige Welpen herumwuseln.



Eiko vom Unterzittenbuch, ein typvoller Entlebucher Zuchtrüde.



360° Biosphäre

Jubiläumsaktivität der Freunde der Biosphäre Entlebuch

Auf neun abwechslungsreichen Wander-Etappen führt der Weg entlang der Biosphäre Entlebuch. Diese laden dazu ein, die Schätze der Landschaft zu spüren, die Vielfalt von Natur und Kultur zu erleben und die Besonderheiten der Biosphäre kennenzulernen. Unterwegs werden die Werte der UNESCO-Biosphäre sichtbar: Natur bewahren, nachhaltig nutzen und bewusst erleben. Die Etappen können als Gesamtroute oder einzeln begangen werden. Wer alle Etappen absolviert, erhält eine Überraschung.

1. Etappe 18.04.2026
2. Etappe 02.05.2026
3. Etappe 16.05.2026
4. Etappe 13.06.2026
5. Etappe 04.07.2026
6. Etappe 11.07.2026
7. Etappe 08.08.2026
8. Etappe 12.09.2026
9. Etappe 10.10.2026

Mehr unter
www.biosphaere.ch/jubilaeum

360°

WERDE TEIL DER BIOSPHEREN-FAMILIE

Gemeinsam die Biosphäre stärken

Der Verein Freunde der Biosphäre Entlebuch ist DIE Möglichkeit für dich, deine Sympathie und Verbundenheit mit der UNESCO Biosphäre Entlebuch zu leben.

Text: Hanspeter Jenni

Bild: Yannick Röösl

Bereits vor der offiziellen Anerkennung der UNESCO Biosphäre Entlebuch im Jahr 2001 gab es unseren Verein. Er wurde am 17. Dezember 1998 unter dem Namen «Förderverein Biosphärenreservat Entlebuch» gegründet. Schon damals war klar, dass der Erfolg der UNESCO Biosphäre Entlebuch wesentlich vom Rückhalt in der Bevölkerung abhängt. Der Verein spielte eine zentrale Rolle vor den Abstimmungen, bei denen die Bevölkerung mit der Zustimmung zu einem finanziellen Beitrag an das Biosphärenreservat indirekt Ja sagte zur Biosphäre. Seit 2004 tragen wir den Namen «Freunde der Biosphäre Entlebuch» oder kurz «FdBE».

Unterstützen

Die ideelle und finanzielle Unterstützung der Biosphäre ist sicherlich eine Hauptmotivation unserer rund 700 Mitglieder. Der Vorstand steht laufend im Austausch mit engagierten Personen und Organisationen, um die Mitgliederbeiträge sinnvoll einzusetzen. Der jährlich verliehene Biosphärenpreis, der höchstdotierte Preis in der Region, ist ein Beispiel dafür. Zudem können Förderbeiträge für nachhaltige Projekte oder schulische Arbeiten mit Bezug zur Biosphäre beantragt werden.

Mitreden

Viele Mitglieder nutzen die Gelegenheit, bei den verschiedenen Anlässen im Vereinsjahr mitzumachen und bei der Weiterentwicklung der Biosphäre mitzureden. Dabei kommt auch der kulinarisch-gesellschaftliche Teil nicht zu kurz – denn: Gut gepflegt diskutiert es sich besser! Unser Verein hat einen Sitz im Vorstand des Gemeindeverbandes der Biosphäre Entlebuch.

Wir können so die Anliegen der Mitglieder direkt einfließen lassen.

Vernetzen

Freunde sind in jeder Lebenslage wichtig – auch in der Biosphäre. So sehen wir dies auch im Verein Freunde der Biosphäre Entlebuch. Deshalb fördern wir aktiv die Vernetzung unter unseren Mitgliedern und mit den Verantwortlichen der Biosphäre. Unsere Mitglieder profitieren von kostenlosen Exkursionen und erhalten 10 Prozent Ermässigung auf ausgeschriebene Kurse der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Dies sind nur zwei von zahlreichen Vernetzungsplattformen rund um das Jahresprogramm der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Sei dabei

Es gibt viele Gründe für dich, um Mitglied beim Verein Freunde der Biosphäre Entlebuch zu sein – und sei es nur, um ein wichtiger Teil der Erfolgsgeschichte UNESCO Biosphäre Entlebuch zu sein. Denn ohne die Menschen, die die Biosphäre unterstützen und tragen, funktioniert die Biosphäre nicht!

Und als Freunde sind wir natürlich per du – werde auch du Teil der Biosphären-Familie!

freunde-biosphaere.ch



In Zusammenarbeit mit:

 **FREUNDE**
DER BIOSPHÄRE ENTELEBUCH

BIOSPHERE FÜR ALLE

Exkursionen und Kurse für Menschen
mit Mobilitätsbehinderungen



Das Röhren der Hirsche während der Exkursion Hirschbrunft hautnah erleben – barrierefrei und für alle zugänglich.

Als UNESCO Biosphäre ist das Entlebuch international als Modellregion für nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet, national zudem als Swisstainable Leading Destination, der höchsten Nachhaltigkeitsauszeichnung des Schweizer Tourismus.

Text: Nina Liv Liechti

Bild: Ruedi Flück

Diese Verantwortung zeigt sich auch in der gesellschaftlichen Dimension: Ausflugs- und Freizeitangebote sollen möglichst inklusiv gestaltet sein, damit alle die Möglichkeit haben, die Natur oder das Brauchtum des Entlebuch zu erleben. Um hier einen Schritt weiterzugehen, wurden 2025 in Zusammenarbeit mit der Organisation MountOn verschiedene Angebote der Biosphäre auf ihre Zugänglichkeit für Menschen mit Mobilitätsbehinderungen getestet. Das zeigte erfreuliche Resultate – alle getesteten Angebote entsprachen nach kleinen Anpassungen den Anforderungen mobilitätseingeschränkter Menschen wie beispielsweise Rollstuhlfahrenden. Dies auch dank der Verknüpfung mit der bestehenden Infrastruktur wie dem ausleihbaren, geländegängigen Rollstuhl (JST) des REKA-Feriendorfs Sörenberg.

Barrierefreie Exkursionen und Kurse – öffentliche Angebote

König der Lüfte (Steinadler)

(07.06./05.07./02.08./09.08./06.09.2026)

Hirschbrunft

(20.09./23.09./25.09./28.09./30.09.2026)

Alphorn Schnupperkurs

(25.–26.04.2026)

Diese Angebote eignen sich für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen. Ein geländegängiger Rollstuhl kann im REKA-Feriendorf Sörenberg gemietet werden. (www.reka.ch/soerenberg)

www.biosphaere.ch/exkurse

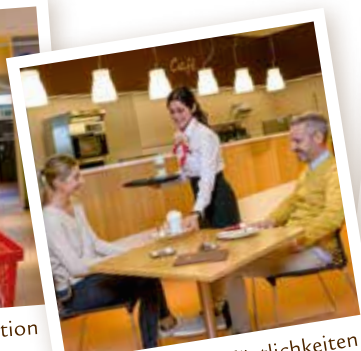
Die Biosphäre Entlebuch geht diesen Weg nun konsequent weiter: Mit der Bündelung von Informationen, der Prüfung weiterer Angebote und dem Ziel, sich als inklusive Ausflugs- und Freizeitdestination weiterzuentwickeln.



EIN KURZER WEG ZUM GENUSS: KAMBLY ERLEBNIS



Fabrikladen mit Degustation



Café mit feinen Köstlichkeiten



Confiserie mit Backanlässen



interaktive Erlebnis-Stationen

Entdecken, Geniessen und Verweilen.

www.kambly.ch/erlebnis

Kambly Erlebnis, Mühlestrasse 8, 3555 Trubschachen



«FITNESS»-TRAINING FÜR DIE ENTSCHEIDUNGS- TRÄGER:INNEN VON MORGEN

Projektwoche «fit4future» – Natur & Gesundheit

Die neue Projektwoche der Biosphäre, «fit4future», entstand aus einer Zusammenarbeit der Biosphäre und der fit4future foundation. Das Resultat: Eine fixfertig geplante Projektwoche, bei der jeder Tag unter einem der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (SDGs) steht.

Text: Nina Liv Liechti

Bilder: Maurin Bisig, Yannick Rösli, Ruedi Flück

Gesundheit ist unser höchstes Gut und als Ziel 3 in den weltweiten Nachhaltigkeitszielen (Sustainable Development Goals, SDGs) verankert. Sie ist ein Gut, dessen Weichen bereits im Kindesalter gestellt werden. Daher setzt sich die fit4future foundation seit 2005 für mehr Bewegung, eine ausgewogene Ernährung und die Förderung der psychischen Gesundheit von Kindern im Primarschulalter ein.

Unterschiedliche Kompetenzen, gleiches Ziel

Im Sommer 2023 gelangte die Organisation mit einer Idee an die Biosphäre: Eine gemeinsame Projektwoche, für die sowohl die Kompetenzen von «fit4future» – die Gesundheitsförderung – als auch jene von Natur-Erleb-



nissen seitens der Biosphäre genutzt werden sollten. Dies mit dem Ziel, Primarschulkinder der Mittelstufe durch eindruckliche Natur-Erlebnisse für den Wert der Natur zu sensibilisieren, für Bewegung draussen zu motivieren sowie für gesundes, ausgewogenes Kochen zu begeistern.

Unterricht im Schulzimmer Natur

Im Netzwerk der weltweit 784 UNESCO Biosphärenreservate repräsentiert das Entlebuch die voralpine Moor- und Karstlandschaft. Alle Biosphärenreservate sind Modellregionen für nachhaltige Entwicklung und sollen einen Beitrag an die Erreichung der SDGs

leisten. Damit dies auch gelingt, müssen bei jungen Zukunftsgestaltern jene Kompetenzen aufgebaut werden, nach welchen das «Leben» eine nachhaltige Entwicklung verlangt (Bildung für Nachhaltige Entwicklung, BNE). Idealerweise geschieht dies in authentischen Lernumgebungen, wie beispielsweise in den Moor- und Karstgebieten der Biosphäre, und mit ausgeprägter Handlungsorientierung.

Forschen im Moorlabor, Höhlenbesuch und Klassenkochkurs

Munter quasselnd stehen sie vor ihrer Unterkunft ausserhalb Sörenbergs, die 17 Schülerinnen und

Schüler aus Baden (zumindest jene, die bereits am freiwilligen Morgensport draussen teilnahmen). Sie sind ausgerüstet mit Materialien wie Indikatorflüssigkeit, mit denen sie demnächst in Reagenzgläsern Cocktails schütteln und Säuregehalte testen. Genauso wie im sauberen Chemiezimmer, nur einfach draussen im Moor. Gleichzeitig werden sie dort der Tatsache auf den Grund gehen, warum intakte Moore eine wichtige Funktion im Klimaschutz innehaben. Und natürlich, was sie selbst zum Nachhaltigkeitsziel 13, dem Klimaschutz, beitragen können. Ähnlich verläuft auch der Tag im Karstgebiet zur Biodiversität (SDG 15) und jener des Klassenkochkurses (SDG 12) – alle sind sie geprägt von handlungsorientiertem, entdeckendem Lernen mit engem Bezug zur Lebenswelt der Schülerinnen und Schüler.

Zentrale Mehrwerte: Entlastung Lehrperson und regionale Wertschöpfung

Die Projektwoche bietet zwei Mehrwerte: Erstens entlastet sie Lehrpersonen in der Organisation, da die Projektwoche fixfertig geplant ist, inklusive didaktischen Vor- und Nachbereitungsmaterialien. Zweitens

besteht ein Wochen-Menüplan, der in Zusammenarbeit mit einer Köchin entwickelt wurde. Dessen Zutaten stammen nahezu ausschliesslich von Partnerbetrieben der Biosphäre, was einen Beitrag an die regionale Wertschöpfung leistet.

Projektwoche «fit4future»

Die Projektwoche ist ein Angebot der Biosphärenschule – lehrplankonforme Erlebnisschule für Zukunftslernen. Während fünf Tagen widmen sich Schülerinnen und Schüler den Themen Gesundheit, Klimaschutz, Biodiversität und Konsum, die sie anhand von Exkursionen und Erlebnissen handlungsorientiert ergründen.

Die Woche ist fixfertig geplant, inklusive Verpflegung, welche am Ankunftstag in Schüpfheim abgeholt werden kann (optional: Buchen einer Köchin).

www.biosphaerenschule.ch

Wir produzieren Fleischprodukte in Hasle.

Christian und
Kevin Küpfer

Weitere Infos unter
ausderregion.ch/luzern

MIGROS
macht meh für d'Region



KÄSEVIELFALT AUS DER BIOSPHÄRE

Handwerk und Nachhaltigkeit vereint

Die grosse Käse-Palette aus dem Entlebuch lässt keine Wünsche offen und erlaubt es, Familie und Gästen eine abwechslungsreiche Käseplatte oder ein kreatives Gericht anzurichten und dabei nachhaltigen Käse aus einer berühmten Region zu präsentieren. Und dazu vielleicht noch eine tolle Geschichte vom letzten Ausflug in der UNESCO Biosphäre Entlebuch zu erzählen.

Text: René Epp

Bild: Sandra Steffen, Andrea Epp



Der Alltag hat sich verändert: Käse wird heute vielseitiger genutzt und neben Fondue und Raclette beispielsweise auch für Pizza, Salate und schnelle Mahlzeiten verwendet. Gleichzeitig wächst bei vielen Menschen das Bewusstsein für Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit – sie wollen wissen, was hinter ihrem Essen steckt. Das stärkt regionale und handwerkliche Käsereien.

Stets mit der Zeit gegangen

Das Käsehandwerk hat in der UNESCO Biosphäre Entlebuch eine lange Tradition. In knapp zwanzig Alp- und Bergkäsereien entsteht Käse aus Kuh-, Schaf-, Büffel-, und Ziegenmilch. Dank der Innovationskraft der Käsereien findet man heute ein vielseitiges Sortiment an Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weisseschimmelkäse sowie Mozzarella, Burrata, Pecorino oder Bioleta (Feta). Dazu kommen Raclettekäse und Käse mit saisonalen Zutaten wie beispielsweise Bärlauch, Kürbis, Steinpilz. Regelmässig werden Entlebucher Käse an nationalen oder internationalen Wettbewerben ausgezeichnet.

Weil beim Einkauf neben der Regionalität auch Umweltfreundlichkeit und Tierwohl an Bedeutung gewinnen, wird immer mehr Bio- oder Bergheumilch verarbeitet. Zudem werden alle «Echt Entlebuch»-Bio- und Bergheumilch-Käse aus einheimischer, erneuerbarer Wärmeenergie hergestellt.

Bergkäserei Oberberg Schüpfheim: Bergrahmkäse, (Bio-)Berg- und Raclettekäse mit Zutaten

Emscha: Molkereiprodukte und Käse aus Bio-Schafmilch sowie Butter (Kuhmilch)

Biosphäre Berg-Käserei Entlebuch: Weich- und Halbhartkäse aus Bergheumilch

Bergkäserei Marbach: Mozzarella / Burrata und Halbhartkäse aus Kuh- und Büffelmilch

Entlebucher Spezialitäten Käserei Schüpfheim: Extrahart- und Halbhartkäse aus Bergheumilch

In Zusammenarbeit mit:



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

BEI UNSEREM «STEINETLI» FÜHLEN SIE SICH PUDELWOHL

Seit 50 Jahren in Sörenberg zum Skifahren

Norbert Böhringer aus Tübingen, Baden-Württemberg, leitet seit 1976 jährlich in Sörenberg ein Skilager. Einst führte ihn ein Tipp ins Entlebuch und ein Zufall zum langjährigen Feriendomizil, der Skihütte Steinetti.

Text: Daniel Emmenegger

Bilder: zVg

Der Pastor im Ruhestand organisiert seit 50 Jahren Skiferien für die evangelisch-methodistische Kirche, gemeinsam mit Gattin Marianne, dem befreundeten Fritz Wendel und seinen Brüdern Hans-Christoph und Joachim. Letzterer war mit Norbert Böhringer als Initiator seit Beginn dabei. Im Gespräch blickt er zurück.

Gekommen, um zu bleiben

Den Tipp für Sörenberg habe er damals vom befreundeten Pfarrer von Langnau im Emmental erhalten. «Bereits im ersten Jahr waren rund 40 Jugendliche dabei.» Nach der Premiere mit Logis im Schwyzerhüsli

musste eine andere Ferienbleibe her. Der Vermieter habe keine deutsche Jugendgruppe gewollt. «Am Skilift wurde ich per Zufall auf das Steinetti aufmerksam gemacht.» Er fragte darauf bei den Verantwortlichen vom Skiclub Olten «mit bester Empfehlung von Josef Portmann» nach.

Seither findet jährlich ein acht- bis zehntägiges Skilager für zahlreiche schneesportbegeisterte Jugendliche statt. «Die ersten 10 bis 15 Jahre waren wir im Januar da, danach in der Fasnachtswoche.» Der Klimawandel sei schon spürbar, mit weniger und auch späterem Schnee. Doch betont Böhringer: «Wir haben fast immer Ski fahren können, ausser als wegen Corona alles zu war.»

Freundschaften entstanden

Man schätze die Familienfreundlichkeit, die gute Betreuung und Hilfsbereitschaft in Sörenberg – ganz besonders seitens der Hüttenwarte. «Roland und Erna Röögli sind wie davor Röbi Buser und sein Sohn Benno zu Freunden geworden», sagt der Tübinger. Ein Pluspunkt sei die direkte Erreichbarkeit der Luftseilbahn



Die fünf Urgesteine: Hans-Christoph Böhringer, Fritz Wendel, Joachim Böhringer sowie das Ehepaar Marianne und Norbert Böhringer (von links).

TIPPS der Tourismusvereine:

Damit viele Geschichten wie diese der Familie Böhlinger entstehen können, engagieren sich die lokalen Tourismusvereine mit viel Herzblut für tolle Angebote. Ihre Sommer-Tipps laden dazu ein, die UNESCO Biosphäre Entlebuch zu entdecken.

Schüpfheim

RUNDWANDERUNG SCHÜPFHEIM- OBSTALDENEGG

Die Wanderung ab Schüpfheim führt über das Eggli zur Geismatte. Nach dem Hof Oberlindebüel lohnt sich ein Abstecher zur St. Josefs-Kapelle (Wanderzeit hin und zurück rund 30 Minuten). Bei der Grillstelle auf der Obstaldenegg lädt die herrliche Weitsicht zum Verweilen ein, bevor es via Oberberg und Luswald der Emme entlang zurück zum Bahnhof Schüpfheim geht.



Entlebuch

ERLEBNIS ENERGIE ENTLEBUCH

Erlebnis Energie Entlebuch richtet sich an alle, die sich spannend über das Thema Energie informieren wollen. Lassen Sie sich von der Vielfalt an Infos und Animationen überraschen und tanken Sie Kraft in der Natur. Unser Tipp: Entdecken Sie die Kraft des Wassers am Kanalweg Entlebuch – die Feuerstelle am Ende ist der ideale Rastplatz.

Hasle-Heiligkreuz

KRAFTORT HEILIGKREUZ

Die Erlebniswelt Heiligkreuz verbindet Spiritualität und Natur: Besuchen Sie den ehrwürdigen Wallfahrtsort mit seiner Kirche, schlendern Sie über den Seelensteg, spüren Sie beim Gesundheitspfad die Natur barfuß, entdecken Sie den Märliweg Wurzilla und tanken Sie Kraft am mächtigen Kraftbaum. Im gesamten Gemeindegebiet laden charmante Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe zu Gastfreundschaft ein.



zum Rothorn, ein Wermutstropfen dagegen die eingestellten Skilifte Ochsenweid und Rischli. Doch auch ein eingeschränktes Angebot hält die Reisegruppe aus Deutschland keineswegs davon ab, zu «unserem Steinetli» zurückzukehren.

Mittlerweile die dritte Generation

Den Rest der UNESCO Biosphäre Entlebuch kenne man weniger gut, so Norbert Böhringer. «Aber wir waren auch schon im Sommer in Sörenberg und sind viel gewandert – es war beeindruckend. Was für eine Aussicht!» Man sei bereits in der dritten Generation mit der Familie da und «auch andere, die früher als 13-, 14-Jährige in Sörenberg waren, kommen zum Teil nun mit ihren Kindern her.» Heute nehmen zwischen 40 bis 50 Leute teil. In den 50 Jahren sind aussergewöhnlich viele Personen mit über 15 500 Übernachtungen zusammengekommen.

Es bedeute ihm nach wie vor viel, weshalb er das Lager auch im fortgeschrittenen Alter von 77 Jahren gerne mit Bruder Joachim leite, so Böhringer weiter. Dessen Sohn werde in einigen Jahren übernehmen: «Es bleibt in der Verwandtschaft.» Nebst Jugendlichen aus ganz Baden-Württemberg seien auch solche aus Rheinland-Pfalz sowie dem Raum Nürnberg in Bayern Teil des Lagers, das weiterhin evangelischen Hintergrund hat. Nebst dem Spass auf dem Schnee werde im Lager viel musiziert und gemeinsam gekocht.

Die Infrastruktur bei der Skihütte Steinetli sei super. «In den ganzen Jahren wurde verschiedentlich umgebaut und modernisiert», die rustikale Hüttenatmosphäre sei dabei immer geblieben. Norbert Böhringer freut sich bereits auf sein Jubiläum – das 50. Skilager in Sörenberg.



Oben links: Ganze Gruppe auf der Steinetli-Terrasse. | Oben rechts: Der Tag beginnt mit Musik, einem Morgenlied und einem Tagesimpuls.
Unten links: Jeden Tag ist ein anderes Küchenteam für die gesamte Verpflegung verantwortlich. | Unten rechts: Die Gebrüder Böhringer Joachim, Hans-Christoph und Norbert (von links), alle drei seit 50 Jahren dabei.

Romoos

ZYBERLILAND ROMOOS

Auf der Suche nach den geheimnisvollen Bärmandli entdeckt man schon bald die kleinen roten Füsschen, welche durch den Wanderweg Bärmandli-Tritt führen. Ob Spielen, Rutschen, Klettern, Planschen, Kriechen oder die Kugel rollen lassen – der Natur-Spielpark Zyberliland mit seinen attraktiven Spielwelten bietet garantiert ein unvergessliches Erlebnis.



Sörenberg-Flühli

JOEL-WICKI-WEG

Der Titel Schwingerkönig hat kein Ablaufdatum. Dem Schwingerkönig 2022 Joel Wicki ist in Sörenberg ein ganzjähriger Themenweg auf der Sonnenseite der Destination Sörenberg Flühli gewidmet. In die Welt des Schwingsports und des Spitzensportlerlebens von Joel Wicki einzutauchen, ist bereichernd. Die eigene Grenze zum Beispiel bei der Station «Lüpf de Wicki» zu finden, ist spannend.

Escholzmatt-Marbach

BERGKÄSEREI MARBACH

Im Käseerlebnis tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Milchverarbeitung oder werden gleich selbst zum Käser. Im gemütlichen Restaurant geniessen Sie feines Essen aus regionalen Zutaten. Für Familien warten eine liebevoll gestaltete Kinderecke und ein grosser Spielplatz – ideal für eine genussvolle Auszeit in Marbach.



Doppleschwand

HÜPFKISSEN DOPPLESCHWAND

Das Hüpfkissen in Doppleschwand sorgt für Hüpfspass bei Gross und Klein! Auf der riesigen, weichen Sprungfläche können sich Kinder austoben, während Erwachsene die schöne Umgebung geniessen. Ob als kurzer Zwischenstopp oder als Ausflugsziel – das Luftkissen bietet Bewegung, Freude und unbeschwerte Momente für die ganze Familie.

DAS TAL DER MUSIK

Einblicke in die Musik der Region



Die Operette Entlebuch spielte 2017 «Madame Pompadour» von Rudolf Schanzer und Ernst Welisch.

«Nicht umsonst spricht man vom klingenden Tal», sagt Hanspeter Staub, Präsident des diesjährigen Schweizerischen Blaskapellentreffens in Schüpfheim. Ob bei der Blasmusik, der Operette oder im Musical, Musik ist im Entlebuch omnipräsent.

Text: Leora Unternährer

Bilder: zVg

«Ich freue mich, dass es wieder losgeht – aufs Spielen und Singen, auf die Leute auf und hinter der Bühne.» Petra Wey-Hofstetter ist die Leidenschaft anzuhören. Seit 2015 ist sie Präsidentin der Theatergesellschaft Entlebuch. Jedes dritte Jahr präsentiert der Verein ein

Stück im Portsaal Entlebuch und das seit 1834. Die drei Jahre zwischen den Vorführungen seien stets in ein Jahr Pause, ein Jahr Vorbereitung und ein Jahr Proben, Vorbereitung und Aufführungen unterteilt, erklärt sie. «Einige längere Aussetzer gab es in den Kriegsjahren und aufgrund von Corona.»

Verbunden durch Leidenschaft

Im Januar dieses Jahres begannen wieder die Proben. Zwischen Oktober und Dezember 2026 präsentiert die Operette Entlebuch in 29 Aufführungen «Der Vogelhändler», ein Stück von Carl Zeller. «Was uns einzigartig macht, ist, dass wir alles Laien sind. In Orchester, Chor und auf der Bühne machen Menschen aus der Region mit, die alle einfach eine Leidenschaft für Musik, Gesang und die Operette teilen.» So gebe es



2025 führten die Musiktalente des Musical Plus das schwedische Stück «Wie im Himmel» auf.



Einblick in die Proben für das Stück «Wie im Himmel».

etwa auch kein Casting, Menschen aus der Umgebung werden persönlich angefragt. Petra Wey erklärt: «Wir haben ein Grundensemble, auf das wir seit Jahren zählen können. Wichtig ist, dass auch junge, neue Leute aufgeboten werden. Bei der Stückwahl schauen wir darauf, dass die Rollen gut besetzt werden können.» Es gebe auch immer ausserkantonale Gäste, die sich wegen Aufführungen erkundigen und nach Entlebuch reisen, erklärt die Präsidentin des Vereins. Doch der

«Was uns einzigartig macht, ist, dass wir alles Laien sind. In Orchester, Chor und auf der Bühne machen Menschen mit, die alle einfach eine Leidenschaft für Musik teilen.»

Petra Wey-Hofstetter, Präsidentin der Theatergesellschaft Entlebuch

Grossteil der Besucherinnen und Besucher stammt aus dem Kanton Luzern und Umgebung. «Musik ist hier einfach wichtig.»

Ehrenamtliches Engagement

Auch Hanspeter Jenni, Projektleiter des Vereins Musical Plus, spricht von der musikalischen Vernetzung in der Region.

«Das Engagement im Entlebuch ist riesig. Bei den Aufführungen unterstützen uns 350 freiwillige Helferinnen und Helfer.» Gegründet wurde der Verein 2012, um die Talente der Kantonsschule Schüpfheim/Gymnasium Plus zu unterstützen. Alle zwei Jahre zeigen rund 50 junge, vorwiegend regionale Musiktalente auf der Bühne oder im Orchester ihr Können. Nach dem schwedischen Stück «Wie im Himmel» sind nun die Vorbereitungen für das Musical 2027 bereits wieder in vollem Gange. «Mit dem Stück «Come From Away» werden wir nächstes Jahr zum dritten Mal eine Schweizer Erstaufführung präsentieren.»

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch präsentieren

Ein weiterer, besonderer Musikanlass wird dieses Jahr in der Region stattfinden – einer, den es hier nicht alle paar Jahre gibt. Die Blaskapelle Schüpfig-lüpfig hat die Ehre, Organisatorin des 25. Schweizerischen Blaskapellentreffens zu sein. Vom 11. bis 13. September 2026 werden sich die Strassen von Schüpfheim mit leidenschaftlichen Klängen und Blaskapellenliebhabern füllen. «Musik ist im Entlebuch tief verwurzelt. Dieser Anlass ist eine Chance, das Entlebuch und die UNESCO Biosphäre Entlebuch der ganzen Schweiz zu präsentieren», betont Hanspeter Staub, Präsident des diesjährigen Schweizerischen Blaskapellentreffens. «Nicht umsonst spricht man vom klingenden Tal.»

DIE ENTLEBUCHER MOORE IN ZÜRICH

Forschung in der Biosphäre

Klein aber gar nicht fein, so könnte man die Situation einiger Kleinstmoore in Zürich beschreiben, die eigentlich aus dem Entlebuch stammen. Es geht ihnen aber nicht schlecht, weil sie von der idyllischen und ruhigen Bergwelt in die hektische und schroffe Stadtlandschaft versetzt wurden. Nein, ihnen geht's ganz bewusst an den Kragen. Man kann sagen, sie werden grausam gestresst. Aber jetzt mal ganz von vorne.

Text: Florian Knaus

Bilder: Fraley Lab (ETH Zürich), Sven Duss, Schölmerich Lab (ETH Zürich)

Mikroorganismen in Mooren

Moore beherbergen wie ausnahmslos alle Lebensräume unserer Welt eine Vielzahl von Mikroorganismen. Dazu gehören Bakterien, Archaeen, Pilze oder Urtierchen. Diese leben weitestgehend im Verborgenen, nehmen aber eine ganz zentrale Rolle in jedem Lebensraum ein. Häufig sind sie am Abbau von pflanzlichem Material beteiligt und beeinflussen damit die Nährstoffverfügbarkeit in den Lebensräumen. In den Hochmooren, wo der Wasserpegel über das ganze Jahr hinweg zumeist irgendwo nahe an der Oberfläche liegt, gibt es hochspezialisierte Mikroorganismen, welche mit den schwierigen Lebensbedingungen zurechtkommen. Aufgrund des vielen Wassers gibt es nämlich in diesen Böden kaum Sauerstoff zum Leben, was die Mikroorganismen dazu zwingt, auf andere Stoffe für ihren Stoffwechsel auszuweichen. So nut-



Unten rechts: Ein Hochmoor in der Nähe des Berggasthauses Salwideli, das im Rahmen des Projekts ausgiebig beprobt wird. Dunkel verfärbt sind feuchte Schlenkengebiete mit offenen Wasserflächen, welche typisch für intakte Hochmoore sind. Im Hintergrund die Schratzenfluh.



In den untersuchten Mooren wird aus verschiedenen Tiefen Porenwasser aus dem Torf herausgesogen, um über die darin enthaltenen Spuren (Erbgut, Stoffwechselprodukte, u.a.) Mikroorganismen und deren Aktivitäten nachzuweisen.




Ihr kompetenter Partner für Dienstleistungen im Finanzbereich der Unternehmung

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

Treuhand-Partner Schüpffheim AG

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

Ihre Werte. Unsere Vermögensverwaltung. Setzen wir uns zusammen.

 **Clientis**
Entlebucher Bank

Hauptstrasse 32, 6170 Schüpffheim, Tel. 041 208 08 08, info@eb.clientis.ch, eb.clientis.ch

Ihr regionaler Partner für KMU und Private

GEWERBETREUHAND 
Unternehmen Privatpersonen Immobilien Informatik International



Josef Felder

Leiter Niederlassung Schüpffheim
041 485 71 76



Pirmin Bucher

Stv. Leiter Niederlassung Schüpffheim
041 485 71 74



Adrian Schumacher

Teamleiter Treuhand
041 485 71 75

Mit drei dipl. Treuhandexperten ist das Treuhand- und Beratungsunternehmen im Entlebuch präsent und unterstützt mit einem kompetenten und erfahrenen Team von 15 Fachleuten Unternehmen wie auch Privatpersonen. Jetzt Termin vereinbaren.



Gewerbe-Treuhand AG, Hauptstrasse 48, 6170 Schüpffheim, 041 485 71 71, gewerbe-treuhand.ch

zen Mikroorganismen in den untersten Lagen zum Beispiel Eisen- oder Schwefelverbindungen zum Abbau von abgestorbenen Pflanzenresten, dem Torf. Ganz am Ende der Nahrungskette stehen Archaeen, die aus den Abfallprodukten anderer Mikroben Methan produzieren. Ein Teil dieses Methans wird dann in den oberen Bodenschichten von wiederum anderen Mikroben genutzt, um Pflanzenmaterial abzubauen, wobei aus diesem Prozess Kohlendioxid (CO₂) entsteht. Nun gibt es jedoch viele Abwandlungen von diesen Zusammenhängen und diese werden bisher nur wenig verstanden.

Das Forschungsprojekt

Hier kommt nun die Forschung ins Spiel: Mit einem Forschungsprojekt der ETH Zürich, das von der Messerli-Stiftung finanziert und von der UNESCO Biosphäre Entlebuch logistisch unterstützt wird, wollen die zwei Professorinnen Amy Fraley und Marie Schölmerich mit Unterstützung ihrer zwei Doktorand:innen Madison Barney und Chad Papenfuhs Licht ins Dunkel der Mikrobiologie von Hochmooren bringen. Dazu nutzen sie modernste Technik, in welcher mittels Erbgutanalysen bestimmt wird, welche Organismen bis tief im Boden vorhanden sind. Mittels weiterer, ausgefeilter Methoden untersuchen sie, welche dieser Organismen überhaupt leben und welche Stoffe sie produzieren. Ein wissenschaftlich wichtiger, weil noch vollständig unbekannter Aspekt dabei ist, die Schwankungen der Aktivitäten der Torfmoose und ihrer Mikroorganismen zwischen Trocken- und Nassphasen aufzuklären. Dazu

konsultieren die Forschenden täglich die Wetterprognosen und reisen bei Regenereignissen innert Kürze ins Entlebuch, um Proben in verschiedenen Hochmooren zu nehmen, noch im Feld einzufrieren und später im Labor in Zürich zu analysieren – und das über mehrere Jahre hinweg.

Der Klimawandel, wo führt er hin?

Eine weitere Wissenslücke besteht darin, was mit den Mooren und ihren Lebewesen in den nächsten Jahrzehnten passieren wird, wenn der Klimawandel immer stärker greift. Erwartet werden längere Trockenperioden und entsprechend Wassermangel in den Mooren. Wird das die Gemeinschaft der Mikroorganismen und somit die verfügbaren Stoffe in Mooren stark verändern? Wie reagieren die Torfmoose als zentrale Lebewesen der Moore und Torfproduzentinnen auf veränderte stoffliche Bedingungen? Diese Fragen werden im Projekt ebenfalls untersucht und dabei werden – hier kommt die Auflösung – in Experimenten in den Laboren der ETH ganz kleine «Moore» gezüchtet. Eigentlich sind es nur Torfmoose mit ihren Mikroorganismen und diese werden verschiedenen Behandlungen ausgesetzt, darunter auch solche mit sehr langen Trockenphasen und hohen Temperaturen. Die Experimente werden aufzeigen, was wir in Zukunft erwarten können und wie wir den Mooren helfen können – die UNESCO Biosphäre Entlebuch und ihre Moore helfen also tatkräftig mit, globale Wissenslücken zu schliessen und für den Fortbestand der für die Region wichtigen Lebensräume zu sorgen.

Kleinstmoore aus dem Entlebuch in Klimakammern an der ETH Zürich, wo Torfmoose mit ihren Mikroorganismen verschiedenen Behandlungen unterzogen und ihre Reaktionen darauf verfolgt werden.



Genuss

BERGKÄSEREI MARBACH

Sagenhafter Geschmack
aus der Biosphäre

Der Ursprung der Bergkäserei Marbach liegt im Jahr 1981 als kleine Dorfkäserei. Mittlerweile werden jährlich rund 11 Millionen Kilogramm Milch verarbeitet, woraus in etwa 1000 Tonnen Käse entstehen. Die moderne Erlebniskäserei gewährt faszinierende Einblicke in die Käseherstellung. Entdecken Sie auch den Verkaufsladen und das Bistro mit regionalen Spezialitäten. Ob Sonne, Regen oder Schnee – 7 Tage die Woche erwartet Sie bei uns Genuss pur.

www.kaeserei-marbach.ch



Genuss

BIOSPHERE CHÄSI

Regionale Produkte zum Geniessen

In der Biosphäre Chäsi finden Sie hausgemachte Käsespezialitäten und Milchprodukte sowie nach Ihren Wünschen liebevoll zusammengestellte Geschenkkörbe und Käseplatten für jeden Anlass. Entdecken Sie die Angebote im Chäsi-Laden in Schüpfheim sowie in den «Chäs-Tschäderi»-Selbstbedienungsläden in Entlebuch, Escholzmatt und Mosigen.

www.chaesi.ch

Genuss

FEINES AUS DEM ENTLEBUCH

Direkt an der Strasse zwischen Schüpfheim und Flühli-Sörenberg liegt die Entlebucher Spezialitäten-Käserei. Eine grosse Auswahl an hausgemachten Käse- und Milchspezialitäten sowie exklusive Biosphärenengeschenke wartet auf Sie. Betriebsbesichtigungen, während denen man in die Welt des Käses eintaucht und sogar seinen eigenen Käse produzieren kann, sind für Gruppen buchbar.

www.spezialitaeten-kaeserei.ch



Genuss

EDELWHITE GIN

Ein Stück Entlebuch im Glas

Barb Grossenbacher spiegelt mit ihrem Edelwhite Gin die UNESCO Biosphäre Entlebuch wider. Regional angebaute Zutaten aus wilden Gärten und Wiesen verleihen jedem Tropfen eine besondere Note. «Es chlieses Stück vo üsem Härz und üsere Seele isch i jedere Fläsche», sagt sie lächelnd. Besuche die charmante Destillerie in Ebnet für eine Degustation oder buche einen Workshop, um deinen eigenen Gin zu kreieren.

www.edelwhitegin.com



Tourismus

HAUS AN DER EMME – EIN BIJOU FÜR GRUPPEN

Die zentral gelegene Gruppenunterkunft ist ideal für Vereine, Schulen und Firmen. Sie bietet 122 Schlafgelegenheiten, eine optimal eingerichtete Gastro-Küche, drei Aufenthaltsräume, eine grosse Spielwiese sowie einen gedeckten Aussenplatz. Sportanlagen, Schwimmbad und viele Ausflugsziele sowie der Bahnhof sind in der Nähe des gepflegten Gebäudes.

www.hausanderemme.ch



Mobilität

UNVERGESSLICHE GRUPPENREISEN

Ob Tagesfahrt, Vereinsreise, Firmenausflug oder mehrtägige Rundreise, die C. Huber GmbH organisiert unvergessliche Erlebnisse und begleitet Gruppen komfortabel und zuverlässig ans Ziel. Neben ihrem breiten Reiseangebot betreut das Unternehmen auch regionale Postauto-Linien. Als Partner der Biosphäre Entlebuch stärkt die C. Huber GmbH die Region und setzt auf nachhaltige Mobilität.

www.huberreisen.ch



1538 müM
FLUONALP
Alpkäserei und Beizli

Hüttenfeeling
mit **Übernachtung** und **Sonnenaufgang**.

Ein bleibendes Erlebnis
auf der anderen Seite von Sörenberg.

Neue Mehrbettzimmer

Fluonalp | Alpbeizli mit Übernachtungsmöglichkeiten

Auf Ihren Besuch freuen sich Sonja und Thomas Schnider mit Team | 6074 Giswil | Tel. 041 675 26 59 | fluonalp.ch

BRAUKUNST

1834

J. B. Guggenbühler



Verantwortungsvoll genießen


KRONE
ESCHOLZMATT

**bodeständig und
gmütlech**

Krone Escholzmatt
www.krone-escholzmatt.ch

1826-2026
200 Jahre Krone

NATUR, GEMEINSCHAFT UND ERHOLUNG PUR

50 Jahre Camping Sternen, Marbach



Vom Gasthaus Sternen zum beliebten Campingdorf: Seit 1976 bietet der Camping Sternen Natur und Gastfreundschaft pur.

Im Jahr 2026 feiert der Camping Sternen in Marbach (LU) sein 50-jähriges Bestehen – ein halbes Jahrhundert voller Natur, Gastfreundschaft und unvergesslicher Momente.

Text: Roland Glanzmann

Bild: Walter Glanzmann

Die Geschichte begann 1975 an einer Gemeindeversammlung, als der damalige Präsident Karl Lötscher erwähnte, dass oft nach Campingplätzen gefragt werde. Diese Bemerkung inspirierte Walter Glanzmann, Wirt des Gasthauses Sternen, zu einer Idee: Warum nicht selbst einen Campingplatz erstellen? Noch in derselben Nacht überzeugte er seine Frau Grety, und schon 1976 wurde der Sternen-Camping eröffnet.

Der Platz entwickelte sich rasch zu einem beliebten Treffpunkt für Naturfreunde. 1980 folgte eine Erweiterung, die den Grundstein für den heutigen Erfolg legte. Heute zählt der Camping Sternen über 130 Jahresstandplätze und einige Touristenplätze – mit Parzellen

bis zu 400 Quadratmetern, gepflegten Grünflächen und liebevoll gestalteten Häuschen, die den Platz zu einem kleinen Dorf inmitten der Natur machen.

Wer über das Gelände spaziert, spürt sofort die besondere Atmosphäre: Blumen, saubere Wege und viel Raum zum Wohlfühlen prägen das Bild. Viele Gäste verbringen hier das ganze Jahr, andere ihre Ferien – doch alle schätzen die persönliche Betreuung, die familiäre Stimmung und das herzliche Miteinander.

Die heutigen Betreiber Roland Glanzmann und Anita Bucher-Glanzmann führen das Lebenswerk ihrer Eltern mit Leidenschaft weiter. Mit Stolz blickt der Camping Sternen auf fünf Jahrzehnte voller Engagement, Freundschaft und Naturerlebnisse zurück – und mit Freude nach vorn auf viele weitere Jahre unter dem klaren Sternenhimmel von Marbach.

www.camping-sternen.ch

In Zusammenarbeit mit:

Camping
Sternen

BIOSPHERE KOMPAKT

SILO-HOTEL ERÖFFNET

Das Silo-Hotel Tannenhof der Schwestern Luzia Kaufmann Hofmann und Regula Erni-Kaufmann in Escholzmatt wurde im Sommer 2025 eröffnet. Es bietet ein einzigartiges Übernachtungsangebot auf vier Stockwerken und ist umgeben von der idyllischen Landschaft der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Das Projekt wurde 2024 mit dem Agrotourismus-Award der UNESCO Biosphäre Entlebuch in Zusammenarbeit mit dem Biosphären-Fonds der Clientis Entlebucher Bank ausgezeichnet. Der Award wird auch im Jahr 2026 wieder verliehen. Die Eingabefrist läuft bis Ende Oktober 2026.

www.tannenhof.ch
www.biosphaere.ch/agrotourismusaward



WWF FERIENLAGER IN SÖRENBERG

Vom 19. bis 24. Juli 2026 findet in Sörenberg ein WWF-Ferienlager statt. Dabei besuchen junge Entdecker:innen Höhlen, erforschen den spannenden, sumpfig-nassen Lebensraum Moor und brutzeln Feines auf dem Feuer – zum Beispiel kohlrabenschwarzes Brot. Das WWF-Ferienlager legt einen besonderen Fokus auf die drei Nachhaltigkeitsziele Biodiversität, Klimaschutz sowie verantwortungsvoller Konsum und Produktion (SDGs 13, 15 sowie 12), kostet 490 Franken und richtet sich an Kinder zwischen 10 und 12 Jahre.

www.biosphaere.ch/kinder



GESCHENKIDEEN

Mit Gutscheinen der UNESCO Biosphäre Entlebuch verschenken Sie einmalige Naturerlebnisse und kulinarische Überraschungen. Die Gutscheine der UNESCO Biosphäre Entlebuch sind einlösbar für Exkursionen und Kurse und bei unseren Gastro-Partnern. Nebst den Gutscheinen haben wir noch weitere tolle Artikel im Angebot wie das Äntlibuecher Kafi-Schnaps-Set, ein Entlebucher Monopoly oder Whatever Man x UNESCO Biosphäre Entlebuch T-Shirt.

www.biosphaere.ch/geschenke

ÄNZI KIDS – FREIZEIT FÜR AKTIVE UND INTE-RESSIERTE KINDER

Die Änzi Kids, das Freizeitprojekt der Biosphäre für 4.- bis 9.-Klässler, starten im neuen Schuljahr 2026/2027 ins fünfte Jahr. Die Änzi Kids treffen sich übers Jahr sieben Mal und erkunden gemeinsam mit den Änzi Guides spannende Themen der Natur, Kultur und Wirtschaft in der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Für das neue Schuljahr werden ab April wieder neue Änzi Kids aufgenommen, welche regelmässig an den Anlässen teilnehmen. Der Jahresbeitrag kostet 80 Franken (sieben Anlässe inkl. Wochenende im Frühsommer).

www.biosphaere.ch/aenzikids



UNTERWEGS IM NAPFGEBIET

Mit den charakteristischen Hügeln und Gräben, ruhigen Wäldern und wunderbaren Aussichtspunkten erwartet Sie rund um den Napf ein unberührtes Naturparadies. Ob aussichtsreiche Wanderung oder Bikeroute, Angebote für Familien, sagenreiches Kulturerlebnis oder eine erholsame Wellnessauszeit – auf der neuen Website napf.ch sind alle Infos übersichtlich aufgeführt, um aktive Ausflüge ins Napfgebiet zu planen. Dazu kann eine Wanderkarte des Gebiets bestellt werden, welche Tourenvorschläge und Erlebnispfade inklusive Tipps zur An- und Abreise vereint. Jetzt Ausflug planen und aktiv Ruhe tanken!

www.napf.ch



EXKURSIONS- UND KURSPROGRAMM 2026

Inmitten atemberaubender Landschaften und einzigartiger Ökosysteme bietet die Biosphäre Entlebuch eine Vielzahl von Kursen und Exkursionen, die darauf abzielen, die Schönheit und Vielfalt der Region zu entdecken und zu bewahren. Kurse und Exkursionen werden von erfahrenen Fachleuten und leidenschaftlichen Guides geleitet, die ihr Wissen und ihre Begeisterung mit der Bevölkerung und Gästen teilen. Gemeinsam geht es auf Erkundung der vielfältigen Facetten der Biosphäre, der Bedeutung von Natur und Kultur und des individuellen Beitrags an eine nachhaltige Zukunft.

www.biosphaere.ch/exkurse





Kalter Brunnen.

TERROIR DER SINNE – EINE WASSERVERKOSTUNG DURCHS ENTLEBUCH

Wasser: Herausforderung für die Sinne,
Wohltat für den Körper

Geschmackliche Unterschiede nehmen beim Wasser die Wenigsten wahr – trotzdem haben viele ein Lieblingswasser. Warum dem so ist, habe ich versucht, auf einer Wasserverkostung durchs Entlebuch mit der Wassersommelière Nadja Brunner vom «caffè e più» in Malters zu ergründen. «Wasserexperten werden von den meisten belächelt», so Nadja Brunner. Sobald man sich aber bewusst mit dem Wasser auseinandersetzt, merke man die Unterschiede und schätze die Bedeutung, die Wasser für uns Menschen habe.



Sörenberg: Originalbrunnen vom Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest 2022 in Pratteln.



Brunnen beim Kurhaus Flühli.



Gnadenbrünneli beim Kloster Werthenstein.

Text und Bilder: Raphael Zemp

Die Getränkeverordnung des Bundes unterscheidet zwischen natürlichem Mineralwasser und Quellwasser. Mineralwasser ist ein geschützter Begriff für Wasser, das aus natürlichen Wasservorkommen stammt und durch jahrzehntelanges Sickers durch Gesteinsschichten eine einzigartige und konstante Mineralisierung mit Natrium, Calcium, Magnesium und so weiter erhält. Deshalb schmeckt Mineralwasser auch immer genau gleich: Calcium sorgt beispielsweise für eine belegte Zunge und einen bitteren Geschmack, Magnesium schmeckt in schwacher Konzentration süsslich, hochkonzentriert eher bitter, und Natrium hinterlässt einen salzigen Geschmack. Quellwasser hingegen ist Wasser, das natürlicherweise aus dem Boden austritt. Im Unterschied zum Mineralwasser ist die Mineralisierung nicht konstant und kann sich zum Beispiel aufgrund von Regen täglich leicht verändern. Weil im Entlebuch nur Quellwasser vorkommt, bleiben unsere Verkostungsnoten also eine Momentaufnahme.

Königsbrunnen und Brunnen für Kommunisten

Unsere Wasserreise beginnt auf dem Joel-Wicki-Weg in Sörenberg. Hier steht, an schöner Lage mit Sicht über das Dorf, der Originalbrunnen vom ESAF in Pratteln, an dem sich Joel Wicki zum Schwingerkönig krönte. Die Erfrischung beim Brunnen ist für viele Schwinger ein wichtiges Ritual vor ihren Gängen.

Die Frage lautet also: Fliesst auch hier stärkendes «Schwingerwasser»? Für die Expertin ist sofort klar: Das Wasser ist im Geschmack leicht süsslich und im Mund etwas belegend, was auf einen höheren Magnesiumgehalt hinweist. Magnesium ist unter anderem wichtig für die Regulation der Muskelkontraktion, die Übertragung von Nervenimpulsen und den Energiestoffwechsel. Ein Schluck von dieser Quelle ist also für Schwinger und Wanderer gleichsam empfehlenswert.

Als Nächstes verkosten wir das Wasser vom Brunnen beim Kurhaus Flühli, nicht zu verwechseln mit der etwas entfernten Schwefelquelle, die früher für Kuren genutzt wurde. Auf dem Brunnen deutet die Jahreszahl 1883 darauf hin, dass bereits viele Gäste, darunter eventuell auch Wladimir Iljitsch Lenin, der 1915 im Hotel Mariental weilte, das Wasser dieser Quelle genossen.

Die Expertin bemerkt hier sofort einen markanten Unterschied zum Wasser aus der ersten Quelle. Das Wasser ist deutlich trockener im Mund und hat mehr Bitterstoffe, was auf einen höheren Calciumgehalt hindeutet. Calcium ist unter anderem wichtig für die Knochen. Zu wenig Calcium kann zum Beispiel zu Muskelkrämpfen und erhöhtem Blutdruck führen. Laktoseintoleranten Personen wird zudem empfohlen, calciumhaltiges Wasser zu trinken, weil der Körper das Calcium aus dem Wasser ähnlich gut aufnehmen kann wie aus der Milch. Ob Lenin laktoseintolerant

war, ist ein Gedankenspiel, das uns während unserer Fahrt zur nächsten Quelle durch die Lammschlucht bestens unterhält.

Kaltes Wasser und heilendes Wasser

Der Weg zu einer der bekanntesten Quellen des Entlebuch führt uns auf Hasler Gemeindeboden in der Nähe vom Schwarzenbergkreuz zunächst zum «Kalten Brunnen», der nahe der Abzweigung zur First direkt neben der Strasse steht. Die Wassersommelière schmeckt auch hier wiederum vor allem Calcium und bemerkt eine Trockenheit im Mund. Dennoch ist das Wasser erfrischend, weil es – nomen est omen – besonders kalt ist. «Die Temperatur hat einen grossen Einfluss auf den Trinkgenuss von Wasser», so Nadja Brunner. Mineral- und Quellwasser schmecken bei Temperaturen zwischen sechs und acht Grad Celsius am besten. Dankbar über die Erfrischung machen wir uns auf den Weg zum Schimbrigbad.

Die Schwefelquelle beim Schimbrigbad hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Erstmals wurde sie von Joseph Xaver Schnyder von Wartensee, Pfarrer in Schüpfheim, in «Geschichte der Entlibucher» 1781 erwähnt. Die heilende Wirkung, die dem Schwefelwasser nachgesagt wird, führte dazu, dass 1860 beim Schimbrigbad ein erfolgreiches Kurhaus gebaut wurde. Dieses ist 1885 durch ein Feuer zerstört und wieder aufgebaut worden und fiel 1933 erneut den Flammen zum Opfer. Heute erinnert einzig noch die Schwefelquelle an den einstigen Touristenmagneten.

«Wie beim Wein erfolgt der erste Test des Wassers über die Nase», weist uns die Wassersommelière an. Während dies bei gewöhnlichem Wasser langes Training voraussetzt, ist der Geruch beim Schwefel-

wasser auch für unerfahrene Wassertester offensichtlich. Auch im Geschmack braucht es wenig Anleitung der Expertin und wir verkosten hier deutlich kleinere Mengen als vorher.

Ebenfalls heilende Wirkung, besonders gegen Augenleiden und schwer heilbare Wunden, wird dem Gnadenbrünneli beim Kloster Werthenstein nachgesagt. Die Quelle wurde 1638 entdeckt und um 1952 zu einer kleinen Kultstätte ausgestaltet. Wir wagen den Test, obwohl neben dem Brunnen auf einem kleinen Schild geschrieben steht: «Die Wasserzusammensetzung ist unerklärlich. Zahlreiche Wunderzeichen sind bekannt.» Das Wasser schmeckt wieder leicht süsslich und ist sehr erfrischend. Ansonsten hat das Wasser wenig Geschmack und wirkt besonders rein – die genaue Zusammensetzung bleibt also auch nach unserem Besuch unbestimmt.

Zum Schluss die Frage an die Expertin: Welches der probierten Wasser würde sie in ihrem Restaurant auschenken? Daran erinnernd, dass der Geschmack beim Quellwasser nie konstant ist, hatte an diesem warmen Junitag das kühle Wasser vom «Kalten Brunnen» am meisten überzeugt. Wir beenden unsere Wasserreise durchs Entlebuch, beeindruckt von den deutlichen Unterschieden, die das Terroir der Region auf das Quellwasser hat. Eine Erkenntnis ist dabei besonders wichtig: Wann immer man im Entlebuch an einem Brunnen mit Trinkwasser vorbeikommt, darf man mit gutem Gewissen einen kräftigen Schluck nehmen. Jede Quelle hat gutes Wasser, ist einzigartig und weist eine gesunde Mineralisierung auf.

Entlebucher Brattig 2026

Dieser Artikel erschien in der Entlebucher Brattig, Ausgabe 2026. Sie enthält zum Motto Sinn viele lesenswerte Beiträge und Geschichten mit abwechslungsreichen Bezugspunkten zur Region Entlebuch und darüber hinaus.

Entlebucher Brattig bestellen:
www.entlebucher-kunstverein.ch/bestellung

oder per E-Mail an:
brattig@entlebucher-kunstverein.ch



MEINE SCHULE, MEIN BILDUNGSWEG

Kantonsschule Schüpfheim / Gymnasium Plus

Die Kantonsschule Schüpfheim / Gymnasium Plus liegt mitten in einer der attraktivsten Gegenden der Schweiz. Die einmalige Landschaft der UNESCO Biosphäre Entlebuch ist eine tägliche Inspiration und ein produktiver Teil der Lernwelt der Schule. Diese ist mit dem öffentlichen Verkehr sehr gut erreichbar und rund die Hälfte der Schülerinnen und Schüler, Lehrpersonen und Verwaltungsangestellten wohnt ausserhalb des Entlebuchs.

Text: Thomas Berset und Esther Bucher
Bild: Franca Pedrazzetti

An der KS Schüpfheim / Gymnasium Plus können alle Jugendlichen ihre Begabungen entdecken und weiterentwickeln. Dazu setzt die Schule auf innovative Lehr- und Lernmethoden, die individuelles Lernen fördern und Technologie sinnvoll einbinden.

Eine Schule, zwei Bildungswege

Im vierjährigen Kurzzeitgymnasium gehen Jugendliche in verschiedenen, teilweise neuen Fächern ihren Interessen nach. Dabei werden die Schülerinnen und Schüler ermutigt, über den Tellerrand hinauszuschauen und fachübergreifende Perspektiven zu entwickeln.

Im fünfjährigen Gymnasium Plus profitieren Jugendliche mit einer spezifischen Begabung zudem von einer einmalig breit angelegten Talentförderung. Die Struktur des Gymnasiums Plus und die Talentförder-



Schauspiel Talente bei einer Probe mit Reto Ambauen, Theaterpädagoge.

programme in Kunst & Design, Schauspiel & Sprache, Tanz, Musik und Sport schaffen eine Umwelt, in der die Schülerinnen und Schüler ihre Begabung zum Talent entwickeln und entfalten können.



<https://ksschuepfheim.lu.ch>

In Zusammenarbeit mit:



«Ich nehme den weiten Schulweg auf mich, weil das Gymnasium Plus für mich ein ideales Bildungsangebot bereithält. So ist es für mich möglich, meiner Leidenschaft Musik nachzugehen.»

Maximilian Künzi, Talent Musik, Hohenrain

JEDEM SAGER SEIN PASSENDER STAMM

Der Holzmarkt im Wandel der Zeit



Unsere Wälder prägen die Landschaft, liefern einen nachwachsenden Rohstoff und sind Lebensraum, Erholungsgebiet und Arbeitsplatz zugleich. Damit sie all diese Funktionen langfristig erfüllen können, müssen sie nachhaltig bewirtschaftet werden. Ein entscheidender, oft wenig beachteter Teil davon ist der Verkauf des Rundholzes.

Text und Bilder: Stefan Bucher

Noch vor wenigen Jahrzehnten war die Vermarktung von Holz einfach und lokal organisiert. In fast jedem Dorf stand eine Sägerei, die alles Holz kaufte, das im umliegenden Wald anfiel und verarbeitet werden

konnte. Holz, das die Sägereien nicht gebrauchen konnten, nutzten die Waldbesitzenden selbst als Brennholz. Für spezielle Sortimenten wie etwa Buchenholz oder Holz für die Papierindustrie gab es spezifische Strukturen. So kauften Händler beispielsweise Buchenstämme explizit für den Export nach Italien ein. Beim Papierholz hatten die Fabriken Kontingente an regionale Einkäufer vergeben, welche sich dann um die Beschaffung dieses Holzes kümmerten. Das System funktionierte, weil Angebot und Nachfrage überschaubar und ausgeglichen waren und die Holzprodukte ein deutlich geringeres Verarbeitungsniveau aufwiesen als heute.

Woher der Bedarf

Dieses Gleichgewicht geriet Ende der 1990er-Jahre ins Wanken. Die Stürme Vivian und wenige Jahre später



Lothar warfen in kurzer Zeit enorme Mengen Sturmholz. Nach dem ersten Sturm kauften viele Sägereien noch grosse Mengen Sturmholz, machten jedoch teils schmerzhaft Erfahrungen, weil sich nicht alles Holz gewinnbringend verwerten liess. Einige Betriebe gerieten gar in finanzielle Schwierigkeiten. Nach dem zweiten Sturmereignis übten sich die Sägereien dann in Zurückhaltung.

Gleichzeitig stieg die Verarbeitungstiefe von Holz. Die Betriebe mussten ihre Verarbeitung erweitern und sich auf ausgewählte Produkte spezialisieren. In der Folge benötigten sie auch spezifische Sortimente an Rundholz, um ihre Produkte herzustellen.

In dieser Situation entstand die Idee der Rundholzvermarktung, wie sie heute von der Entlebucher Wald-Holz GmbH umgesetzt wird. Eine zentrale Stelle, bei der das anfallende Holz gemeldet wird, vermittelt jeden Stamm an den passenden Abnehmer. Wenn nachgefragte Sortimente fehlen, organisiert die Entlebucher Wald-Holz GmbH entsprechende Holzschläge. Transparenz und Verlässlichkeit sind dabei existenzielle Werte für diese Aufgabe. Waldbesitzende wissen, wohin ihr Holz geliefert wird und welchen Preis sie erhalten. Auf der anderen Seite können sich Abnehmer wie Sägereien oder Holzindustrie auf Qualität, Menge und Termine vom gelieferten Rundholz verlassen.

Der perfekte Match

Je nach Verwendungszweck unterscheiden sich die Ansprüche an das Rundholz stark. Wird das Holz dem richtigen Abnehmer geliefert, kann dieser effizient produzieren und so einen guten Preis für den Rohstoff bezahlen – der Waldbesitzer erzielt damit den bestmöglichen Erlös. Eine wichtige Rolle spielt dabei aber auch die Logistik. Kürzere Transportwege sparen Kosten und schonen die Umwelt. Deshalb wird nicht immer der theoretisch beste, sondern wenn immer möglich der sinnvollste Abnehmer gewählt. Die Entlebucher Wald-Holz GmbH hat rund 60 Abnehmer in der ganzen Schweiz und kennt deren Bedürfnisse genau. So bringt sie Angebot und Nachfrage optimal zusammen – eine wichtige Grundlage für gesunde Wälder, nachhaltige Holznutzung und starke regionale Wertschöpfung.

In Zusammenarbeit mit:



TRADITION, GENUSS UND GASTFREUNDSCHAFT

Übernachten in historischen Hotels

Im Entlebuch und Emmental begegnet man Gastgeberinnen und Gastgebern, die Geschichte bewahren und gleichzeitig Neues wagen. Ihre Gasthäuser erzählen von regionaler Verbundenheit, kulinarischer Kreativität und ehrlicher Gastfreundschaft – und laden dazu ein, eine Auszeit mit Charakter zu geniessen.

Text: Simon Wespi Bilder: zVg



Hotel Kreuz Romoos – ein nostalgisches Schmuckstück im Napfgebiet

Das Hotel Kreuz in Romoos wurde in den Jahren 1905/06 von Theodor und Marie Birrer-Koch erbaut. Damals diente das «Kreuz» als Sommer- und Kurhotel mit beliebten Molkekuren. Bei Kriegsausbruch 1914 beherbergte es 84 Kurgäste – darunter auch Besucher aus Ägypten und Brasilien. Heute steht das Haus unter Denkmalschutz. Seit 2015 führt Martin Rööfli den Betrieb mit einem feinen Gespür für Tradition und Gastfreundschaft. Seine saisonale, regionale Küche begeistert Einheimische wie Reisende. Das Hotel Kreuz ist längst zu einem wichtigen Treffpunkt im Napfgebiet geworden – für Familien, Wanderfreunde, E-Biker und Gäste, die das Ursprüngliche schätzen.

Nach einer umfassenden Restaurierung laden individuell gestaltete Themenzimmer zum Verweilen ein: Wer mag, schläft im Köhler-, Änziloch- oder Napfgoldzimmer. Ein besonderes Erlebnis bieten die zweistöckigen Familienzimmer vom «Zyberiland» mit sechs Betten, vier im heimeligen Dachstock – ein echtes Highlight für Gross und Klein. Bodenständig, authentisch und nostalgisch – im Hotel Kreuz werden Werte gepflegt, die schon vor über 100 Jahren galten.



Gasthaus Engel – Spezialitätenwochen mit regionalen Produkten

Bereits 1711 taucht der Name «Engel» erstmals in den Geschichtsbüchern auf – als Wirtshaus an der Bibernbrücke. Seit 1920 befindet sich der Betrieb im Besitz der Familie Hunkeler, ehemals Vogel-Lötscher. Heute führen Thomas und Katrin Hunkeler den Gasthof bereits in vierter Generation. Im Restaurant verwöhnt das Gastgeberpaar seine Gäste mit schmackhafter, saisonaler Schweizer Küche. Besonderen Wert legen Hunkelers auf frische, regionale Zutaten. Äusserst beliebt ist das vielfältige Cordon-bleu-Angebot, das immer wieder neue, kreative Varianten bereithält. Ergänzt wird die Speisekarte durch regelmässige Spezialitätenwochen, mit denen der «Engel» seine Gäste immer wieder aufs Neue begeistert.

Wer länger verweilen möchte, findet in den vier stilvoll eingerichteten Zimmern einen gemütlichen Rückzugsort. Der Gasthof Engel ist vor allem in den warmen Monaten ein beliebtes Ziel für Durchreisende, Motorradfahrer, Wanderer und Biker, die hier Gastfreundschaft mit Geschichte erleben.





Drei Könige Entlebuch – In die «gute alte Zeit» eintauchen

Der Landgasthof Drei Könige existiert seit 1653 und ist somit der älteste Gasthof im Entlebuch. Diese Geschichte verpflichtet und inspiriert. 2015 übernahm die Sinnvoll Gastronomie den historischen Betrieb und liess ihn sorgfältig umbauen. Ein besonderes Schmuckstück des Hauses ist der Schibi-Keller. Hier malte August Frey 1956 Fresken, die den Bauernkrieg von 1653 und den Entlebucher Anführer Christian Schybi darstellen – ein lebendiges Stück Lokalgeschichte.

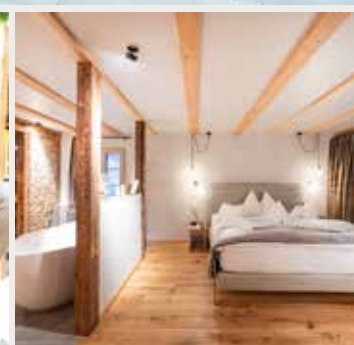
Heute führen Manuele Mazzotta und Samanta Koch den «Drei Könige» mit einem Gespür für Regionalität. Ihr kulinarisches Konzept bringt das Beste der Heimat auf den Teller – überraschend und authentisch. Für Geburtstage oder besondere Anlässe bieten die Traktor-Stube und der Weinkeller den passenden Rahmen. Die Hotelzimmer verbinden Tradition mit Stil. Drei liebevoll gestaltete Themenzimmer entführen die Gäste in vergangene Zeiten – ideal für Königinnen und Könige, Genussmenschen, Naturliebhaber oder Entdecker.



Kemmeriboden Bad – genussvolle Momente im wild-romantischen Emmental

Der Landgasthof Kemmeriboden-Bad blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Bereits im 18. Jahrhundert wurde das Gebiet alpwirtschaftlich genutzt. Später suchte man nach Salzquellen – und stiess stattdessen auf schwefelhaltiges Wasser. Diese Entdeckung legte den Grundstein für eine kleine Badeanstalt, die 1834 ihre gastwirtschaftliche Bewilligung erhielt. Heute ist das Kemmeriboden-Bad ein Ort der Begegnung und Erholung. Tagesgäste, Wanderer und Biker schätzen die traditionsreiche Gaststätte ebenso wie Ruhesuchende, die Entspannung und Gastfreundschaft finden. Bereits in sechster Generation führen Reto und Alexandra Invernizzi-Gerber das Haus und verbinden kulinarische Tradition mit kreativer Raffinesse.

Die Zimmer des Hotels sind mit viel Liebe zum Detail gestaltet und strahlen eine warme Atmosphäre aus. Jedes Zimmer erzählt seine eigene Geschichte – vom romantischen Chaletzimmer bis zur stilvollen Alpkammer. Ein besonderes Erlebnis erwartet die Gäste auf der ehemaligen Heubühne: Das Zimmer «Schlafen im Stroh Delux» gilt mit seinen 150 Quadratmetern als das grösste Hotelzimmer im Emmental.



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

Der rote
Punkt für echte
Regionalprodukte –
auch im Entlebuch.

regionalprodukte.ch

JETZT
ANMELDEN

BIOSPHERE.CH/JUNIORCLUB

JUNIOR CLUB

BIOSPHERE ENTLEBUCH

HALLO KINDER

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

WAS BIETET DER JUNIOR CLUB DER BIOSPHÄRE ENTLEBUCH?

- PERSÖNLICHER CLUBAUSWEIS UND EIN WILLKOMMENSGESCHENK
- 4X JÄHRLICH ÄNZI'S ENTDECKERHEFT MIT VIELEN
SPANNENDEN INFORMATIONEN UND IDEEN
- JÄHRLICHE GEBURTSTAGSPOST
- JÄHRLICHER CLUB EVENT

LIEBE GRÜSSE
Ever Änzi

Kurhaus Flühli – ruhige Atmosphäre fernab vom Massentourismus

Das Kurhaus Flühli blickt auf über 120 Jahre Geschichte zurück. 1899 wurde das Gasthaus zu einer Kuranlage mit Heilquellen umgebaut – und bewahrt bis heute den unverwechselbaren Charme der Belle Époque. Eine Episode aus der Vergangenheit erzählt, dass Lenin 1915 persönlich mit dem Fahrrad im Kurhaus erschien, um seine Sekretärin zu besuchen. Der Betrieb wird seit der umfassenden Renovierung 2021 mit viel Herzblut geführt. In der Küche entstehen regionale, bürgerliche Gerichte, die mit einer Prise Kreativität neu interpretiert werden.

Wer länger verweilt, findet im Kurhaus eine stilvolle Auswahl an Zimmern – vom gemütlichen Nostalgie-Zimmer mit Originalholz bis zum liebevoll eingerichteten Kurhaus-Zimmer mit floraler Tapete. Das geschichtsträchtige Haus ist ein Ort zum Entschleunigen. Ob zum Abschalten, für Wanderungen oder einfach als stilvoller Rückzugsort: Das Kurhaus Flühli verbindet Geschichte, Gastfreundschaft und Gelassenheit auf unverwechselbare Weise.



Alles Partnerbetriebe der UNESCO Biosphäre Entlebuch – Unsere Partner repräsentieren das Beste, was die Region zu bieten hat und stehen für Qualität, Tradition und Innovationsgeist.

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch bietet neben den hier vorgeschlagenen Hotels noch viele weitere besondere Übernachtungsorte an – vom Stellplatz mitten in der Natur über praktische Gruppenunterkünfte bis zum herzlichen 4-Sterne-Hotel. Ein Streifzug lohnt sich, um die Vielfalt und Gastfreundschaft der Gegend zu entdecken.

www.biosphaere.ch/schlafen



MEIN ENTLEBUCH IST VOLLER ENERGIE

Einheimisch und erneuerbar

Das Thema Energie beschäftigt die UNESCO Biosphäre Entlebuch seit Beginn. Die Region wurde 2002, zusammen mit dem Albulatal, als erste Region der Schweiz mit dem Label Energiestadt ausgezeichnet. Seit 2022 ist das Entlebuch die erste Energiestadt-GOLD-Region der Schweiz. 2026 erfolgt das erste Reaudit als Energiestadt-GOLD-Region.

Text: Markus Portmann

Bilder: energierama gmbh, ADEV, CKW, convoltas AG, Beat Brechbühl, hurrah.ch

Einheimische und erneuerbare Stromproduktion

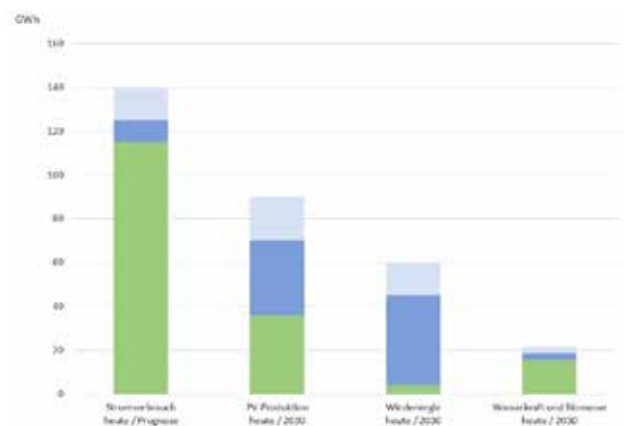
Mit dem ersten Zielbild Energie im Jahr 2004 hat sich die Biosphäre bereits ehrgeizige Ziele im Bereich der Stromproduktion aus neuer erneuerbarer Energie (Solar, Wind, Verstromung aus Biomasse sowie Kleinwasserkraft und Trinkwasserkraftwerke) gesetzt. Damals betrug die gesamte Stromproduktion in der Biosphäre knapp 2 Prozent des Verbrauchs. Als Ziel wurde festgeschrieben, dass bis 2020 20 Prozent des Strombedarfs in der Region produziert werden sollen. Das Ziel wurde 2023 erreicht. Die Verzögerung ist hauptsächlich der langen Leidensgeschichte des Wasserkraftwerks Waldemme geschuldet. Dafür wurden 2004 erste Machbarkeitsabklärungen durchgeführt. In Betrieb genommen werden konnte die Anlage im Herbst 2023.

Seither zeigt die Kurve steil aufwärts. Im Jahr 2026 werden die Solaranlagen, welche in der Region in der Zwischenzeit realisiert wurden, bereits rund 30 Prozent des Verbrauchs der ganzen Region decken. Der schweizweite Durchschnitt beträgt rund 14 Prozent. Zusammen mit der Stromproduktion aus Wasserkraft, Wind und Biomasse werden aktuell bereits knapp 50 Prozent des Verbrauchs mit einheimischer erneuerbarer Energie produziert.

Mit den beiden in der Planung weit fortgeschrittenen Windenergieprojekten, Alpiliegg bei Finsterwald ob Entlebuch und Höch-Turner-Bock oberhalb von Escholzmatt, sowie mit einem PV-Zubau wie in den letzten Jahren, wird der lokal produzierte Strom bis im Jahr 2030 voraussichtlich höher sein als der Verbrauch der gesamten Region. Damit leistet die UNESCO Biosphäre Entlebuch auch im Energiebereich einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung.

Winterstrom von der Sonne

Zusätzlich zu der erfreulichen Entwicklung bei der Windenergie soll in der UNESCO Biosphäre Entle-



Grün dargestellt ist die aktuelle Produktion beziehungsweise der aktuelle Verbrauch. Blau zeigt die erwartete Entwicklung mit der Ungenauigkeit der Prognose. Grafik: energierama gmbh



Links steht die bestehende Windenergieanlage Lutersarni. Mit den vier rechts davon geplanten Windenergieanlagen im Gebiet der Alpiliegg können zwischen 22 und 25 GWh Energie produziert werden. Knapp $\frac{2}{3}$ davon werden im Winter anfallen.



Mit vier Blockheizkraftwerken mit je 135 kW elektrischer Leistung und einer PV-Anlage mit einer Leistung von 150 kWp produziert die Heizzentrale jährlich über 3 600 000 kWh elektrische Energie. Daneben versorgt die Anlage grosse Teile des Dorfes Schüpheim mit Wärme.



Vertikal aufgeständerte PV-Anlagen mit bifazialen Modulen (solaraktiv auf der Vor- und Rückseite) produzieren breiter über den Tag verteilt und liefern einen höheren Winterstromanteil.

buch im Rahmen des Unterstützungsprogramms von EnergieSchweiz für Gemeinden in den Jahren 2026 und 2027 das Potenzial für Winterstrom untersucht werden. Für die Winterstromproduktion in der Region sprechen die wenigen Nebeltage. Zu beachten ist, dass der Schnee die Produktion nicht beeinträchtigt.

Dazu sind verschiedene Lösungsansätze vorhanden. So dürfen beispielsweise seit Anfang 2026 auch genügend angepasste Solaranlagen an Fassaden, in der Regel ebenfalls ohne Baubewilligung, realisiert werden. Solche Vorhaben sind lediglich der zuständigen Behörde zu melden.



Die Bergkäserei Marbach AG produziert ihre Produkte vollständig mit Holzenergie vom Wärmeverbund. Die PV-Anlagen auf dem Gebäude decken zusätzlich einen Teil des Strombedarfs ab.



Aus der Natur mit der Natur. Die Kräuter für die Entlebucher Teemischungen werden vollständig mit Sonnenenergie getrocknet.

Regional produziert und voll erneuerbarer Wärme. Die Milchprodukte der Bergkäserei Marbach AG.



Energie – «Echt Entlebuch»

Die Produkte «Echt Entlebuch» geniessen eine hohe Akzeptanz bei der einheimischen Bevölkerung und bei den Gästen. Viele dieser Produkte werden teil-

weise oder vollständig mit einheimischer erneuerbarer Energie produziert. Damit leistet diese Energie einen wichtigen Beitrag für unvergessliche Genussmomente.

BOTSCHAFTER DES GUTEN GESCHMACKS

Joel Wicki, Schwingerkönig 2022



Joel mit «Stark wie de Wicki»-Käse beim Speichersee vor dem Brienzer Rothorn.

Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Der feine Unterschied entsteht oft durch eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und durch eine traditionelle Herstellung. So auch bei «Stark wie de Wicki»-Spezialitäten, die im Detailhandel und der Gastronomie auf dem Vormarsch sind.

Text: René Epp

Bilder: Thomi Studhalter, Willisau

Oft geht der Geschmack verloren, weil Rohstoffe standardisiert werden, beschleunigte Herstellungsverfahren weniger Aromen entstehen lassen und Verarbeitungsschritte oder Zusatzstoffe den Geschmack verfälschen oder schwächen. Dass es anders geht, sieht man im Entlebuch, wo in kleinen, überschaubaren Betrieben mit viel Handarbeit und Leidenschaft geschmackvolle «Echt Entlebuch»-Produkte traditionell hergestellt werden. Unverfälscht und authentisch wie beim Schwingen, wo wahre Stärke zählt.

Zurück zu den Wurzeln und zur Tradition

Joel Wicki weiss als Jäger und Bauer, dass Boden, Klima und Biodiversität einen wichtigen Einfluss auf den

Geschmack der Rohstoffe haben und dank der traditionellen Verarbeitung in den Käsereien, Metzgereien sowie Spezialitätenbetrieben genussvolle Produkte entstehen. Kurze Transportwege schonen nicht nur die Umwelt, sondern sorgen zudem dafür, dass der Geschmack erhalten bleibt, bis die Produkte in den Regalen der Migros Zentralschweiz als «Echt Entlebuch stark wie de Wicki» gekauft werden können.

Genuss wird auch in den Restaurants der Bergbahnen Sörenberg, für die Joel Wicki ebenfalls Botschafter ist, grossgeschrieben. So verwundert es nicht, dass dort auch mit geschmackvollem Entlebucher Fleisch und Käse gekocht wird und dabei eigenständige Kreationen entstehen. Die «Eisee-Chäs-Schnitte» mit Chili-Bergraclette- und «Stark wie de Wicki»-Bergkäse ist nur ein Beispiel dafür.

In Zusammenarbeit mit:

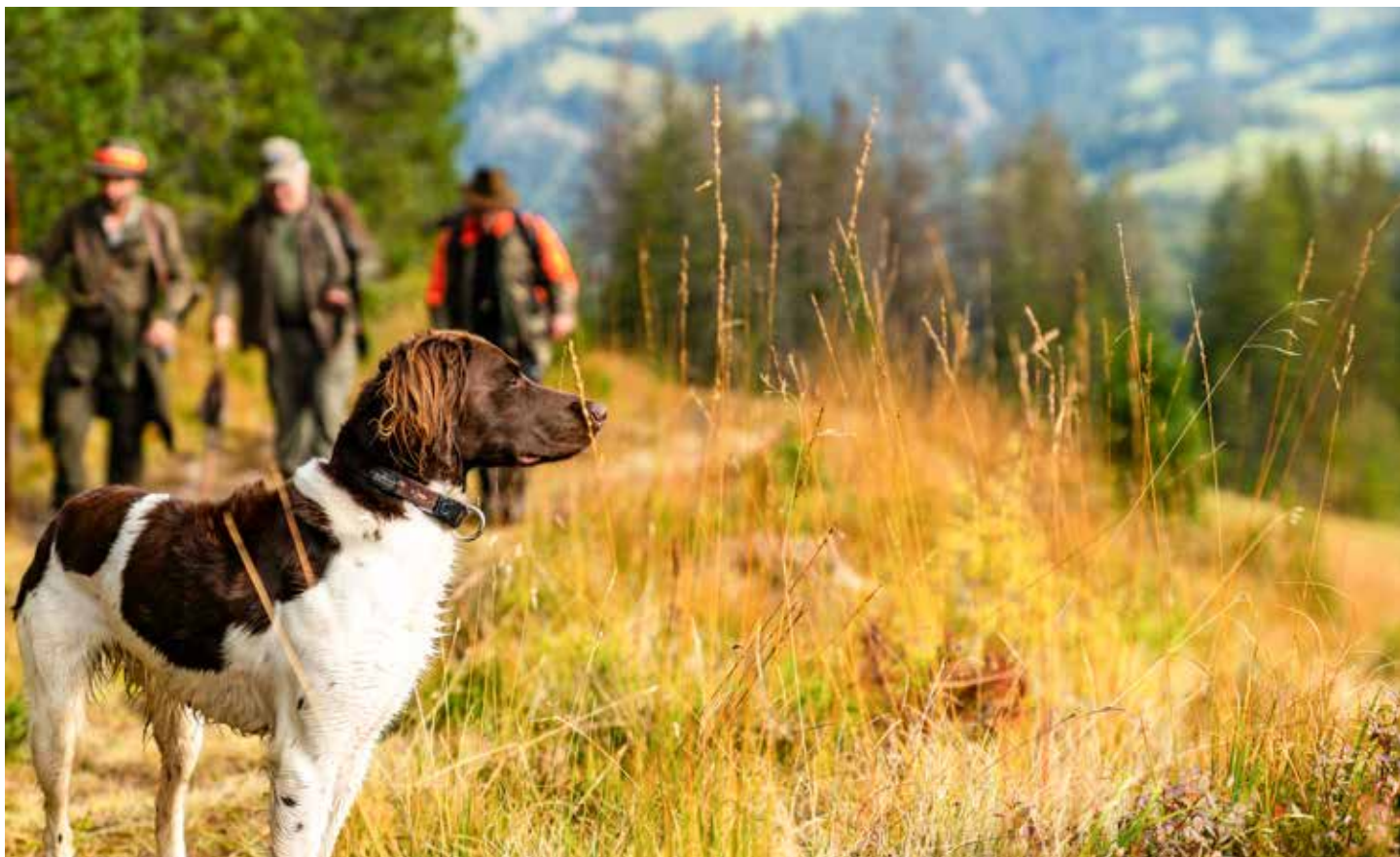


regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

WIR WÜNSCHEN WEIDMANNNSHEIL!

Die Wild-Jagd im Entlebuch



Ob einzeln auf der Pirsch, gesellig bei der Treibjagd oder hoch auf der Lauer, gejagt wird im Entlebuch nach wie vor voller Enthusiasmus und nicht nur zum Genuss. Die Jagd ist fester Bestandteil und Brauchtum, welches von Generation zu Generation weitergegeben wird. Für den Einsatz unserer Jäger sagen wir Weidmannsdank!

Text und Bilder: Rahel und Ron von hurrah.ch

Mit Willi Giger auf die Treibjagd

Als wir uns an diesem Herbsttag früh auf den Weg machten, war uns bereits etwas mulmig. Da wussten wir noch nicht, was uns im Jagd-Revier Entlebuch-Entlenmatt-Rotbach erwarten würde. Auf der Fahrt ins Entlebuch stieg die Anspannung und gleichzeitig auch die Vorfreude auf ein unvergessliches Erlebnis. Wir werden die Treibjagd im Entlebuch hautnah miterleben und zwar an der Seite von «Echt-Entlebuch»-Produzent und Metzger Willi Giger.

Dieses Erlebnis ist für uns ein Selbstverständnis unseres bewussten Fleisch-Konsums, ein Geben und Nehmen wie auch eine respektvolle Anerkennung traditioneller Werte und des damit verbundenen Hand-

werks. Auch wenn die Jagd von vielen kritisiert wird, ist sie für den Erhalt der Wälder vor allem nach der Verbannung natürlicher Raubtiere in unseren Wäldern – wie den Luchs und den Wolf – sehr wichtig geworden. Ein Jäger ist nicht mehr nur für's Schiessen von Wild zuständig, sondern er bringt wichtige Arbeiten für das Gleichgewicht der Wälder wie auch für die Hege von Rehkitz und trägt so zum Schutz und der Pflege unserer Natur bei.

Die Treibjagd beginnt

Nach einem Kaffee in Willi Gigers Küche fahren wir zusammen zur Jagdhütte. Dort angekommen treffen wir auf eine generationenübergreifende Jagdgesellschaft in klassischer Jagdmontur und euphorischer Vorfreude auf den heutigen Tag. Zur Begrüssung wird das Jagdhorn geblasen, die Jäger wünschen sich Weidmannsheil und der Jagdauftrag mit aktuellen Kontingenten vom Vorstand wird verkündet. Die Strategie wird diskutiert, es werden Gruppen gebildet, Positionen zugeteilt und die Treiber instruiert. Aufbruchstimmung.

Mit dabei ist auch Willis Sohn Raphael, der heute als Treiber mit Hund Luna das Wild aus dem Wald treibt. Und so funktioniert die Treibjagd: Ein Trupp lauter Treiber samt schneller Jagdhunde rennt durch den Wald und treibt das Wild aus dem Wald heraus. Am anderen Ende des Waldes stehen strategisch platziert erfahrene Jäger, die auf das Wild warten und bereit sind zu schiessen. Doch es wird nicht auf alles geschossen, was aus dem Wald rennt. Nein. Ein genaues Kontingent an Wild wird befolgt und genauestens protokolliert. Nicht nur der Schuss zählt, sondern auch die Hege und Pflege der Wildtiere.



Peter Thalmann läutet mit dem Jagdhorn die Jagd ein.



Raphael Giger ist bereit, mit Hund Luna (Schweizer Laufhund) das Wild aus dem Wald zu treiben.



Am Platz angekommen wird alles kontrolliert. Schliesslich muss es bei Sichtung schnell gehen.

«Diese ruhigen Minuten in der Natur, während denen ich für mich allein bin, sind mir genauso wichtig wie der Jagderfolg selbst».

Willi Giger

Geduld, mehr Geduld und noch mehr Ruhe

Fast meditativ sitzt Willi Giger während der Treibjagd auf der Lauer und horcht mit spitzen Ohren bei jedem noch so kleinen Geräusch auf. Es ist ein Geduldsspiel und mitunter auch Teil der Faszination Jagd. «Diese ruhigen Minuten in der Natur, während denen ich für mich allein bin, sind mir genauso wichtig wie der



Urs Studers Gewehr bleibt heute kalt. Aber nun doch: Ein Schuss ertönt.

Jagderfolg selbst», sagt Willi und schaut dabei in die Ferne. Von Weitem ertönen die Geräusche der Treiber, die gerade genau das Gegenteil von Ruhe erleben.

Kein Erfolg: halb so wild!

Beim ersten Anlauf passierte nichts, was aber auch nicht weiter schlimm ist, denn wir haben Zeit.

Nachdem wir alle gut gepflegt und gestärkt worden waren, durften wir für die zweite Runde Peter Thalmann und seine Kleine Münsterländerin, Hündin Kira, begleiten. Dabei haben wir viel über den Wald, dessen Gesundheit und den Einfluss der Jagd auf das Gleichgewicht von Flora und Fauna erfahren. Als Förster und Geschäftsinhaber der Entlebucher Wald-Holz GmbH hat er die Entwicklung des Entlebucher Waldes langjährig verfolgt und studiert. «Wir Jäger erhalten vom Kanton den Auftrag, das Jagd-Kontingent so genau

«Wir Jäger erhalten vom Kanton den Auftrag, das Jagd-Kontingent so genau wie möglich zu befolgen.»

Peter Thalmann

wie möglich zu befolgen. Das hat wenig mit der Menge des Fleisches für die Gastronomie zu tun, sondern ist eher eine Frage der Waldpflege», erklärt er uns. Die Jagd-Gesellschaft haftet nämlich für Schäden am Wald, wenn das Schuss-Kontingent langfristig nicht erfüllt wird. Jungtriebe werden vom Wild gefressen, Baumrinden werden verletzt und dadurch könnten die Bäume Krankheiten ausgesetzt sein. Die Jäger achten auf ein gesundes Gleichgewicht des Wildbestandes in ihrem gepachteten Stück Wald. Auch hier ist es ein Geben und Nehmen im Einklang mit der Natur.



Der glückliche Schütze trägt das Reh den Berg hinauf. Er hat die Ehre wie auch die Pflicht, das Tier noch im Wald auszunehmen. | Der Tannenzweig-Bruch im Äser (Maul) symbolisiert den «letzten Bissen» und ist eine Versöhnung wie auch gleichzeitig eine Ehrung des getöteten Wildes. Damit drückt der Jäger seine Achtung vor der Natur aus.

Drei Runden, ein Schuss!

Auch bei der zweiten Runde bleibt das Jagdglück weg und wir machen uns bereits Gedanken, ob das Wild uns zwei Städter bereits von Ferne gewittert hat. Wäre doch schade, wenn wir die Jagdgesellschaft ohne Erfolg zurücklassen müssten. Dann fällt Obmann Urs Studer die Entscheidung: «Es gibt eine dritte Runde.» Die Treiber, sichtlich erschöpft, sammeln nochmals ihre ganze Energie und machen sich auf den Weg zu einem anderen Waldabschnitt. Wir folgen Urs Studer zu einer ruhigen Waldlichtung oberhalb eines starken Gefälles.

Dort passiert etwas. Urs hält den Finger hoch und hältet uns an, ruhig zu sein. Brechende Äste ertönen. Wir sehen nichts. Urs ist sich sicher – dort ist etwas. Er macht lautlose Schritte nach vorn. Unser Puls ist

spürbar. Plötzlich passiert es: Ein Schuss. Nicht von Urs, sondern von weiter weg. Wir schauen uns an und Urs hat ein Lächeln auf den Lippen. Wir erfahren über Telefon, dass ein Glücksschuss fiel. In letzter Sekunde vor Ende der Treibjagd sprang ein Reh aus dem Wald und Marc Kalbermatten schoss. Ein perfekter Schuss, wie wir danach erfahren werden. Aller guten Dinge sind wohl auch hier drei. Wir packen alles zusammen und fahren zum Treffpunkt. Dort sehen wir, wie der glückliche Schütze mit seinem geschossenen Reh den Berg hinaufsteigt – ein Reh hat ein ziemliches Gewicht und das sieht man dem Schützen an.

NATUR BIKE PARK MARBACH



Eröffnung im Frühjahr 2026

Im Dorfkern von Marbach, direkt neben der Bergkäserei, entsteht auf einer Fläche von rund 5000 Quadratmetern der Natur Bike Park Marbach.

Text: Nadja Wüthrich

Bilder: Ramon Hunziker, Flying Metal

Im Juni 2024 wurde dafür der Trägerverein «Natur Bike Park Marbach» gegründet und mit der Zustimmung zur Umzonung der Parzelle an der darauffolgenden Gemeindeversammlung ein grosser Meilenstein für das Projekt erreicht. So konnte der Park geplant werden, für die Planung und die Umsetzung ist die Flying Metal Crew aus Thun zuständig. Diese haben bereits die beiden Biketrails auf der Marbachegg gebaut.

Der Natur Bike Park ist, wie der Name bereits verrät, naturbelassen. Der Park wird ein Übungsgelände und Begegnungsort für Bikefans. Die Biketechnik kann vielfältig erlebt, entdeckt und geübt werden. Indirekt wird dadurch die Verkehrssicherheit auf dem Bike erhöht. Der Park bietet für alle etwas und ist frei zugänglich. Durch die vielseitigen Elemente im Park finden verschiedene Zielgruppen niveaugerechte Herausforderungen.

Vom einfachen Like-A-Bike-Loop für die Jüngsten bis zu herausfordernden technischen Elementen und einer Sprunganlage bietet der Park vielfältige Elemente. Auf den unterschiedlichen Loops kann man sich langsam an schwierigere Elemente heranwagen. Einfache und flowige Trails, technische Lines mit Rock Garden und Spitzkehren sowie Drops, Northshores und Jumps werden im Park anzutreffen sein.

Der Park ist eine gute Ergänzung für die bereits bestehenden Bikeangebote in Marbach. So werden sich in Zukunft wohl noch mehr Biker auf die Trails auf der Marbachegg wagen.

Der Natur Bike Park finanziert sich über öffentliche Beiträge, Sponsoring und Subventionen. Damit der Unterhalt für den Park sichergestellt werden kann, ist der Trägerverein «Natur Bike Park Marbach» auf Gönner angewiesen. Als «Bike-Fründ» unterstützen Sie den Park und leisten einen wertvollen Beitrag für das Projekt.

Die Eröffnung vom Park ist im Frühjahr 2026 geplant. Alle wichtigen Informationen zum Natur Bike Park Marbach sowie den aktuellen Stand findet man unter www.naturbikepark.ch.



Der Plan vom Natur Bike Park Marbach sowie Beispiele von Elementen aus anderen Bike-Parks wie sie auch in Marbach entstehen sollen.



Rundreise Sörenberg – Kemmeriboden Bad



Attraktives Rundreiseticket mit Zug, Postauto und Gondelbahn inkl. einer himmlisch feinen «Merängge».

 postauto.ch/wandern-soerenberg



TEAM7

PORTMANN

Möbel. Seit 1954.



AUS ÖSTERREICH INS ENTLEBUCH

Was verbindet Oberösterreich und die UNESCO Biosphäre Entlebuch? Beides sind bezaubernde Regionen voller Leben und Natur – und mit Produkten, die sich durch Authentizität, Nachhaltigkeit und hohe Qualität auszeichnen.

Diese Werte spiegeln sich auch in den Möbeln unseres neuen Markenpartners **TEAM7** wider. **Das österreichische Familienunternehmen steht seit 1959 für massgefertigte Möbel, die die natürliche Schönheit von Holz und die Einzigartigkeit des Wohnens zelebrieren.**

In unserem **180 m² grossen Showroom in Schüpfheim** präsentieren wir seit Kurzem die vielfältige Welt von TEAM7 – perfekt für die Bereiche Wohnen, Essen und Schlafen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Eliane und David Portmann

Möbel Portmann Hauptstrasse 46 in Schüpfheim
www.moebel-portmann.ch

