

2025

Mein ENTLEBUCH



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

MAGAZIN DER UNESCO BIOSPHÄRE ENTLEBUCH

REFUGIO HEILIGKREUZ

Über die fünf Säulen
zurück zu sich

Seite 6

«CARVING PUR»

Grasskifahren auf der
grünen Wiese

Seite 46

GRUENHOLZ

Hochmooraufwertungsprojekt
in Schüpheim

Seite 62



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.

ENTDECKEN SIE DIE SCHÖNHEIT DER UNESCO BIOSPHERE ENTLEBUCH

Es ist mir eine grosse Freude, mich Ihnen als neuen Direktor der UNESCO Biosphäre Entlebuch vorzustellen. Die Entscheidung, diese Position zu übernehmen, fiel mir leicht, denn das Entlebuch ist eine Region, die mich seit jeher fasziniert und inspiriert hat.

Was mich am Entlebuch besonders begeistert, ist die einzigartige Kombination aus atemberaubender Natur, lebendigen Traditionen und innovativen Ansätzen zur nachhaltigen Entwicklung. Diese Region bietet eine unvergleichliche Mischung aus natürlicher Schönheit und kulturellem Reichtum.

Ich kenne das Gebiet aus unterschiedlichen Lebenserfahrungen. Ich habe Erdwissenschaften an der ETH Zürich studiert. Im Studium hatten wir viele wissenschaftliche Exkursionen, auf welchen wir auch das Entlebuch besuchten und unter anderem die Gesteinsformationen am Nünalpstock, sogenannte Flyschsedimente, untersuchten oder die Karstlandschaften der Schratzenflue studierten mit all ihren spannenden Karststrukturen und Fossilien aus der Kreidezeit.

Das Entlebuch mit seiner faszinierenden Naturlandschaft kenne ich jedoch am besten durch meine Freizeit. Ich gehe sehr gerne wandern. Ich erlaube mir zu behaupten, dass ich wohl 80 bis 90 Prozent der Wanderwege in der Biosphäre schon unter meinen Füßen hatte. Aber auch im Winter bin ich hier anzutreffen. Ich mache sehr gerne Skitouren, bin mit den Schneeschuhen unterwegs oder mache Winterwanderungen.



Ich geniesse die landschaftliche Diversität des Entlebuchs. Das Napfgebiet mit seinen eindrücklichen Nagelfluh-Wänden, die farbenfrohen Moorflächen im Herbst, die lieblichen Täler und natürlich als Bergsteiger auch die Gipfel.

Mein Entscheid, die Direktion der UNESCO Biosphäre Entlebuch zu übernehmen, habe ich mit dem Bauch gefällt. Einerseits finde ich es eine ganz tolle Region mit viel Entwicklungspotenzial. Andererseits passt es auch zu meinem langen Engagement im Bereich Nachhaltigkeit. Die UNESCO Biosphäre Entlebuch ist ja als Modellregion für Nachhaltigkeit ausgezeichnet worden.

Geniessen Sie das Entlebuch und finden Sie die gleiche Faszination für die Natur, die Landschaft und die Menschen im Entlebuch wie ich.

Prof. Dr. Wolfgang Schatz
Direktor UNESCO Biosphäre Entlebuch



Zeitloses Design für Ihr Wohnzimmer ...
entdecken Sie unsere grosse Ausstellung in Gümligen.



Ihren Wunschtisch finden Sie bei uns.
Möbeln Sie Ihr Esszimmer auf!



Erholen Sie sich im passenden Relax-Sessel!
Profitieren Sie von unserer langjährigen Relaxerfahrung.



Einen erholsamen Schlaf und süsse Träume ...
geniessen Sie mit der richtigen Bettgeschichte von uns.

einzigartig • kompetent • persönlich • familiär

wohnen
relaxen

TANNER Möbel



essen

schlafen

geniessen

... dä Gheimtipp für nöii Möbu!

entspannen



Ob Wohnmöbel, Sideboard, Büchergestell ...
... wir planen für Sie die passende Wohnzimmer Einrichtung.



Entspannen und geniessen ...
finden Sie bei uns das ideale Relaxsofa.

INHALT

Editorial	1	Entlebucher Natur in der Stube	28
ENTLEBUCH – VISIONÄR. NATÜRLICH.	4	Zurich Versicherung im Entlebuch	31
Refugio Heiligkreuz	6	Sörenberg-Flühli	32
Zu Besuch auf dem Gallowayhof Ming in Schüpffheim	8	Escholzmatt-Marbach	38
Entlebucher Medienhaus	11	Ausgewähltes aus der Region	42
Schindeln und Leimholz	12	Kemmeriboden Bad – standhaft seit 1834	45
Ein Markt für alle Sinne	14	«Carving pur» auf der grünen Wiese	46
Gemeinsame Taten für mehr Nachhaltigkeit und Genuss	17	Innovative Bildung im Entlebuch	49
Der neue Campus der SCL Tigers	19	Entlebucher Wald im Klimawandel	50
Biosphäre kompakt	20	Erlebnisse in der Luzerner Landschaft	52
Neuer Lebensraum für die kleine Moosjungfer	22	Die Bahn als verbindendes Element	54
Brutal lokal	25	«Ich habe meine Passion zum Beruf gemacht»	57
Einzigartiges Schlafen im Gras-Silo	26	Auf Einkaufstour	59
		Entlebucher Gastfreundschaft geniessen	61
		Das Gruenholz erhält eine Revitalisierungskur	62



8

Gallowayhof in Schüpffheim
Zu Besuch bei der Familie Ming



32

Sörenberg-Flühli
Biosphäre zum Anfassen



50

Wald im Klimawandel
Herausforderungen und Chancen



«Mein Entlebuch» kostenlos abonnieren
Möchten Sie das «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 Schüpffheim | +41 41 485 42 50
zentrum@biosphaere.ch | www.biosphaere.ch

Impressum | Herausgeber und Copyright: Gemeindeverband UNESCO Biosphäre Entlebuch | Redaktion: Fabienne Rööslü und weitere Mitarbeitende | Projektleitung: Fabienne Rööslü | Gestaltung, Druckabwicklung und Distributionspartner: Entlebucher Medienhaus AG, Schüpffheim | Druck: Stämpfli AG, Bern | Nachdrucke von Text- und Bildbeiträgen, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers | Titelbild: Picknick- und Feuerstelle Schwendelberg in Escholzmatt, Bild: Beat Brechbühl



swi+zerland
Member

LUZERN
SCHWEIZ
DIE STADT. DER SEE. DIE BERGE.

myclimate
Wirtk. Nachhaltig
Drucksache
myclimate.org/01-24-291150



ENTLEBUCH

VISIONÄR. NATÜRLICH.

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



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

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



1



2



3



4



5



6



7

Da will ich hin

1 Rollsportpark Schüpheim | 2 Zyberliland Romoos | 3 Loipen in der UNESCO Biosphäre Entlebuch | 4 Kraftort Heiligkreuz Ort für Körper, Geist und Seele | 5 Marbachegg Das Bike-Paradies | 6 Sörenberg Das Skigebiet für Familien und Genussfahrer | 7 Top of Biosphäre auf dem Brienzer Rothorn



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

REFUGIO HEILIGKREUZ

Über die fünf Säulen zurück zu sich



Das ehemalige Kapuzinerhospiz liegt direkt rechts neben der imposanten Wallfahrtskirche Heiligkreuz.

Heiligkreuz gilt als Wallfahrts- und Kraftort. Ein Ort, den viele aufsuchen, um Kraft für Körper, Geist und Seele zu tanken. Somit also der perfekte Standort für ein Haus der Gesundheit und des Wohlbefindens, dachten sich Marianne Duss und Sandro Zanella und lancierten das innovative Projekt «Refugio Heiligkreuz».

Text: Sybille Weber

Bilder: Refugio Heiligkreuz

Von der Vision zum Projekt

Marianne Duss und Sandro Zanella bilden die treibende Kraft hinter der Vision, das ehemalige Kapuzinerhospiz als Rückzugsort für ganzheitliches Wohlbefinden zu etablieren. Nach einer sanften Renovation des denkmalgeschützten Hauses wurden Ende November

2024 erste «Testwochen» durchgeführt, um einen reibungslosen Ablauf zum Start im Januar 2025 zu gewährleisten.

Indes verfeinerten die gelernten Kaufleute sowie Betreiber und Gastgeber des Refugio Heiligkreuz stetig ihr Konzept, welches auf dem touristischen Masterplan und der Entwicklung der dezentralen Erlebniswelten der UNESCO Biosphäre Entlebuch basiert, wonach möglichst alle Angebote in und um Hasle/Heiligkreuz auf Körper, Seele und Geist ausgerichtet werden sollen. Zusätzlich bildeten sie sich in den Bereichen Meditation, Gesundheit und Achtsamkeit weiter.

Ebenfalls knüpften sie Kontakte zu mittlerweile 28 «Wegbegleitern», wie die Coaches genannt werden. Zusammen mit ihnen bieten sie unterschiedliche Gesundheits- und Erfahrungswochen für Frauen und



Alle Zimmer strahlen eine heimelige Wärme aus.

Männer in verschiedenen Lebensphasen an, zu Themen wie Persönlichkeitsentwicklung, Resilienz, Achtsamkeit, Selbstfürsorge, Trauerbewältigung und Naturheilkunde. Auf der Website refugio-heiligkreuz.ch werden laufend neue Kursdaten publiziert. Inspiriert sind diese Wochen durch die Kneipp'sche Gesundheitslehre, die auf die fünf Säulen Wasser, Bewegung, Ernährung, Heilpflanzen und Balance setzt. «Wir bieten keine ärztlichen Behandlungen oder Therapien an. Die begleiteten Gesundheitswochen sollen einen Anstoss zur besseren Gesunderhaltung sowie zur unterstützenden Gesundwerdung geben», erläutert Marianne Duss das Konzept des Refugios. Ebenfalls sei es ein Ort für Ruhesuchende, um vom Stress des Alltags abzuschalten und zu lernen, mit welchen Mitteln diese Balance im Alltag integriert werden kann, ergänzt Zanella das Konzept weiter.

«Einfach.
Ganzheitlich.
Natürlich.»

Mehrwert für die Region

Das Refugio Heiligkreuz ist ein Partnerbetrieb der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Es bietet also nicht nur einen Mehrwert für die Gesundheit, sondern auch einen für die Region. So sind der Erhalt des baulichen Kulturerbes, der Einsatz von regionalen Produkten, die Schaffung von Arbeitsplätzen und eines ergänzenden touristischen Angebotes, welches auf die heutigen gesellschaftlichen Bedürfnisse einwirkt, auch beim «Refugio» gewährleistet.

Dass das Projekt den Nerv der Zeit trifft, zeigte sich auch im Herbst letzten Jahres: Beim Hotel-Innovations-Award 2024 von GastroSuisse war das Refugio Heiligkreuz unter den drei Finalisten. An innovativen Ideen fehlt es Marianne Duss und Sandro Zanella noch lange nicht, sie haben bereits weitere Ideen zum Ausbau des Angebotes im Refugio Heiligkreuz, passend zu ihrer Philosophie: «Einfach. Ganzheitlich. Natürlich.»



Sandro Zanella und Marianne Duss – Initianten und Gastgeber im Refugio Heiligkreuz.



Abend-Meditation im Refugio Naturgarten.

ZEIT, DIE EINEM AUF DER ZUNGE ZERGEHT

Zu Besuch auf dem Gallowayhof Ming in Schüpfeim

Zart, saftig und besonders nährstoffreich. Der Gallowayhof Ming produziert in Schüpfeim bestes Bio-Rindfleisch. Nebst der «regenerativen Landwirtschaft» setzen Kathrin und Stefan Ming aber besonders auf eine Geheimzutat: die Zeit.

Text und Bilder: Laila Bosco



Genüsslich umwickelt Galloway-Kuh Marie mit ihrer Zunge einen saftigen Büschel Gras und rupft ihn begierig aus der grünen Wiese. Heute ist ein prächtiger Tag für die flauschigen Galloway-Kühe. Dichter Nebel liegt auf dem Gallowayhof Ming in Ebnet, die Temperaturen frisch bis kühl. «Die Kühe lieben diese Wetterbedingungen. Kein Wunder – ihre Vorfahren stammen auch aus dem rauen und regnerischen Schottland», meint Stefan lachend und wirft zufrieden einen Blick über die grasende Kuhherde aus 17 Mutterkühen und ihren Kälbern. Diese scheinen gerade ins Teenageralter zu kommen, denn sie hängen lieber mit ihren Altersgenossen rum, als bei ihren Müttern zu stehen. «Ich sehe gerade viele Parallelen zu unseren eigenen Kindern», lacht Kathrin und gesellt sich zu ihrem Mann auf die Kuhwiese.

Nach dem Getaway die Galloways

Die Faszination für die langhaarige Robust-Rasse beginnt 2009, als es das Paar nach Neuseeland zieht. Der Plan: Auf einer Farm angestellt sein und für ein Jahr mitverfolgen, wie die Menschen vor Ort die Milchproduktion handhaben. Aus einem Jahr werden sechs, aus dem Angestelltenverhältnis wird die Selbstbewirtschaftung einer eigenen Farm, aus dem Paar wird eine vierköpfige Familie. Als die Kinder eingeschult werden sollen, kehren die Mings zurück ins schöne Entlebuch. Im Gepäck haben sie viel Wissen über die regenerative Landwirtschaft und eine neue Liebe für die «Belted Galloway-Rinder». Als Kathrins Vater den Melkbetrieb in Ebnet abgibt, sieht die Familie die Chance, von der Milchproduktion auf die Fleischproduktion umzusatteln, und übernimmt 2018 den Hof.

Zeit nehmen und geben

Kathrin und Stefan pflegen einen ruhigen und stressfreien Umgang mit den Tieren. Sie bekommen Zeit, um in ihrem eigenen Tempo und auf natürliche Weise heranzuwachsen. Auf Mastfutter wird bewusst verzichtet. «Wir wollen keine Höchstleistungen erzwingen. Das passt auch gar nicht zur «regenerativen Landwirtschaft», die wir hier betreiben», erklärt mir Stefan.

Regenerative Landwirtschaft? Also, im Sinn von nachhaltig? «Nicht ganz», meint Stefan. Während nachhaltige Praktiken dazu beitragen, den Status Quo beizubehalten, gehe die regenerative Landwirtschaft weiter. «Es geht darum, die Gesundheit der Böden, Pflanzen, Tiere und Menschen zu verbessern», fasst er zusammen und schmunzelt beim Anblick zweier Kälber, die angestrengt versuchen, das «grünere» Gras auf der anderen Zaunseite zu schnabulieren.



Kathrin und Stefan Ming.

«Es geht darum, die Gesundheit der Böden, Pflanzen, Tiere und Menschen zu verbessern.»

Stefan Ming, Gallowayhof Ming

Alles beginnt im Boden

Die Galloway-Rinder können aber noch viel mehr als zum Knuddeln süß aussehen. Dank ihrer Robustheit sind sie sehr wetterbeständig, können Nährstoffe langsam verwerten und sind ideal für die naturnahe Beweidung der ökologisch wichtigen Graslandschaften. Sie fressen das Gras und helfen, die Böden zu düngen – ein geschlossener Kreislauf, der ganz ohne Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger auskommt. Auch Stefan ist der Überzeugung, dass ein gesunder Boden viele Probleme von allein löst. Der Aufbau des Hofes war aber auch nicht nur einfach, meinen die beiden auf dem Rückweg nach Schüpfheim. Es hätte einen langen Atem gebraucht und viel Geduld. Ich sehe: Auf dem Gallowayhof sind nicht nur die Rinder robust – auch Kathrin und Stefan haben ein dickes Fell.

Wie gut es den Rindern auf dem Gallowayhof Ming geht, sehe ich auch bei ihnen zu Hause auf dem Hof in Schüpfheim. Auf 1000 Metern über Meer, eingebettet zwischen Napf und Farneren und neben herumwir-

«Käsewürste ins Angebot aufnehmen,
das wäre mein Traum.»

Kathrin Ming, Gallowayhof Ming



Traumhafte Aussicht vom Gallowayhof in Schüpfeim.

belnden Katzen, zwei lockeren Alpakas, ausbüxenden Ziegen und Kathrins Pferden Callini und Snoopy liegen die Jungtiere wiederkäuend in der Sonne. «Zeit ist unser wichtigstes Qualitätsmerkmal», erklärt Stefan, und Kathrin bestätigt mit einem Augenzwinkern: «Das schmeckt man anschliessend auch im Fleisch.»

Achtsamer Fleischkonsum

Das Fleisch der Galloway-Rinder zeichnet sich durch feine Muskelfasern, eine ausgewogene Marmorierung und einen hohen Nährstoffgehalt aus. Dadurch ist es nicht nur besonders saftig und zart, sondern auch sättigender. Zu kaufen gibt es das Bio-Rindfleisch vor Ort im Hofladen in Schüpfeim oder auf Abholung (ebenfalls mit der Idee, dass sich die Kundschaft Zeit nehmen soll, um vorbeizukommen und sieht, woher das Fleisch stammt).

Neben den Klassikern wie Burger-Patties, Huftsteaks oder Entrecôtes kommt auch das Vitalfleisch mit 10 Prozent beigemishtem Organfleisch gut bei der Kundschaft an. Nicht nur wegen den gesunden Mikronährstoffen, sondern auch, weil die ganzheitliche Verwertung des Tieres wertgeschätzt wird.

Zum Schluss möchte ich von den beiden wissen, welche aufregenden Projekte sie für die Zukunft geschmiedet haben. «Käsewürste ins Angebot aufnehmen!», kommt es wie aus der Pistole geschossen von Kathrin. «Das wäre mein Traum!» Und Stefan ergänzt lachend: «Wir haben auch noch andere Pläne,

aber noch ist nichts spruchreif. Wir lassen uns Zeit.» Jetzt muss auch ich schmunzeln – Zeit ist auf dem Gallowayhof Ming nicht nur ein Konzept, sie ist eine Lebensphilosophie.

www.gallowayhof-ming.ch



Hier gehts lang zum Hofladen.

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 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

Bei der Entwicklung und Umsetzung von Projekten handeln die Mitarbeitenden des Entlebucher Medienhauses ganzheitlich. Zuerst analysieren sie die individuellen Kundenbedürfnisse, um danach in interdisziplinärer Zusammenarbeit eine wirkungsvolle Kommunikation zu realisieren – individuell auf die Zielgruppe zugeschnitten. 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 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



Änzis Entdeckerheft, produziert im EMH.

Weinetiketten oder individuelle Verpackungen. Aber auch Produkte aus der Werbetechnik wie Plakat, Kleber und Blachen sind wichtige Kommunikationsmittel, die es, den individuellen Kundenwünschen entsprechend, gestaltet und bedruckt.

Digital

Um die Online-Präsenz des Kunden 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:

**ENTLEBUCHER
MEDIENHAUS**
rund um kommunikation



SCHINDELN UND LEIMHOLZ

Tradition und Moderne

Die Gerber Holz AG in Marbach verarbeitet im Jahr rund 7000 m³ Rundholz aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Die Stämme werden zu Klotzbrettern, zu Hobelwaren wie Baulatten oder Fassadenschalungen und zu Leimholz für Rahmenholz oder Balken verarbeitet.

Text: Stefan Bucher

Bilder: Stefan Bucher, Sonja Bieri



Der Ursprung dieser erfolgreichen Firma liegt rund 100 Jahre zurück. Damals gab es im Möslin in Marbach einen kleinen Bauernhof mit drei Kühen. Karl Gerber, der Grossvater des heutigen Inhabers Ruedi Gerber, begann damals mit der Produktion von Holzschindeln. Diese Schindelproduktion entwickelte sich stark und führte dazu, dass zu den besten Zeiten bis 20 Mitarbeitende in der Produktion der Schindeln beschäftigt waren. Der Grossteil der Schindeln wurde damals mit der Eisenbahn nach Zürich geliefert. Um auch jenes Holz verwenden zu können, das nicht für die Schindelproduktion geeignet war, wurde bald ein einfaches Seitengatter eingerichtet. Dies war der Grundstein des heutigen Sägewerkes.

Über die drei Generationen, in denen das Sägewerk mittlerweile besteht, musste die Produktpalette immer wieder angepasst werden. Wandel bei den Produkten bedeutete auch Veränderungen bei den Maschinen und Gebäuden. So wurden über die Generationen hinweg immer wieder Produktionsanlagen erweitert und erneuert. Die aus heutiger Sicht bedeutendsten Investitionen erfolgten ab 1999 in die Leimholzproduktion, welche eine zusätzliche Veredlung des gesägten Holzes ermöglichte.

Schindeln werden auch heute noch nach alter Handwerkskunst hergestellt, aber nur noch von einem Mitarbeiter im Teilzeitpensum. An den Bauernhof erinnern nur noch einzelne Gebäudeteile. In der damaligen Heubühne befindet sich das Büro und unten im Stall die Schindelproduktion.

Vom Brett zum Balken

Die klassischen Produkte einer Sägerei, sägeraue Bretter und Balken, werden heute fast nur noch bei Landwirtschaftsbauten eingesetzt. Der «moderne» Holzbau benötigt mehrheitlich trockenes und gehobeltes Leimholz. Bei der Produktion von Leimholz werden einzelne Bretter zu einem Balken verleimt. Die Gerber Holz AG kann so Balken mit einer maximalen Abmessung von 30 × 60 cm und 12 m Länge herstellen.



Einschnitt Rundholz. Der Einschnitt mit der Bandsäge ist sehr flexibel und ermöglicht so eine optimale Ausnutzung jedes Stamms.



Ersatzneubau Wohnhaus. Die Gerber Holz AG konnte für dieses Wohnhaus das verleimte Bauholz, das Wandholz und viele weitere Massivholzbauteile liefern.

Nachfrage nach Schweizer Holz

Mit einer Leimholzproduktion kann exakt das hergestellt werden, wonach bei den Holzbauern die grösste Nachfrage besteht und wofür unser regional verfügbarer Rohstoff bestens geeignet ist. Trotzdem produzieren von den vielen Sägereien, die es im Kanton Luzern gibt, nur gut eine Handvoll Leimholz. Der Hauptgrund dafür liegt am starken Preisdruk von importierten Holzprodukten. Säge- und Leimwerke im Ausland haben deutlich tiefere Lohn- und Betriebskosten, liberalere Gesetzesauflagen und können von staatlichen Fördergeldern profitieren. Sie bieten Preise an, mit denen Schweizer Produzenten in der Regel nicht mithalten können. Dies führt dazu, dass in der Schweiz über 70 Prozent des verbauten Holzes aus dem Ausland stammt, obwohl der heimische Wald und die Sägeindustrie viel mehr bereitstellen könnten.

Eine enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Holzbaufirmen, die ihren Kunden den Mehrwert und die Bedeutung von regional produziertem Holz wie

die Stärkung der regionalen Wirtschaft, den Erhalt von leistungsfähigen und gesunden Wäldern aufzeigen und verkaufen können, ist das Rückgrat der Sägerei Gerber AG. Für die Gesamtkosten eines Gebäudes bedeuten die Mehrkosten für Schweizer Holz in der Regel weniger als ein Prozent. Für viele Sägereien hängt von diesen kleinen Mehrkosten deren zukünftige Existenz ab.

In Zusammenarbeit mit:



Sägereien im Entlebucher Holzforum	Einschnittmenge [m ³ /a]	Hauptprodukte
Josef Bucher AG Escholzmatt	2800 m ³	Fensterkanteln, Hobelware, Holzschindeln
Dahinden Sägewerk AG Hellbühl	30 000 m ³	Bauholz, Leimholz, Verpackungsholz Lohnschnitt
Emmenegger Sägerei GmbH Romoos	4500 m ³	Bretter, Bauholz, Hobelware, Schalung
Gerber Holz AG Marbach	7000 m ³	Bretter trockenbesäumt, Leimholz, Fassadenschalung riftholz, Hobelware
Krummenacher Sägerei GmbH Escholzmatt	2400 m ³	Bretter, Bauholz, Latten, Schalungen
R. Felder AG Sörenberg	1000 m ³	Bauholz, Latten, Rahmenholz, Lohnschnitt
Sägerei Lötscher AG Entlebuch	< 500 m ³	Bretter, Latten, Hobelware
Sägerei Schmidiger AG Flühli	4000 m ³	Brettspertholz, Hobelware, Verpackungsholz, Leimholz (ab 3.Q 2025)
Schibi-Holz AG Schüpfheim	13 000 m ³	Fensterkanteln

EIN MARKT FÜR ALLE SINNE

Entlebucher Kräuter- und Wildpflanzenmarkt



Aus einer spontanen Idee vor über zehn Jahren entstand in Escholzmatt ein Anlass, der aus dem Veranstaltungskalender der UNESCO Biosphäre Entlebuch nicht mehr wegzudenken ist. Nicht nur zur Freude der Einheimischen, sondern auch vieler anderer Kräuter- und Pflanzenliebhaber.

Text: Sybille Weber

Bilder: FELDERVOGEL, hurrah.ch

Diejenigen, die nicht das erste Mal den Markt besuchen, erkennt man vereinzelt schon von Weitem. Um die Vielfalt des Marktes wissend, sind sie bestens ausgerüstet mit grossen Kisten und Taschen angereist, denn: Viele der Kräuter, Gemüse- und Wildpflanzen sind Raritäten und nur hier zu finden. Die «Jagd» ist eröffnet – nicht nur auf die Gewächse.

Am Bahnhof Escholzmatt ankommend, ist der Weg nicht weit bis zum Marktplatz. Rege wird unter den Angereisten bereits diskutiert, welchen Marktstand man als Erstes besuchen möchte, um eine der seltenen Tomatenstöckli oder Wildpflanzen zu ergattern. Wer sich ins Markttreiben stürzen möchte, aber tierbegeisterte Begleiter dabei hat, wird just vor dem



Zu kaufen gibt's nebst den erwarteten Gartenprodukten auch viele «Echt Entlebuch»-Produkte.

ersten Marktstand gebremst. Im Schatten der grossen Linde bei der Kirche lassen junge und ältere Exemplare Entlebucher Sennenhunde sich streicheln und Herzen höherschlagen. So manch einer lässt sich ein kurzes Kraulen hinter den Hundeohren nicht nehmen.

Schon bald wird einem bewusst, wie vielfältig nur schon die angebotenen Tomatensorten sind. Alte Sorten wie das «Baselbieter Röteli» sind darunter sowie neue Züchtungen. Es läuft einem schon fast das Wasser im Munde zusammen. Ein paar Meter weiter bei den Wildpflanzen wird fleissig über Eigenschaften und Pflege diskutiert. Wissbegierige Enkelkinder löchern derweil die Grosseitern nach den Namen der Gewächse. Besonders angeregt sind die Gespräche bei den Heilkräutern. Moderne «Chrütlihäxe» tauschen untereinander Tipps zur Verwendung aus. Wem dies ein noch fremdes Gebiet ist, der informiert sich bei den ausführlich beschriebenen Namenstafeln. Blätter werden befühlt, Blüten gerochen. Einige der mitgebrachten Kisten und Taschen sind mittlerweile bis obenhin gefüllt.

Hühnergegackere ist zu hören. Ein regionaler Hühnerzüchter präsentiert seine ProSpeciaRara-Tiere. Ganz in der Nähe landet man erneut in einer anderen Welt: die Welt der Handwerkskunst. Eine Hutmacherin präsentiert ihre selbst gemachten Hüte. Anderswo wird über einen möglichen Standort im heimischen Garten des soeben eroberten Kunstwerkes aus Eisen und Stein diskutiert. Viel Schönes und Nützliches aus Ton, Stein, Metall, Leder oder Stoff gibt es zu erwerben. Die Alphornklänge zwischendurch geben dem Markt eine heimelige Atmosphäre.

Beim Weiterschlendern steigt plötzlich ein verführerischer Duft in die Nase. Der Bauern- und Bäuerinnenverein Escholzmatt-Marbach bietet im «Märt-Beizli» den Hungrigen und kulinarisch Neugierigen allerlei Köstlichkeiten aus regionalen Produkten. Nach einem Biss in die Kräuter-Käseschnitte geht die Entdeckungsreise durch das Marktangebot frisch gestärkt weiter. Denn nebst als Pflanzen in den Töpfen sind sie auch bereits verarbeitet in Tinkturen, Kosmetik, Tees und Likören zu finden. Auch Milchprodukte wie der Käse «Schrattenzacken» der Bergkäserei Marbach sind beliebt. Die Salatsauce soll besonders mit dem Himbeer-Bieressig gelingen und die Tinktur mit dem Beinwell-Wallwurz abschwellend wirken. An vielen Marktständen darf sich auch durchprobiert werden. Wie wäre es vielleicht mit einem Schluck des regionalen Edelwhite Gin's oder des «Echt Entlebuch-Jodlertees»?

Wer nach dem Besuch des Marktes noch mag, wandert vor der Heimreise durch den Kräutergarten neben der Kirche und dem Dorfplatz. Der seit 2016 bestehende Garten mit seinen 120 Kräuterarten und Wildpflanzen ist ganzjährig öffentlich zugänglich. Und vielleicht inspiriert dieser ja zur Verwirklichung eines eigenen Kräutergartens?

Nächste Märkte:

Samstag, 17. Mai 2025

Samstag, 16. Mai 2026

www.biosphaere.ch/wildpflanzenmarkt



WILLKOMMEN IM KAMBLY ERLEBNIS

Probieren Sie nach Herzenslust über 100 Sorten feinsten Biscuitspezialitäten und tauchen Sie in der Erlebniswelt in die traditionsreiche Geschichte von Kambly ein.

Beim gemütlichen Entspannen im Kambly Café geniessen Sie hausgemachte Köstlichkeiten aus der Confitserie.

Ein besonderes Erlebnis für Gross und Klein bieten die Backanlässe (auf Voranmeldung). Backen Sie Ihre eigenen Biscuits und erleben Sie unvergessliche Momente mit der ganzen Familie.

Das Kambly Team freut sich auf Ihren Besuch!

www.kambly.ch/erlebnis

Kambly Erlebnis, Mühlestrasse 8, 3555 Trubschachen

Ausflugstipp

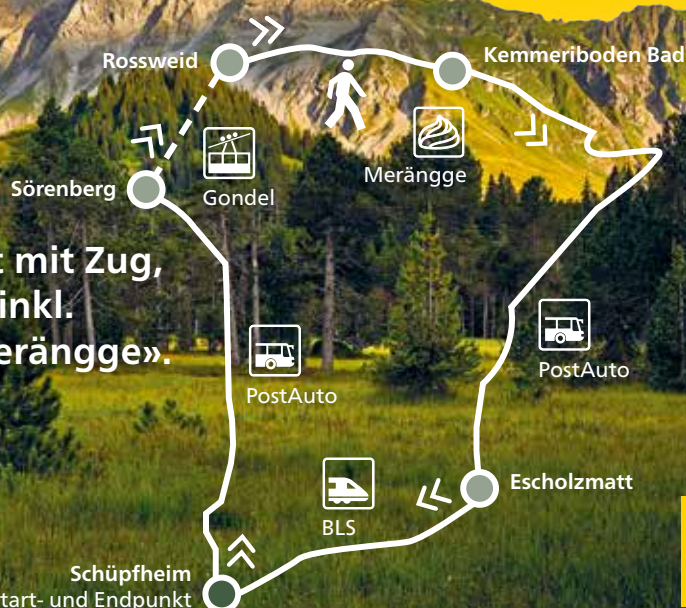
Sörenberg – Kemmeriboden Bad

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

postauto.ch/wandern-soerenberg



Schüpflheim
Start- und Endpunkt



© UNESCO Biosphäre Entlebuch



GEMEINSAME TATEN

für mehr Nachhaltigkeit und Genuss



Einkaufskorb mit «Echt Entlebuch»-Bergheumilch-Produkten.



Bergheumilchpionier Erich Unternährer, Romoos.

Dank gelebter Nachhaltigkeit vom Feld bis auf den Teller profitieren wir von geschmackvollen und gesunden Lebensmitteln und erhalten damit unseren schönen Lebensraum für künftige Generationen.

Text: René Epp

Bilder: Hans Bühlmann, Entlebucher Medienhaus

Die UNESCO Biosphäre verfügt neben ihren Naturschätzen über hochwertige Rohstoffe sowie Verarbeiter, die ihr Handwerk verstehen. Viele Partner sehen sich täglich, beispielsweise der Milchproduzent und der Käsermeister. Hier wird nicht nur über Gott und die Welt geredet, sondern auch über Qualität und Möglichkeiten, wie Synergien genutzt und Ressourcen geschont werden können. So ist unter anderem die Idee der «Bergheumilch» entstanden, wofür Kühe vorwiegend mit Gras und Heu gefüttert werden (kein Soja) und regelmässig Auslauf erhalten. Damit wird einerseits die Biodiversität gefördert, andererseits erhält die Milch einen feinen Geschmack, der auch den Bergheumilchkäse und die -butter auszeichnet.

Während die Entlebucher Landwirte immer ökologischer produzieren, wird der Ressourcenverbrauch auch bei Verarbeitung, Transport und Vertrieb stetig optimiert. So verarbeiten sämtliche Bio- und Bergheumilch-Käsereien ihre Milch mit einheimisch erneuerbarer Wärmeenergie und teilweise sogar mit eigenem Strom. Auch die Entlebucher Teekräuter werden mit Sonnenenergie getrocknet. Schlussendlich erfolgt der Vertrieb über die gemeinsame Vermarktungsplattform Biosphäre Markt, wobei Transporte zu den Abnehmern konsequent gebündelt werden.

Durch die langjährige Partnerschaft mit Coop, welche sich nach dem Motto «Taten statt Worte» für die Umwelt einsetzt und das grösste Sortiment von «Echt Entlebuch»-Artikeln führt, finden die Biosphärenprodukte den Weg ins Regal. So wird Nachhaltigkeit auf allen Wertschöpfungsstufen gelebt.

In Zusammenarbeit mit:



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

LÖTSCHER
PLUS GRUPPE

Ausbildung

Du bist
unsere Zukunft.

Entdecke
unsere Lehrberufe



QR-Code scannen,
um mehr zu
erfahren.



Lötscher Plus Gruppe
Spahau 3, CH-6014 Luzern

+41 41 259 07 07
personal@ltp.ch

loetscher.ch



Starker Support für
Unternehmen und Private

GEWERBETREUHAND

Unternehmen Privatpersonen Immobilien Informatik International



Josef Felder

Leiter Niederlassung Schüpfheim
041 485 71 76



Pirmin Bucher

Stv. Leiter Niederlassung Schüpfheim
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 Schüpfheim, 041 485 71 71, gewerbe-treuhand.ch

regio ●
garantie



Der rote
Punkt für echte
Regionalprodukte –
auch im Entlebuch.

Schweiz. Natürlich.

regionalprodukte.ch

DER NEUE CAMPUS

Modernste Infrastruktur für die ganze Region

Seit Anfang September 2024 ist die spektakuläre neue Eissporthalle mit Athletikbereich in Langnau in Betrieb. Aber nicht nur alle Mannschaften der SCL Tigers nutzen die neue Trainingsinfrastruktur, auch andere Sportvereine profitieren vom Neubau.

Text: Claudia Hoch-Rieger

Bilder: SCL Tigers

«Die neue Halle eröffnet uns deutlich mehr Möglichkeiten», resümiert Thaddäus Schnider, Head of Athletik der SCL Tigers und der SCL Young Tigers. «Endlich sind wir beim Training nicht mehr von externen Angeboten abhängig, denn wir haben hier alles unter einem Dach.»

Ein Blick auf den Neubau verdeutlicht Schniders Aussage. Herz des Neubaus ist die im dritten Stock liegende Athletikhalle mit ihren vielen Trainingsmöglichkeiten. Auf dem Eisfeld im 1. OG haben nun alle Teams der



Der Neubau auf einen Blick:

- Eisfeld mit den Massen eines NHL-Spielfeldes: 58 x 26 Meter
- Athletikhalle
- 8 Garderoben
- diverse Nebenräume für Trainer, Physio, Massage, Material etc.
- Veranstaltungs- und Gastronomieräume
- neue Tribüne, die in die «emmental-versicherung-arena» führt (170 Sitz- und 30 Stehplätze)
- Brasserie mit 160 Plätzen
- 125 Parkplätze
- Kosten: rund 22 Mio. Franken
- Buchungsanfragen über scltigers.ch/campus

Tigers-Organisation genug Raum für Trainings. Sogar Eiskunstläufer aus Thun und Burgdorf nutzen dieses Eisfeld. Der Gastronomiebereich im 2. OG ist mit dem Eisstadion verbunden, in den Untergeschossen gibt es genug Einstellflächen.

Die gesamte Halle steht auch anderen Sportvereinen offen – der Sportclub Langnau und Schwinger sind schon eingemietet. Mit dem Angebot «Offene Turnhalle» luden die SCL Tigers ab dem 27. Oktober sogar die Kleinsten zwischen 1 und 5 Jahren in den Athletikbereich ein und setzten damit ein deutliches Zeichen für Bewegungsförderung.

In Zusammenarbeit mit:



BIOSPHERE KOMPAKT

EXKURSIONS- UND KURSPROGRAMM 2025

Inmitten atemberaubender Landschaften und einzigartiger Ökosysteme bietet die Biosphäre Entlebuch eine Vielzahl von Kursen und Exkursionen, die darauf abzielen, die Schönheit und Vielfalt dieser Region zu entdecken und zu bewahren. Unsere Kurse und Exkursionen werden von erfahrenen Fachleuten und leidenschaftlichen Naturfreunden geleitet, die ihr Wissen und ihre Begeisterung mit Ihnen teilen möchten. Gemeinsam erkunden wir die vielfältigen Facetten der Biosphäre, lernen über die Bedeutung des Umweltschutzes und entdecken, wie wir alle zu einer nachhaltigen Zukunft beitragen können.

www.biosphaere.ch/exkurse



ROMOOS IST «BEST TOURISM VILLAGE BY UN TOURISM» 2024

Die Welttourismusorganisation UN Tourism (ehemals UNWTO) hat im Rahmen ihrer «Best Tourism Villages»-Initiative zum vierten Mal die besten Tourismusdörfer der Welt gesucht. Die Schweiz als Mitgliedstaat von UN Tourism durfte erneut Kandidaten ins Rennen schicken. Mit Romoos LU und Splügen GR wurden zwei Schweizer Dörfer mit dieser grossen, internationalen Anerkennung ausgezeichnet.



JUNIOR CLUB DER UNESCO BIOSPHÄRE ENTLEBUCH

Änzi, ein Entlebucher Sennenhund und Maskottchen vom Junior Club, zeigt den Kindern seine Heimat, nimmt sie mit auf Entdeckungstouren in die Natur und gibt tolle Ideen für die Freizeit. Die Kinder bekommen ein Willkommensgeschenk, 4x im Jahr «Änzi's Entdeckerheft», ein Geschenk zum Geburtstag, und einmal im Jahr lädt Änzi zum Erlebnistag ein.

Für Kinder bis 14 Jahre, kostenlos, jetzt anmelden unter: www.biosphaere.ch/juniorclub





GUT ERSCHLOSSEN

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch liegt zentral im Herzen der Schweiz und ist bequem mit dem öffentlichen Verkehr erreichbar. Die Region ist im Halbstundentakt an das überregionale Bahnnetz angeschlossen. Um bequem an den Ausgangspunkt für Ihr nächstes Abenteuer zu gelangen, führen Postauto-Linien in die grossen und kleinen Dörfer des Entleuchs und über Pässe wie den Glaubenberg, Glaubenbielen oder Schallenberg.

www.biosphaere.ch/anreise

WIR SIND SWISSTAINABLE LEADING DESTINATION

Swisstainable ist ein Schweizer Nachhaltigkeitsprogramm aus dem Tourismus für den Tourismus. Im Fokus steht die nachhaltige Entwicklung des Tourismuslands Schweiz. Die UNESCO Biosphäre Entlebuch wurde mit der höchsten Auszeichnung Level III – Leading im Swisstainable-Destination-Programm geehrt. Als erst zweite Schweizer Tourismusregion erreichten wir die höchstmögliche Einstufung.



RISCHLI
Sörenberg

Die perfekte Verbindung von
Natur, Wellness & Kulinarik



Hotel Rischli · Sörenberg · 041 / 488 12 40 · www.hotel-rischli.ch

NEUER LEBENSRAUM FÜR DIE KLEINE MOOSJUNGFER

Artenförderung in der UNESCO Biosphäre Entlebuch



Durch die Schaffung neuer Gewässer wurde der Lebensraum der Kleinen Moosjungfer und anderer Hochmoorlibellenarten aufgewertet.

Text: Tanja Koch

Bilder: Heidi Jost, Tanja Koch

Die Kleine Moosjungfer ist eine zierliche Libellenart von nur 3 bis 4 Zentimetern Länge. Das Männchen ist schwarz-rot und das Weibchen schwarz-gelb gefleckt. Die Kleine Moosjungfer ist eine typische Moorlibelle und für ihre Fortpflanzung auf kleine Seen und Tümpel mit schwimmenden Torfmoosen angewiesen, wie sie teilweise noch in intakten Hochmooren zu finden sind. Da sie recht hohe Ansprüche an ihren Lebensraum hat, dienen Aufwertungsmassnahmen für die Kleine Moosjungfer gleichzeitig zahlreichen anderen Arten im gleichen Lebensraum. Aus diesem Grund hat die Biosphäre Entlebuch die Kleine Moosjungfer 2020 zu einer ihrer Förderarten erklärt.

Eine Möglichkeit zur Förderung der Libelle besteht darin, zusätzliche Fortpflanzungsgewässer im Hochmoorumfeld zu schaffen. Die Art gilt als besiedlungsfreudig, das heisst, sie nimmt aufgewertete und neue Gewässer relativ schnell an. Im Rahmen des Artenförderprojektes der Biosphäre wurden durch eine Libellenspezialistin als Erstes geeignete Standorte für Fördermassnahmen gesucht. Ein Kriterium war dabei, dass es aktuelle Nachweise der Kleinen Moosjungfer in der näheren Umgebung gibt. Unter anderem fand die Fachperson geeignete Flächen in den Gebieten Wagliseichnubel, Wagliseiboden und Cheiserschwand in der Gemeinde Flühli. Erfreulicherweise konnten die jeweiligen Grundeigentümer für das Projekt gewonnen werden und die Biosphäre Entlebuch nahm die Planung an die Hand.

Nach Erhalt der Baubewilligung, und als auch das Wetter endlich mitspielte, konnte Ende Oktober 2024

links: Kleine Moosjungfer (Weibchen).
rechts oben: Baustart bei Wagliseichnubel.
rechts unten: Neues Stillgewässer bei Wagliseiboden.

Ich habe bei dem Projekt mitgemacht, weil ich Freude an der Artenvielfalt habe. Aus landwirtschaftlicher Sicht ist die Fläche wenig produktiv, und so kann man sie für etwas Sinnvolles nutzen. Alles in allem «e glungni Sach».

Joel Wicki, Eigentümer Alp Cheiserschwand und aktueller Schwingerkönig

mit der Realisierung der neuen Gewässer gestartet werden. Den Zuschlag für die Umsetzung erhielt die Firma Bieri Baggerbetrieb aus Flühli. Joel Wicki konnte als gelernter Baumaschinenführer und Mitarbeiter der Firma Bieri Baggerbetrieb bei der Umsetzung des Projektes gleich selbst Hand anlegen. Als der 15-Tonnen-Bagger bei trockenen Bedingungen vor Ort abgeladen wurde, war spürbar, dass sich mit diesem Job der eine oder andere einen Bubentraum erfüllt hat.

Bei den neuen Gewässern wurde vor Ort vorhandener Lehm für die Abdichtung des Untergrunds verwendet. Wichtig bei der Umsetzung war, dass sowohl tiefere wie auch seichtere Stellen im Gewässer geschaffen wurden. Die Larve der Libelle entwickelt sich während zwei bis drei Jahren im Wasser, bevor sie sich auf einem Pflanzenhalm häutet und als fertig entwickelte Libelle zum Jungfernflug abhebt. In die tieferen Stellen kann sich die Larve im Winter und bei Trockenheit zurückziehen und über die seichteren Stellen kann sie

am Ende ihrer Entwicklung das Gewässer verlassen. In den nächsten Jahren dürfen die neu geschaffenen Gewässer ruhig noch etwas mit Torfmoosen verwachsen, denn dann gefällt es der Kleinen Moosjungfer am besten. Etwa fünf Jahre nach dem Bau wird dann die Libellenspezialistin überprüfen, ob die neuen Gewässer von der Kleinen Moosjungfer angenommen wurden.

Eine weitere Möglichkeit, kleine Stillgewässer für Libellen zu schaffen, bietet sich im Rahmen von Hochmooraufwertungen, welche auch durch die Biosphäre Entlebuch geplant und durchgeführt werden (siehe Artikel Seite 62). Wird zum Beispiel ein alter Entwässerungsgraben verschlossen, um die weitere Austrocknung des Moores zu verhindern, können Teile des Grabens zu Gewässern umfunktioniert werden. Ein Gewinn für das Hochmoor und die Hochmoorlibellen.



DINNERKRIMI

22.03.25



TANZBÄLLE

LIVE MUSIK VON DEN
MOODY TUNES
INKLUSIVE 4 GANG MENU

28.06.25

06.09.25

24.01.26

VERI

14.06.25



FLÜHLI

HOTEL KURHAUS

5. + 6. JULI 2025

LÄNDLER WEEKEND

JODLERKLUB FLÜHLI
STAUBBACH BLÄSER
UND VIELE MEHR



CHRIS & MIKE

BOOGIE & DINE 11.10.25



MODERNE ARCHITEKTUR

Die neue Überbauung Güntenen in Escholzmatt lädt mit seiner modernen Architektur zum Wohnen ein und nimmt gleichzeitig Bezug zur traditionellen, ortstypischen Bauweise. Auch im Innern der Mehrfamilienhäuser steht alles für ein schönes und erholsames Wohnen bereit.

www.güntenen-park.ch

ATTRAKTIV UND HELL

Alle Wohnungen verfügen über eine grosszügige Raumaufteilung und einen hochwertigen Innenausbau mit modernen Geräten. In den geräumigen, geschützten Loggien können Sie die Sonne und die Aussicht geniessen.

+41 41 240 18 17

WOHNEN IM PARK

Für alle die passende Wohnung. Ob Singles, Paare oder Familien; alle können sich in den neuen Wohnungen Ihren Wohntraum erfüllen.

cvd@dolmus.ch

ES ENTSTEHEN

acht 3.5 Zimmer- Wohnungen
sieben 5.0 Zimmer- Wohnungen
drei 5.5 Zimmer- Wohnungen
drei 7.0 Zimmer- Wohnungen

DOLMUS AG

BRUTAL LOKAL

Landgasthof Drei Könige Entlebuch – Erlebnis und Genuss pur

In gemütlichem Ambiente die kulinarischen Besonderheiten der Biosphäre Entlebuch entdecken oder feine Pizza geniessen. Einen besonderen Event erleben, bis spät in die Nacht gesellig zusammensitzen oder zeitig in einem von modern bis nostalgisch eingerichteten Zimmer unter die Decke schlüpfen. Kann man alles – mitten in Entlebuch.

Text und Bilder: Drei Könige Entlebuch

Seit 1653 gehört der Landgasthof Drei Könige zum festen Ortsbild von Entlebuch. Dank seiner aussergewöhnlichen Atmosphäre, individuell gestalteten Räumlichkeiten und engagierten Mitarbeitenden wurde der Betrieb in den Jahren 2021 und 2022 mit dem Swiss Location Award als eine der schönsten Genuss- und Eventlocations der Schweiz ausgezeichnet.

Vielfältige Biosphäre

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch ist eine Landschaft voller Naturschätze und Köstlichkeiten, die es zu entdecken gilt. Wo könnte man dies besser als mitten in dieser wunderbaren Gegend bei einem offiziellen Biosphären-Gastropartner? Im Biosphäre Restaurant Kaspar des Landgasthofs Drei Könige können Gäste in einem 5-Gang-Menü und einem À-la-carte-Gericht aus der Karte die gesamte Biosphäre erschmecken und geniessen, was lokale Anbieter und Partner saisonal produzieren. Warum dieses Erlebnis nicht gleich mit einem der Events kombinieren, welche hier regelmässig stattfinden?

Pizza und mehr

Wer mediterrane Aromen bevorzugt, kehrt in der Pizzeria «da Schibi» ein. Dort wird, so sagt man, die beste Pizza nördlich des Gotthards serviert. Wer mag, bleibt gleich noch länger und schlummert in einem der 22 modernen und kürzlich renovierten Zimmer oder lässt sich im originellen Nostalgie-Zimmer wie zu Gotthelfs Zeiten nieder.



Küchenchef Manuele Mazzotta (rechts) und Souschef Nico Fischer.



Im Biosphäre-Restaurant Kaspar isst man brutal lokal.



Aktuelle Events
im Drei Könige



Mehr über den
Landgasthof

In Zusammenarbeit mit:



EINZIGARTIGES SCHLAFEN IM GRAS-SILO

Agrotourismus-Award erstmals vergeben

Um den Agrotourismus im Entlebuch anzukurbeln, hat die UNESCO Biosphäre Entlebuch zusammen mit der Clientis Entlebuch Bank einen entsprechenden Award ins Leben gerufen. Ziel des Preises ist es, innovative und nachhaltige Projekte im Bereich Agro- und Alptourismus hervorzubringen und zu fördern. Im November 2024 ging der erste Award nach Escholzmatt.

Text: Beatrice Keck

Bilder: Entlebucher Medienhaus

Preisträgerinnen des ersten Agrotourismus-Awards sind die beiden Schwestern Luzia Kaufmann Hoffmann und Regula Erni-Kaufmann für ihr Projekt «Schlafen im Silo». Anlässlich der Preisverleihung erhielten sie aus dem Biosphären-Fonds der Clientis Entlebucher Bank einen Check in der Höhe von 4000 Franken überreicht. «Der Award ist eine willkommene Wertschätzung und Anerkennung», freuten sich Kaufmann und Erni. Die beiden leben mit ihren Familien auf dem elterlichen Betrieb Tannenhof bei Escholzmatt. Luzia Kaufmann ist Tierärztin und Regula Erni Medizinische Praxisassistentin MPA. Der Betrieb in der Bergzone 1 wird seit über 20 Jahren biologisch bewirtschaftet, die Milchkühe mit eigener Aufzucht stellen den Hauptbetriebszweig dar.

Im Herbst 2023 informierte die UNESCO Biosphäre Entlebuch anlässlich einer öffentlichen Veranstaltung über das Projekt «GO UP Agro-Alp-Tourismus». Mit diesem Projekt unterstützt die UNESCO Biosphäre Entlebuch interessierte Landwirtinnen und Landwirte bei der Umsetzung ihres ganz eigenen paralandwirtschaftlichen Angebots.

Neugierig hatten die beiden Schwestern den Anlass besucht. «Das Projekt «GO-UP» hat uns sofort fasziniert», schwärmten sie. Da beide den Kontakt mit Menschen lieben und zudem gerne Neues anpacken,

kamen sie schon bald auf die originelle Idee, in einem leerstehenden Gras-Silo Schlafplätze einrichten zu wollen. Geplant ist eine Übernachtungsmöglichkeit für vier Personen auf vier Etagen samt sanitären Anlagen. Die jetzigen vier Auswurfluken sollen zu Fenstern umgebaut werden. Zudem ist eine helle Lichtkuppel vorgesehen. Den Initiantinnen schwebt ein Angebot im Stil «Tiny house», «glamping und saisonal» vor. Der Tannenhof befindet sich direkt an einem Bike- sowie an einem Wanderweg und ist nur 700 Meter vom Bahnhof Escholzmatt entfernt. Die Schwestern planen zudem, die zukünftigen Gäste mit regionalen Delikatessen direkt vom Hof zu verwöhnen. Bei der Erstellung des Projektbeschriebes und der Einreichung des Baubewilligungsgesuches fürs «Schlafen im Gras-Silo» wurden sie von der Agronomin ETH Meryl Meyer, Lehrbeauftragte und Beraterin beim Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung BBZN Schüpfheim, eng begleitet. «Die Begleitung und Unterstützung durch Meryl Meyer war kompetent und wir fühlten uns von Anfang an verstanden», resümierten die Schwestern. Das noch nie dagewesene Projekt Gras-Silo steht vor der Umsetzung. Je nach Erfolg des Projektes können sich die Schwestern vorstellen, weitere ihrer zahlreichen Ideen zu verwirklichen und so den Agrotourismus als Standbein aufzubauen.

Was ist Agrotourismus?

Agrotourismus – auch Paralandwirtschaft genannt – bezeichnet eine touristische Sparte mit Urlaubs- und Freizeitangeboten im dörflich-ländlichen Umfeld. Traditionell üblich ist die Einbeziehung der Urlauber in landwirtschaftliche Betriebsabläufe und der Kontakt zu Tieren, wodurch besonders Familien mit Kindern angesprochen werden. Beispiele sind Übernachtungsmöglichkeiten wie Schlafen im Stroh, Gästezimmer oder Stellplätze für Camper. Kulinarische Angebote wie Hofläden oder Besenwirtschaften, aber auch Mitarbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb sind weitere Aspekte des Agrotourismus. Alle agrotouristischen Angebote der UNESCO Biosphäre Entlebuch finden Sie auf:

www.biosphaere.ch/agrotourismus

**«Der Award ist eine
willkommene Wertschätzung
und Anerkennung.»**

Luzia Kaufmann Hoffmann und
Regula Erni-Kaufmann

ROTA
VER

Biosphären-Fonds der Clientis Entlebucher Bank

Ziel des Biosphären-Fonds ist es, Ideen und Projekte, die zur nachhaltigen Entwicklung der UNESCO Biosphäre Entlebuch beitragen, zu unterstützen. Seit seiner Gründung im Jahr 2005 wurden bereits über 200 000 Franken an mehr als 50 Projekte aus den Bereichen Landwirtschaft, Energie, Tourismus, Gesellschaft, Kultur, Sport und Gesundheit mit einer Anschubfinanzierung gefördert. Wer eine innovative und nachhaltige Idee im Lebensraum Entlebuch umsetzen möchte, kann ein Unterstützungsgesuch einreichen.

www.eb.clientis.ch/biosphaeren-fonds

ENTLEBUCHER NATUR IN DER STUBE

Kunst in der Biosphäre Entlebuch

Schwemmholz und wunderbar gerundete Kiesel in der Fontanne, verschiedenste Pflanzen – die Biosphäre Entlebuch bietet eine Vielfalt an Naturschätzen. Längst wurden diese auch von lokalen Kunsthandwerkern entdeckt.

Text: Sybille Weber

Bilder: Sybille Weber, zVg

Das Leben in und mit der Natur rückt seit einigen Jahren wieder vermehrt in den Fokus, sei es in der Freizeit, der Ernährung oder der Gesundheit. Das Angebot, um die Natur mit allen Sinnen zu erleben, ist gross. Erleben kann man die Natur aber auch auf eine besondere Weise, indem man mit ihr arbeitet. Johann Wolfgang von Goethe schrieb treffend: «Die Natur allein ist unendlich reich und sie allein bildet den grossen Künstler.» Drei Kunsthandwerker aus der Region folgen dieser Idee und widmen sich in ihren Arbeiten mit grosser Begeisterung, viel Herzblut und Neugier den Naturschätzen der Biosphäre Entlebuch.

Natur als Lehrmeister

«Mein Wunsch ist es, sichtbare und verborgene Naturschönheiten ans Licht zu bringen», sagt Lydia Felder von Naturfloristik auf die Frage, was sie antreibt. Sie nutzt für ihre Arbeiten selbstgesammelte und saiso-

nale Materialien, sogar die Federn stammen von ihren eigenen Hühnern. Dekoration sei etwas fürs Herz, ganz besonders solche aus Naturmaterialien, meint die gelernte Floristin weiter. In der Stube hängen einige ihrer Arbeiten, einiges ist nur temporär respektive experimenteller Natur. «Es ist immer wieder ein Herantasten an neue Pflanzen und ihre Verarbeitbarkeit. Aber das ist auch das Spannende an meiner Arbeit. Nebst dem Erschaffen der Naturkunstwerke im Anschluss, natürlich», beschreibt sie mit spürbarer Freude ihren Arbeitsprozess. Diese Freude und Verbundenheit mit der Natur übertragen sich auf die Kursteilnehmer. Auf ihrer Website www.naturfloristik.ch ist eine grosse Auswahl an Kursangeboten, wechselnd mit den Jahreszeiten, aufgeschaltet.

*«Mein Wunsch ist es,
sichtbare und verborgene
Naturschönheiten
ans Licht zu bringen.»*

Lydia Felder





«Angefangen hat es eigentlich, als ein damaliger Arbeitskollege mit der Idee vom ‹Steinmandlibauen› auf mich zugekommen ist.»

Nikolaus Stalder

Steine, die das Herz erwärmen

Nikolaus Stalder durchstreift ebenfalls die Region auf der Suche nach Entlebucher Naturschätzen. Häufig ist er im Gebiet der Fontanne unterwegs, dort, wo die Kiesel im Laufe der Zeit im Wasser rund geschliffen wurden und liegengeblieben sind. «Angefangen hat es eigentlich, als ein damaliger Arbeitskollege mit der Idee vom ‹Steinmandlibauen› auf mich zugekommen ist», erzählt der pensionierte Strassenbauer. Durch seinen Beruf hatte er einiges an Erfahrung in der Bearbeitung von Gesteinsmaterial. Das Austüfteln der Machbarkeit reizt ihn, wenn er neue Ideen hat, sei dies ein Visitenkartenhalter, ein Bartisch oder dekorative Öllampen. Besonders beliebt sind die Steinherzen als Gartengestecke. Wer den Wunsch hat, selber ein Herz oder eine Steinsäule herzustellen, kann sich diesen in einem Kurs erfüllen, den Stalder auf Anfrage unter nikolaus.stalder@bluewin.ch anbietet. An Weihnachtsmärkten und Hobbyausstellungen präsentiert er seine fertigen Naturkunstwerke der Kundschaft.



«Mich motiviert es, aus einem einfachen Holzladen ein schönes, langlebiges Produkt entstehen zu lassen und an kreativen Lösungen herumzutüfteln.»

Markus Bühlmann

Die Liebe zum Werkstoff Holz

«Der Baum, mein Brett, dein Ding» trifft den Nagel auf den Kopf – passender liesse sich die Philosophie von Markus Bühlmann von BühlmannART nicht beschreiben. «Mich motiviert es, aus einem einfachen Holzladen ein schönes, langlebiges Produkt entstehen zu lassen und an kreativen Lösungen herumzutüfteln», führt Bühlmann seine Leidenschaft für das Holzhandwerk aus. In seiner Holzmanufaktur widmet sich der gelernte Schreiner am liebsten aussergewöhnlichen Projekten, wie er sagt. Nebst Einzelanfertigungen von Möbelstücken und Urnen hatte er schon die Möglichkeit, Interieur-Teile eines alten Jaguars von 1936 zu erneuern. Weitere Referenzwerke sind auf seiner Website www.buehlmannart.ch zu finden. Das dafür verwendete Massivholz stammt aus der Region und das Holz für die UP-Küchenbretter sammelt er zusammen mit seiner Familie an den Flüssen und Bächen der Umgebung.



Die heilende Kraft
des Wassers!

kneipperlebnis.ch
schwandalpweiher



Wassertretanlage
Gussstation
Armbad
Ruhezone
Barfusspfad
Kräutergarten

365 Tage im Jahr geöffnet



Gerber Holz AG Marbach

Säge-, Hobel-, Keilzinkwerk - Holzschindeln
Telefon 034 493 39 24 www.gerberholz.ch

ENERGY
WE ENERGIZE
THE WORLD

Als Marktführer
für massgeschneiderte
Gehäusesysteme
bieten wir spannende
Karrierechancen.

SEIT ÜBER
40 JAHREN

TEIL DES ENTLEBUCHS ALS
ATTRAKTIVER ARBEITGEBER

almatec.com



ALMATEC
KNILL GRUPPE

ZURICH VERSICHERUNG IM ENTLEBUCH

beständig – verwurzelt – zukunftsorientiert



von links: Das Team der Zurich, Agentur Region Entlebuch, mit Hugo Faria, Lars Schmid, Nicolas Röösl, Markus Brun, Beat Balmer, Hansjörg Zihlmann; auf dem Bild fehlt: Daniel Bieri.

Seit über drei Jahrzehnten ist die Zurich Versicherung in der UNESCO Biosphäre Entlebuch präsent und hat sich zu einem verlässlichen Partner für die Bewohnerinnen und Bewohner der Region entwickelt. Mit Niederlassungen in Schüpfheim und Sörenberg bietet sie eine umfassende Beratung in allen Versicherungs- und Vorsorgefragen.

Text: Zurich, Generalagentur Stefan Schürch AG,
Agentur Region Entlebuch
Bild: Bruno Röösl

Von regionalen Wurzeln zu einem starken Team

Was einst als kleines, dreiköpfiges Team begann, hat sich zu einem soliden Unternehmen mit sechs erfahrenen Beratern und einem engagierten Mitarbeiter im Kundensupport entwickelt. Die enge Verbundenheit zur Region und die persönliche Betreuung der Kunden stehen dabei im Mittelpunkt. «Wir kennen die Bedürfnisse unserer Kunden und können so massgeschneiderte Lösungen anbieten», betont Beat Beafy Balmer, der die Agentur seit vielen Jahren leitet. Mit Stolz blickt er auf die erfolgreiche Entwicklung zurück und ist überzeugt von der Zukunft.

Ein neuer Wind weht durch die Agentur

Zum Jahreswechsel gab es einen Wechsel in der Leitung. Nicolas Röösl übernahm per 1. Januar 2025 das Ruder. Er ist ein engagierter Kundenberater und kennt die Region bestens. Er freut sich auf die neue Herausforderung und verspricht, die erfolgreiche Arbeit seiner Vorgänger fortzuführen. «Ich sehe grosses Potenzial in der Agentur und möchte gemeinsam mit dem Team die Kundenbeziehungen weiter stärken», so Nicolas Röösl.

Kompetente Beratung für Privat- und Firmenkunden

Die Zurich Versicherung, Agentur Region Entlebuch, bietet ein umfassendes Angebot an Versicherungs- und Vorsorgelösungen für Privatpersonen und Unternehmen. Ob es um die Absicherung des Eigenheims, die Vorsorge für das Alter oder die Absicherung des Unternehmens geht – die Kunden finden hier kompetente Ansprechpartner.

In Zusammenarbeit mit:



SÖRENBERG-FLÜHLI

Biosphäre zum Anfassen

Ferien in Sörenberg bedeuten, die Natur hautnah zu erleben und am Wunder der Tier- und Pflanzenwelt teilzuhaben. Nirgends in der Schweiz gibt es so viele national geschützte Moore auf so engem Raum wie hier.

Text: Laila Bosco und Marketingpool Entlebuch

Bilder: Marco Wigger, Yannick Röösl, Yannick Lindenmann, Andrea Steffen, Ruedi Flück

links: Glücksmomente auf dem Briener Rothorn.
 unten: Abkühlung auf dem Joel-Wicki-Weg und Minigolf beim Hallenbad Sörenberg.

Sörenberg ist eine stark auf Familien ausgerichtete Feriendestination und begeistert alle Generationen mit abwechslungsreichen Freizeitangeboten und einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Das einzige Vier-Sterne-Hotel der Region, das Hotel Rischli, das historische Hotel Kurhaus Flühli, das Familienparadies Reka Feriendorf oder die Naturperle Bergwelten Salwideli inmitten der Moorlandschaft – eine passende Unterkunft ist schnell gefunden. Zusätzlich verfügt Sörenberg-Flühli über ein besonders breites Angebot an Ferienwohnungen und Gruppenunterkünften.

Sörenberg: Sommerdestination mit Naturwundern

Die Rossweid liegt inmitten eindrucklicher Moorlandschaften der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Naturliebhaber kommen hier auf zahlreichen Touren voll und ganz auf ihre Kosten. Die Talstation der Gondelbahn ist zentral gelegen in Sörenberg und bringt die Gäste in nur 10 Minuten zu diesem Naturparadies. Die mystischen Moore faszinieren auch die Kinder – kein Wunder, da warten nämlich fleischfressende Pflanzen, bunte Orchideen, hübsche Libellen, flauschige Wollgräser und knorrige Bergföhren so weit das Auge reicht.

In der «Mooraculum-Erlebniswelt» finden Familien einfach alles, was das Herz begehrt. Das sympathische Maskottchen Söppli zeigt beim OL die Besonderheiten der wertvollen und mystischen Moore, und dabei kommt auch das Spielen nicht zu kurz! Mit Wasserspielen werden die Moore im Gleichgewicht gehalten oder mit überdimensional grossen Holzfiguren ein Konzert mit den Moorbewohnern gestaltet. Besondere

Anziehungspunkte sind auch der Klettergarten und der flache Teich, der mit einem Floss überquert werden kann. Auf dem «Grossen Moorrundweg» oder dem kinderwagentauglichen «Sonnentauweg» werden Kinder an jeweils 17 Erlebnisstationen ganz nebenbei zu kleinen Experten in Sachen Moor. Mit dem «Talweg» ist noch ein weiterer Erlebnisweg geplant, welcher im Sommer 2025 realisiert werden soll. Einen Energieschub zwischendurch gibt es im Erlebnis-Restaurant Rossweid, direkt bei der Bergstation. Diese ist übrigens auch ein idealer Ausgangspunkt, um eine der beliebten Kulinariktouren zu starten. Nach einem erlebnisreichen Tag im Mooraculum warten bei der Bergstation die coolen Fat-Trottis und Bikeboards, womit man vorbei am funkelnden Speichersee und der Alp-Käserei Schlacht zurück bis zur Talstation flitzt.

Aber auch im Tal wird es nicht langweilig: Sommerodelbahn, 3D-Bogenschiessparcours, Detektiv-Trail, Minigolf-Anlage, Hallenbad und vieles mehr warten hier auf grosse und kleine Entdecker. Auch der im Sommer 2024 eröffnete Joel-Wicki-Weg, der an sechs spannenden Posten den Besucherinnen und Besuchern den Schwingsport näherbringt, ist aus dem Freizeitprogramm nicht mehr wegzudenken.

Wer es gerne sportlicher mag, wagt den Aufstieg zu den Steinböcken auf dem Briener Rothorn und bestaunt die unglaubliche Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau sowie auf bis zu 690 weitere Gipfel. Unterhalb des Rothorn-Gipfels liegt der Eisee. Der tiefblaue Bergsee ist ein Paradies für Fischer, Naturliebhaber und Wanderer. Oder wie wäre es mit einer Rundwanderung auf dem Fototrail mit atemberauben-





E-Bike- und Golf-Genusstour.



Kneippanlage Schwandalpweiher mit Kräutergarten.



Naturperle Eisee.

dem Panorama? Oder einer Kulinariktour? Auf dieser Wandertour für fortgeschrittene Wanderer gibt es in drei Kantonen einen Halt und bei den Bergrestaurants je einen lokalen Gang. Das im Sommer 2024 neu eröffnete Bergerlebnis auf dem höchsten Luzerner Berg fasziniert nicht nur die sportlichen Ausflugs Gäste. Die neue, selbstfahrende Luftseilbahn bringt Besucher auf 2350 Meter über Meer, wo sie ein renoviertes Gipfel-Restaurant mit Piazza, Biosphären-Forum (ein kleines Kino mit Spezialeffekt) und 360°-Rundsicht erwartet. Bei der Heimreise können sich Ausflügler im Biosphären-Shop an der Talstation noch mit regionalen Köstlichkeiten eindecken. Übrigens, im Oktober 2025 fahren die Bergbahnen Sörenberg länger, damit die Ausflugs Gäste den Sonnenuntergang vom Briener Rothorn aus in all seiner Farbenpracht erleben können.

Wer früh aus den Federn kommt, startet den Tag mit der Sonnenaufgangsfahrt auf das Briener Rothorn oder mit einer Wildtierexkursion. Die einheimischen Wildhüter lenken die Teilnehmer geschickt durch den Wald auf das freie Feld. Zu sehen gibt es pfliffige Murmeli, eindruckliche Steinadler, flinke Gämsen oder im Herbst die röhrenden Rothirsche. Auch eine Exkursion auf die Schratzenfluh mit ihrem scharfen Karstgestein und unzähligen Höhlen lässt das Herz von Abenteurern höherschlagen.

Ob für erfahrene Mountainbiker oder Genussradler: Sörenberg-Flühli punktet mit abwechslungsreichen Strecken, atemberaubenden Aussichten und gut ausgeschilderten Wegen. Eine gemütliche Abendtour «Rund um Sörenberg», die herausfordernde «Entlebucher Pässe-Tour» oder eine mehrtägige Tour wie die «Route 1291» – die frische Bergluft bietet unvergessliche Momente auf den Trails. Für Geniesser bieten die drei neuen E-Bike-Touren alles, was das Herz begehrt: sportliche Betätigung, kulinarische Genüsse und neue Aktivitäten zum Ausprobieren. So zum Beispiel auf der Tour «E-Bike & Golf Genusstor», wobei nebst Biken und Geniessen auch ein paar Abschlüge auf der Driving-Range geübt werden.

Spritziges Sommervergnügen in Flühli

Flühli ist ein wahres Wanderparadies. Die Schwändeliflüh, der Hilferpass, der Fürstein und andere Wanderziele ziehen Familien und Wander-Cracks an. Und mit einem tierischen Begleiter macht das Wandern gleich noch mehr Spaß: Das Lama-Trekking der Familie Lipp ist nicht nur bei Kindern, sondern bei allen beliebt, die Freude an den süßen Lamas finden.

Zu den Sommer-Highlights von Flühli gehören definitiv die Hängebrücke und der Wasserfall beim Chessiloch. Mit 65 Metern ist die Hängebrücke Chessimätteli die längste der Region Entlebuch und die Aussicht in die

Chessiloch-Schlucht einfach grandios. Sie erschliesst nicht weniger als 14 Wanderrouten und unterwegs zur Brücke trifft man sogar auf eine Schwefelquelle und eine einladende Grillstelle.

Ebenfalls erfrischend an warmen Sommertagen ist die Kneippanlage Schwandalpweiher. Hier heisst es Schuhe ausziehen, Hosenbeine hochkrepeln und ab ins kalte Nass. Nach der Wasserkur folgt der Barfussweg mit verschiedenen Unterlagen wie Holz, Fichtenzapfen und Steinen, der die Durchblutung anregt. Danach darf man sich erst einmal ausruhen, bevor es zum Abschluss durch den duftenden Kräutergarten geht.

Wer sich lieber auf Rasen anstatt im Wasser aufhält, ist beim 9-Loch-Golfplatz am richtigen Ort. Nicht nur das Übungsgelände mit Driving-Ranch, Putting-Green und Approach-Area sind einen Besuch wert, auch das Restaurant lockt mit feinen Mittagsmenüs und einer vielfältigen Dessertkarte.

Familienskigebiet Sörenberg

Mit 13 Sessel- und Skiliften verteilt auf 42 Pistenkilometer ist Sörenberg das grösste Wintersportgebiet im Kanton Luzern und eignet sich perfekt für alle Generationen. Zurück zu fixen Tagespreisen bietet das Skigebiet Sörenberg eine breite Angebotspalette an Wintersportangeboten zu einem familienfreundlichen Tarif. Kinder fahren im Winter 2024/2025 bis zum 8. Geburtstag gratis Bahn, Schlitten und Ski.

Die Kleinen amüsieren sich mit Snowli, lernen die ersten Schwünge im Kids-Village und testen das Gelernte später mit Lila Luchs im Mooraculum-Kinderparadies auf der Rossweid. Wer das Skifahren schon fest im Griff hat, zeigt sein Können auf den steileren Pisten beim Hundsknubel, beim Carven beim Raiffeisen-Speed-Check oder auf der neuen Rennpiste mit Zeitmessung beim Rossweidli-Lift. Besonders beliebt bei den Familien und jungen Wintersportlern ist die Freestyle-Line bei der Rossweid. Wer es gemütlich auf der Piste mag, der gleitet völlig entspannt über Hügel und Weiden, durch Wälder und Moorlandschaften und ruht sich in einem der zahlreichen Bergrestaurants aus. Ein Tipp für Nachtenten: Jeweils am Freitagabend findet das Nachtskifahren bei der Rossweid statt.

Auf dem höchsten Luzerner, dem Briener Rothorn, kommen geübte Skifahrer und Freerider auf ihre Kosten – und das mit Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau sowie auf weitere 690 Gipfel –, einfach atemberaubend! Diese Aussicht kann man bequem von der Sesselbahn oder dem Skigebiet aus geniessen, bevor es auf der schwarzen Abfahrt wieder ins Tal geht. Auch die Freestyle-Line ist neuerdings im Skigebiet auf dem Briener Rothorn vertreten. Die M- und L-Line richten sich an Fortgeschrittene mit Kicker für grosse Sprünge. In der Nähe des Berghauses sind zusätzliche Rails vorhanden.

Wer jetzt denkt, Sörenberg sei nur etwas für Ski-Cracks, der täuscht sich gewaltig. In Sörenberg fühlen



oben: Gondelbahn und Bergstation Rossweid.
unten: Mooraculum-Kinderland Rossweid.



Skigebiet Eisee Briener Rothorn.



Schlitteln.



Panoramaloipe Salwideli

sich auch Nicht-Skifahrer wohl, gibt es doch auch für sie reihenweise attraktive Angebote. Zum Beispiel können sie über die panoramareichen Langlaufloipen im Salwideli gleiten, gemütlich auf den Schlittelpisten rodeln, mit knirschenden Schritten den Winterwanderwegen oder verschiedenen Schneeschuhtrails folgen oder auf dem Detektiv-Trail einen Schatz suchen. Daneben wartet auch der Fototrail, mit kreativen Challenges und fantastischen Aussichten, darauf, entdeckt zu werden. Fans von feiner Kulinarik und Bewegung an der frischen Luft wandern von Gang zu Gang auf der gastronomischen Rundwanderung oder verdienen sich eine süsse Merängge auf der Winterwanderung ins benachbarte Emmental. Ein Highlight für Sörenberg-Fans ist zudem das Fussgänger-Ticket aufs Briener Rothorn, wobei man auch im Winter als Nicht-Skifahrer in den Genuss der fantastischen Aussicht und der Entlebucher Gastfreundschaft im Gipfel-Restaurant kommt. Mit dem Eisfeld «Sörenberg on Ice» verfügt die Feriendestination über ein weiteres Highlight in der kalten Jahreszeit. Der Treffpunkt für Eisprinzessinnen und Hockeyaner.

In Sörenberg ist eventtechnisch einiges los, von temporeichen Skirennen über gemütliches Beisammensein am Kandahar-Rennen bis hin zu Festivalfeeling am Sö-

renberg Sounds – Letzteres ist aus dem Winterprogramm nicht mehr wegzudenken. Beliebt sind auch die kulinarischen Events, zum Beispiel die BBQ's oder der 1. August Brunch im Hotel Rischli, die Fondueabende im Alphotel Schwand, der Hüttenabend in der Ski-Hütte Schwarzenegg oder die Fondue-Chinoise-Abende im Gipfel-Restaurant Rothorn.

Winterplausch in Flühli

Eine Ära des Wintersports ist mit der Schliessung und dem Rückbau des Skiliftes Flühli noch vor der Wintersaison 2024/2025 zu Ende gegangen – Flühli nahm im Dezember 1945 den ersten Bügellift des Kantons in Betrieb. Das Wintersportangebot überzeugt aber nach wie vor, zum Beispiel mit der zwei Kilometer langen Langlaufloipe Thorbachmatte. Die Loipe befindet sich auf einfachem Gelände und ist für Skating und Klassisch gespurt. Im Schein des Mondes und mit Stirnlampe ausgerüstet eignet sich die Loipe auch perfekt für eine gemütliche Runde nach dem Sonnenuntergang. Weiter locken Winterwanderwege für längere und kürzere Spaziergänge zur traumhaft verschneiten Kneippanlage oder rund um den Golfplatz. Auch für Schneeschuhtouren und Skitouren bietet Flühli ideale Ausgangspunkte – besonders beliebt dafür ist das Alprestaurant Städeli.



Neues aus Sörenberg-Flühli

Foxtrail Sörenberg

Etwas Aufregendes bahnt sich an! Der Foxtrail in Sörenberg ist eine neue, spannende Herausforderung, die bald auf Familien und Abenteuerlustige wartet. Eine aufregende Schnitzeljagd lädt dazu ein, durch die herrliche Landschaft zu navigieren und dabei knifflige Aufgaben zu lösen.

Mooraculum-Talweg

Als letzte Etappe soll im Sommer 2025 der Mooraculum-Talweg eröffnet werden. Dieser interaktive Themenweg führt vom Mooraculum auf der Rossweid an verschiedenen Erlebnisstationen über die Alp Schlacht bis zur Talstation der Luftseilbahn Sörenberg-Brienzer Rothorn.

E-Bike-Genusstouren

Drei neue, kulinarische E-Bike-Touren versprechen Genuss und sportliche Herausforderung. Im Package kann das E-Bike direkt mitgebucht werden. Die Touren «E-Bike & Schratzenfluh», «E-Bike & Golf» und «E-Bike & Älplermagronen» bieten unterschiedliche Schwierigkeitsgrade von leicht bis schwer.

Hot Pot beim Eisee

Nichts hilft mehr gegen verspannte Wanderwaden, als ein kurzes Bad im Hot Pot. Auf der Terrasse des Berghauses Eisee steht der warme Holzbottich für Sportler und Geniesser bereit. Tipp: Als Übernachtungsgast kann man hier wunderbar inmitten der faszinierenden Bergwelt abschalten und Ruhe tanken.

Königlicher Apéro

Wie lässt es sich die Aussicht besser geniessen als mit einem Apéro in luftiger Höhe? Die Fahrt zur Rossweid bietet die Gelegenheit, ein Schwinger-Plättli zu geniessen. Dabei eröffnet sich ein Einblick in die Welt von Schwingerkönig Joel Wicki, während seine Heimat von ihrer genussvollsten Seite entdeckt wird.

ESCHOLZMATT- MARBACH

Vielseitiges Freizeitangebot
im Sommer und im Winter



Selten zeigt sich eine Feriendestination so facettenreich: Sonnenverwöhnte Aussichtspunkte, abenteuerliche Bike-Trails, märchenhafte Wanderwege und attraktive Kulinarik-Angebote machen den Winter wie den Sommer im Süden des Entlebuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Text: Laila Bosco und Marketingpool Entlebuch

Bilder: Gaudenz Danuser, Beat Brechbühl, Maurin Bisig

links: Bikeabenteuer für die ganze Familie auf der Marbachegg.
 unten: Dorfrundgang Escholzmatt und Käseerlebnis Bergkäserei Marbach.

Escholzmatt-Marbach umfasst flächenmässig rund einen Viertel der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Die vielen Schönheiten der Natur lassen sich in der Talsohle wie in höheren Gebieten auf gut ausgebauten Wanderwegen und Erschliessungsstrassen erkunden. Klein, aber fein – unkompliziert und familienfreundlich –, das ist die perfekte Beschreibung für die «Sonnenterrasse» Marbachegg, das Highlight im Erholungsgebiet, das für Ausflügler und Feriengäste das ganze Jahr hindurch viel zu bieten hat.

Bewegung und Genuss im Sommer

Die Gondelbahn in Marbach fährt etwas ausserhalb des Dorfes und gelangt in rund 10 Minuten hoch zur Marbachegg mit Aussicht auf Schibegütsch und Hohgant sowie die Berner Hochalpen mit Schreckhorn, Finsteraarhorn und Eiger. Feriengäste starten den Tag mit einem regionalen Bergzmqorge oder am Sonntag mit dem musikalisch untermalten Älplerzmqorge. Wer Ruhe sucht, lässt sich vom Berggasthaus einen Picknickkorb einpacken, der dann unterwegs genossen wird. Auf dem FoodTrail lösen Gross und Klein spannende Rätsel, geniessen die grossartige Aussicht und degustieren kulinarische Köstlichkeiten.

Abenteurer sausen mit den drei- oder vierradrigen Carts auf einer Holzpiste über die Alpweiden und Biker finden beim Clientis Flowtrail oder dem CKW Jumptrail ihre Herausforderung. Wer auch im Sommer nicht aufs Skifahren verzichten möchte, probiert das Grasskifahren auf der Marbachegg aus (siehe Seite 46/47). Und wer's gemütlich mag, wandert genüsslich zum lauschigen Seeli, sucht nach den goldenen Bretzeli auf dem Bretzeli-Trail und hört mit etwas Glück die Murmeli pfeifen.

Auch in den beiden Dörfern gibt es Abwechslung für Ausflügler. Das Schybidorf Escholzmatt ist eine geschichtsträchtige Gemeinde und auf dem besten Weg, zum Kräutermekka zu werden. Unweit vom Kräutergarten neben der Kirche findet alljährlich im Mai ein grosser Wildpflanzen- und Kräutermarkt statt (siehe Seite 14/15). Zudem führen zahlreiche Wanderwege vom Dorf raus in die Natur, beispielsweise zur Schwendelbergkapelle oder auf den Bock mit seiner unvergleichlichen Weitsicht. Das Schrattendorf Marbach hingegen ist ein Feriendorf und eine versteckte Perle, welche direkt an das benachbarte Emmental grenzt. Altes Handwerk wird hier neu interpretiert, wie das Herstellen von Käse in der innovativen Bergkäserei Marbach, die Milch- und Fleischproduktion auf dem beliebten Wasserbüffelhof oder das Verarbeiten von Mondholz, das alte und moderne Zimmermannskunst vereint. Auf verschiedenen Kulinarikturen werden Handwerk, Genuss und Entdeckung vereint. Der Abenteuerpfad startet bei der Bergkäserei Marbach und motiviert kleine Wanderer mit interaktiven Posten bis zum Zielort, dem Archehof Schangnau.

Winterzauber auf und neben den Pisten

Das Skigebiet Marbachegg besitzt nicht nur ein Wahnsinnspanorama, sondern begeistert auch mit unzähligen Sonnenstunden. Besonders Familien mit Kindern fühlen sich hier wohl und die Kleinen erlernen auf spielerische Weise die Kunst des Ski- oder Snowboardfahrens. Snowli und seine Freunde kümmern sich dabei um den Nachwuchs und machen mit ihm die ersten Fahrversuche beim Kinderskilift neben der Talstation der Gondelbahn. Stehen die Kinder einmal sicher genug auf den Brettern, findet jedes Familienmitglied im Skigebiet Marbachegg die richtige Stre-





Schneeschulaufen auf der Marbachegg.



Langlaufloipen in Marbach.

Neues aus Escholzmatt-Marbach

Natural Bike-Park

Mit diesem Projekt soll das bestehende Angebot rund um das Thema Bike erweitert werden. Der Natural Bike-Trail im Dorf Marbach lädt vor allem Gäste und Besucher (Familien mit Kindern und jugendliche Biker) ein, die im flachen Gelände ihre Touren fahren. Die Bikeschulen bieten Kurse für den Einstieg an.

#schrattengenuss

Der Genussausflug beginnt mit einem einzigartigen Apéro in der Gondelbahn, bietet beeindruckende Ausblicke von der Marbachegg und endet mit einem Besuch der Käserei und einem regionalen Mittagessen mit Dessert.

Bergzauber für Frauen – Frühstück und Shopping in idyllischer Umgebung

Aufstehen, bitte! Der Tag wird mit einem «Chörnlipickerfrühstück» im schmucken Vogelhäuschen der Bergkäserei gestartet. Nach einem Spaziergang an der frischen Luft führt der Weg ins Lieblingsstück zu Kaffee & Dessert, bevor eine Shoppingtour im stilvollen Einkaufsparadies wartet.

Day Dance Marbachegg

Wenn der Frühling in den Bergen Einzug hält, verwandelt Paragraph K & Chuchirave die Marbachegg in ein Techno-Paradies. Am 3. Mai 2025 gibt es ein unvergesslicher Rave zum Sonnenuntergang, umgeben von der atemberaubenden Bergwelt. Ein Tag voller magischer Momente mit top Aussicht und wummernden Bässen.

cke für sich. Im Berggasthaus Marbachegg trifft man sich dann zur gemeinsamen Pause bei gutbürgerlicher Küche und tauscht sich über die witzigsten Schnee-geschichten des Tages aus. Jeden Samstag im Januar und Februar gehört die Skipiste nach dem Skibetrieb den Schlittlern. Von 17.30 bis 19.00 Uhr ist die Talabfahrt bei sicheren Schneeverhältnissen offen für rasante Fahrten auf zwei Kufen. Und an auserwählten Daten sogar für Mountainbiker.

Glitzernde Schneelandschaften, herrliches Panorama und eine entschleunigende Ruhe machen die Winterwanderwege und Schneeschuhtrails auf der Marbachegg aus. Verschiedene Schwierigkeitsstufen und Längen sind zwischen Marbach und Marbachegg ausgeschildert. Warum nicht ein «Fondue to go» auf die Winterwanderung mitnehmen? Im vorbereiteten Rucksack geht es ausgerüstet mit Caquelon, Gasbrenner, Weisswein, Brot und natürlich einer sagenhaften Käsefonduemischung aus der Bergkäserei Marbach zum individuellen Lieblingsplatz. Tipp: Während des ganzen Winters fahren Fussgänger für nur 11 Franken mit der Gondelbahn auf die Marbachegg und retour ins Tal.

Oder wie wäre es mit einem Ausflug auf die sonnigen Langlaufloipen, eingebettet in die wunderschönen Bergkulissen? Im Loipennetz Escholzmatt-Marbach-Bumbach erwarten Sie 50 Kilometer Langlaufvergnügen, für Klassisch und Skating gespurt. Die Dorfrundloipe Marbach ist täglich zwischen 18.00 und 21.00 Uhr beleuchtet.

www.biosphaere.ch/sommer
www.biosphaere.ch/winter



FREUNDE

DER BIOSPHÄRE ENTLEBUCH

JETZT MITGLIED
WERDEN!

FREUNDE@BIOSPHERE.CH

LEBENSQUALITÄT GEMEINSAM GESTALTEN – MACH MIT!

Die «Freunde der Biosphäre Entlebuch» sind mit rund 750 Mitgliedern ein wichtiges Sprachrohr der Idee Biosphäre. Dies z.B. mit aussergewöhnlichen Projekten und Mitgliederanlässen. Die jährliche Verleihung des Biosphärenpreises ist der Höhepunkt im Vereinsjahr.

www.freunde-biosphaere.ch

ALS FREUNDIN ODER FREUND DER BIOSPHERE ENTLEBUCH...

- ... stärken Sie der «Idee der Biosphäre» den Rücken.
- ... nehmen Sie kostenlos an vielen öffentlichen UBE-Exkursionen teil.
- ... sind Sie zu spannenden Mitgliederanlässen eingeladen.
- ... beweisen Sie Ihre Identifikation mit der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Ihre Möglichkeiten einer Mitgliedschaft:

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

Für die Mitgliedschaft senden Sie uns:

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

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 Kilo 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

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.ch

Genuss

«CHÄS-TSCHÄDERI»

Selbstbedienung

Vor langer Zeit ist der «Chäs-Tschäderi» mit seiner roten Vespa durchs Tal gefahren und hat feinste Milch- und Käseprodukte verkauft. Diese Vespa ist nun auch das Aushängeschild der drei «Chäs-Tschäderi»-Selbstbedienungsläden in der Biosphäre Entlebuch. Freuen Sie sich über ein breites Angebot an regionalen Produkten und tollen Geschenken!

Standorte:

Escholzmatt, Hauptstrasse 81

Entlebuch, Marktplatz 2

Mosigen, Käserei

Schüpfheim, Hauptstrasse 17

Öffnungszeiten:

Mo–Sa: 6–20 Uhr

So: 8–20 Uhr



www.biosphaere-berg-kaeserei.ch

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

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 Biosphärengeschenke warten 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

Tourismus

SAVURANDO Kulinarische Genusstour in Entlebuch



Die (E-)Bike-Rätseltour mit sechs kulinarischen Schätzen führt durchs Entlebucher Kräuterland. Dabei geniessen Sie bei jedem Stopp Köstlichkeiten aus der Region und lernen unsere lokalen Produzenten kennen. Tourendetails entnehmen Sie auf der Website von Entlebuch Tourismus. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall!

www.tourismus-entlebuch.ch

Genuss

ENTLEBUCHER SCHINKEN HOLT GOLD MIT HÖCHST- PUNKTZAHL

Die Fleischfachgeschäft Metzgerei Giger AG wurde im Rahmen des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF geehrt. Fünf Produkte hat sie ins Rennen geschickt und erhielt für alle Produkte eine Medaille:

- Gold für Entlebucher Schinken, Biosphäre Coppa, Biosphäre Fegerli und für Kräutersalami
- Silber für Entlebucher Huusalami



Die Medaillen sind ein Beweis für die hohe Qualität der Produkte sowie auch eine Anerkennung für die sorgfältige Arbeit und das Engagement des gesamten Teams.

www.metzgerei-giger.ch

Kultur

JUBILÄUM ENTLEBUCHER ALPABFAHRT



Am Samstag, 27. September 2025, feiert die Entlebucher Alpabfahrt ihre 20. Durchführung. Mit regelmässig über 10000 Besucherinnen und Besuchern ist die Entlebucher Alpabfahrt zu einem wahren Volksfest angewachsen. Das Zusammenreffen von traditionsbewusster Alpwirtschaft und modernem Publikumsanlass eröffnet eindruckliche Begegnungen mit einem traditionellen, volkstümlichen Entlebucher Brauchtum.

www.alpabfahrt.ch

meine Empfehlungen

«Aus der Region.»
Stark wie de Wicki
Wicki-Mucki-Käse
mittelreif

«Aus der Region.»
Stark wie de Wicki Bergbutter
handgemacht

«Aus der Region.»
Stark wie de Wicki
Käsekuchenmischung

MIGROS
macht meh für d'Region

Erhältlich in ausgewählten Filialen der
Genossenschaft Migros Luzern

Das innovative Türenwerk im Entlebuch

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

ENTLA-Qualitätstüren sind erhältlich im Fachhandel.

Diese 7 Gründe machen ENTLA'FUTTER so einzigartig.

7

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

UNESCO Biosphäre Entlebuch

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

www.biosphaere.ch

KEMMERIBODEN BAD – STANDHAFT SEIT 1834

Gast sein ist gut, Heimkommen ist besser

Bei der Ankunft werden die Gäste vom historischen Gebäude, umgeben von grünen Gärten und majestätischen Bergen, empfangen. Die Zimmer sind liebevoll mit einer Kombination aus Moderne und Tradition eingerichtet. Materialien wie Holz und Stein sowie raffinierte Details sorgen für ein behagliches Ambiente. Als Bettmümpfeli liegt ein kleines «Merängeli» auf dem Kopfkissen.

Text und Bilder: Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad

Die Küche des Kemmeriboden Bads ist weit über das Emmental und Entlebuch hinaus bekannt. Hier werden traditionelle Gerichte modern und raffiniert interpretiert. Die Produkte kommen aus der nächsten Umgebung. Die Kemmeriboden-Kulinarikpartner stehen für Tradition und Qualität. Die traditionelle Kemmeriboden-Merängge ist ein Muss für jeden Gast. Schon seit 1939 wird sie von der Bäckerei Stein hergestellt.

Das Kemmeriboden Bad steht für aufrichtige Herzlichkeit und Gastfreundschaft. Der Familienbetrieb steht für die Werte Dankbarkeit, Respekt, Spass und Freundschaft. Diese Werte werden im Team und bei der täglichen Arbeit sowie im Umgang mit Gästen, den Partnern und der Umwelt gelebt.

Im Naturgarten für die Hotelgäste blühen Wildblumen, und ein Duft von frischen Kräutern liegt in der Luft. Lauschige Ecken mit bequemen Sitzgelegenheiten laden zum Verweilen ein. Die Outdoorsauna, bietet einen unvergesslichen Blick auf den Schibengütsch. Nach dem Saunagang wartet im «Teehaus» ein erfrischender Tee mit Kräutern aus dem Kemmeriboden-Garten auf die Gäste.

Wenn es schliesslich an der Zeit ist, Abschied zu nehmen, gehört auch ein Mitbringsel für Zuhause dazu.



Im Kemmeriboden Bad trifft Tradition auf Moderne.



Die Hotelgäste erholen sich im Kräutergarten mit Teehaus.

Im Regio-Lädeli werden neben den legendären Kemmeriboden-Merängge auch weitere Produkte aus der Region angeboten.

Das Kemmeriboden Bad ist nicht nur ein Ort zum Übernachten, sondern ein Ort zum Erleben und Geniessen.

In Zusammenarbeit mit:



HOTEL LANDGASTHOF
KEMMERIBODENBAD

«CARVING PUR» AUF DER GRÜNEN WIESE

Grasskifahren

Bei strahlend blauem Himmel und Temperaturen über 20 Grad Celsius über die Piste kurven – ganz ohne Skianzug und Frostbeulen – das klingt wundervoll! Und ist keineswegs eine Wunschvorstellung, denn auf der Marbachegg ist Skifahren auch im Sommer möglich. Das sogenannte Grasskifahren wird immer beliebter und lockt Menschen von überall her auf die Marbachegg.

Text: Valerie Graf
Bilder: Yannick Rösli



Ob Anfänger oder Profi – das Grasski-Volksrennen ist ein Spass für Gross und Klein.

Mit dem Grasskifahren bietet die Marbachegg Ski-begeisterten ein ganz aussergewöhnliches Freizeit-erlebnis im Sommer. Es weist viele Parallelen zu Ski alpin auf und ist dennoch eine eigene anerkannte Sportart. Aktuell wird Grasski weltweit von circa 20 Nationen betrieben. Insbesondere in Europa, aber auch in Japan, Taiwan, Russland, im Libanon oder im Iran wird die Sportart immer beliebter.

Das Grasskifahren hat für die Marbachegg eine grosse Bedeutung. Als einziger Standort in der Schweiz und weit über die Landesgrenze hinaus befindet sich die Marbachegg in einer einzigartigen Pole-Position. Die grünen Pisten sind aber nicht nur für professionelle Grasskifahrer gedacht, auch Menschen wie du und ich sind herzlich eingeladen, den rasanten Sport auf Rollen zu entdecken.



von links: Als eine der besten Alpin-Fahrerinnen in ihrer Alterskategorie belegt Lara Portmann auch im Sommer den 1. Platz. | Ivo Huber aus Schüpfheim bei seinem ersten Grasski-Rennen im Sommer 2024. | Für jedes Rädchen ein Tröpfchen Öl.

Gleich und doch anders

«Grasskifahren ist Carving pur», sagt Walter Schacher, Präsident des Grasskiclubs Escholzmatt-Marbach. Der Grasski selbst ist zwischen 60 und 100 Zentimeter lang und erinnert entfernt an ein Raupengerät. Denn im Gegensatz zum gewöhnlichen Winterski ist er höher und verfügt nicht über Kufen, sondern über zig kleine Rädchen, die ihn hoher Drehzahl über das satte Grün rollen. Auch die Pflege unterscheidet sich. So will beim Grasski jedes einzelne Rädchen kontrolliert und geölt werden. Nebst dem Ski gibt es keine Unterschiede bei der Ausrüstung. Helm, Rückenpanzer, leichte Sportbekleidung, Stöcke und Skischuhe sind identisch.

Die Technik ist dem alpinen Skifahren sehr ähnlich. So ist es nicht verwunderlich, dass auch einige Profiskifahrer im Sommer gerne auf den Rollen trainieren. «Dies könnte aber noch viel stärker genutzt werden», ist Walter Schacher überzeugt. Ein klarer Vorteil sind die Kosten: Während für das Training im alpinen Bereich hohe Ausgaben für Pistenmieten auf Gletschern oder in Schneesporthallen sowie teure Reisen nach Südamerika, Australien oder Neuseeland anfallen, bereiten sich Grasskisportler bedeutend günstiger auf ihre Rennen vor.

Chance für junge Athleten

Den richtigen Umgang mit den Grasskiern kann grundsätzlich jeder lernen. «Voraussetzung sind Grundkenntnisse im Skifahren», weiss Walter Schacher. «Aber auch Kenntnisse im Inlineskating, Schlittschuhlaufen oder Snowboarden helfen beim Erlernen des Grasskifahrens.» Kinder können bereits mit acht Jahren gut mit dem Grasskifahren beginnen. Insbesondere für junge Athleten ist die Sportart reizvoll, denn die Konkurrenz ist weitaus kleiner als bei bekannteren Disziplinen und Erfolgserlebnisse sind daher greifbarer.

«Voraussetzung sind Grundkenntnisse im Skifahren».

Walter Schacher

Angebote für Neugierige

Wer nun Lust bekommen hat, den rasanten Sport auf Rollen kennenzulernen, startet am besten mit einem Schnupperkurs. Vereine, Gruppen oder Einzelpersonen sind herzlich eingeladen, sich für ein zweistündiges Reinschnuppern anzumelden. Nach dem Schnupperkurs steht es jedem frei, selbstständig über die grüne Piste zu kurven.

Für regionale Leistungszentren oder Skiclubs stellt der Grasskiclub Escholzmatt-Marbach zusammen mit der Sportbahnen Marbachegg AG auch gerne massgeschneiderte Programme für Trainingstage oder Trainingslager zusammen.

Der Grasskiclub Escholzmatt-Marbach sucht übrigens laufend neue Mitglieder. Wer Lust hat, den Grasski-sport besser kennenzulernen, den Verein zu unterstützen oder selbst zum Profi zu werden, meldet sich bei Walter Schacher.

www.grasski.ch

Nicht verpassen!

Am 23. August 2025 findet das 2. Grasski-Volksrennen auf der Marbachegg statt. Ob Laie oder Profi – alle sind willkommen! Die Ausschreibung folgt in Kürze.

Nähe ist... nachhaltig in die Unesco Biosphäre Entlebuch investieren.

Setzen wir uns zusammen.

Biosphären-Sparkonto mit Spezialverzinsung!

 **Clientis**
Entlebucher Bank

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

BRAUKUNST

1834

J. B. Guggenbühler



Verantwortungsvoll geniessen



**TREUHAND
PARTNER**
SCHÜPFHEIM

Ihr kompetenter Partner für Dienstleistungen im Finanzbereich der Unternehmung

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

Treuhand-Partner Schüpfheim AG

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

INNOVATIVE BILDUNG IM ENTLEBUCH

Wege zu einer zukunftsfähigen Lernlandschaft

Ort für Bildung: 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

Raum und Zeit für Ideen

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.

«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

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



Schauspiel Talente bei einer Probe mit Reto Ambauen, Theaterpädagoge.



<https://ksschuepfheim.lu.ch>

In Zusammenarbeit mit:

**KANTON
LUZERN**

ENTLEBUCHER WALD IM KLIMAWANDEL

Herausforderungen und Chancen

Trockenheit und Sturmereignisse (Burglinde und Guggiföhn) werden häufiger. Mehr Hitzetage und vermehrt Waldbrandgefahr mit Feuerverboten. Zum zweiten Mal innert zweier Jahre grosse Überschwemmungen in Sörenberg. Mangels Schneesicherheit werden Skianlagen aufgehoben. Verantwortlich dafür wird der Klimawandel gemacht. Was heisst eigentlich Klimawandel und wie wirkt sich dieser auf die Bäume respektive den Wald aus?

Text und Bilder: Urs Felder, Leiter Waldregion Entlebuch, Landwirtschaft und Wald (lawa)

Naturereignisse häufen sich

Wärmere Temperaturen, längere Trockenzeiten sowie Stürme stellen den Wald vor grosse Herausforderungen. Gefährdet ist er deshalb nicht. Durch das rasche Tempo des Klimawandels ist der Wald jedoch gefordert, sich an die Gegebenheiten anzupassen und sich zu verändern. Trockenheits- und hitzetolerantere Baumarten werden sich etablieren.

Laubbaumarten verbreiten sich in die Höhe

Je nach Klimaszenario werden sich die Vegetationshöhenstufen bis Ende des 21. Jahrhunderts um 500 bis 700 Meter nach oben verschieben. Damit werden sich die Waldstandorte und mit ihnen die Baumartenzusammensetzung verändern. Vor allem in den tieferen Lagen werden Laubwälder das Landschaftsbild prägen. Der Anteil der Fichte wird zurückgehen. Konkret heisst das, die Baumarten (z. B. Buchen, Eichen), die sich heute im Entlebucher Talboden wohlfühlen, werden sich in hundert Jahren 500 Meter höher gut ansiedeln.

Entlebucher Wald in Zukunft – wichtig für Mensch und Natur

Die Wälder sollen weiterhin vor Naturgefahren schützen, den wertvollen Rohstoff Holz produzieren, Erholungsraum bieten und wichtige Lebensräume für zahlreiche Pflanzen und Tiere sein. Beschädigte Flächen nach Naturereignissen bieten Chancen für einen starken Wald. Die natürliche Verjüngung führt zu einer Erneuerung des Waldbestandes. Bei Bedarf können neue klimafitte Baumarten gepflanzt werden. Es entstehen stabile Mischwälder mit verschiedenen Laub- und Nadelbäumen. Bei der Artenwahl ist zu bedenken, dass heute keimende Bäume wohl bereits im mittleren Alter in einem stark veränderten Klima wachsen. Bei wärmerem Klima und längeren Trockenzeiten werden bei uns bisher wenig verbreitete Baumarten das Waldbild mitprägen. Dazu gehören Eiche, Linde, Kastanie, Kirsche, Spitzahorn, Ulme, Waldföhre und Douglasie.

Waldentwicklung intelligent lenken

Die Forstfachleute beraten die Waldeigentümerinnen und Waldeigentümer bei der Pflege und Bewirtschaftung ihrer Wälder, damit diese auch in Zukunft ihre Funktionen erfüllen: Dabei ist darauf zu achten, dass standortgerechte und an das künftige Klima angepasste Baumarten gefördert und wenn nötig gepflanzt werden. So wird der Wald widerstandsfähiger. Eine vielfältige Mischung an Baumarten ist anzustreben. Das Risiko für Schäden kann so verteilt werden. Ein Wald mit Bäumen verschiedenen Alters ist vitaler und stabiler. Werden natürliche Prozesse zugelassen, wird das natürliche Ökosystem widerstandsfähiger. Die Schutzwirkung des Waldes gegenüber Naturgefahren, aber auch als Klimaschutz wird in der Zukunft noch wichtiger.

Weitere Informationen:

www.lawa.lu.ch/wald/Wald_und_Klima



oben: Bäume, speziell Laubbäume verbreiten sich mit der Klimaerwärmung in die Höhe.

unten: Nach einem Sturmereignis entwickelt sich eine schöne natürliche Waldverjüngung mit verschiedenen Baumarten und Altersstufen.

«Haben wir Vertrauen in die Natur. Denn auch die Natur bleibt nicht stehen und hat in der vergangenen Evolutionsgeschichte immer wieder bewiesen, dass sie gute Lösungen und Wege findet.»

Urs Felder, Leiter Waldregion Entlebuch



Exkursions- Tipp:

Unser Wald im Klima-Wandel

Samstag, 10. Mai 2025 / Freitag, 5. September 2025

Wald-Klimawanderung mit dem Förster: Er ist da, der Klimawandel. Durch verschiedene Klimazonen folgen wir seinen Spuren und erfahren, wie er Holzproduktion und Waldbiodiversität verändert.

Anmeldung: www.biosphaere.ch/wald

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

www.biosphaere.ch/exkursionen



ERLEBNISSE IN DER LUZERNER LANDSCHAFT

Abenteuer und Ruhe im Herzen der Schweiz

Glitzernde Seen, atemberaubende Berge, sanfte Hügel und endlose grüne Wiesen – die Luzerner Landregionen Seetal, Sempachersee, Willisau und die UNESCO Biosphäre Entlebuch versprechen unvergessliche Erlebnisse.



1 Schifffahrt auf dem Hallwilersee

Entdecken Sie das Seetal bei einer Schifffahrt auf dem Hallwilersee: Verträumte Ufer, romantische Badeplätze, familienfreundliche Strandbäder und Top-Gastronomie erwarten Sie. Kulinarische Themenfahrten an ausgewählten Daten bieten ein besonderes Highlight.

2 Erlebnispark Schongiland

Das Schongiland im Luzerner Seetal bietet Spass und Abenteuer für die ganze Familie. Perfekt für Kinder bis 12 Jahre, doch auch Erwachsene kommen auf ihre Kosten. Highlight: die einzigartige, wetterfeste 380 Meter lange Rodelbahn.



1



3



2



4



5



7



6



8

3 Carribbean Village Nottwil

Die karibische Beachbar am Sempachersee ist der Hot-spot der Region für echtes Urlaubsfeeling. Das bunte Karibik-Häuschen mit Veranda lädt zum Entspannen ein und das gedeckte Beach House bietet auch bei schlechtem Wetter gemütliche Atmosphäre.

4 Boulder Arena Sursee

Die Boulder Arena ist eine moderne Indoor-Kletteranlage mit abwechslungsreichen Routen aller Schwierigkeitsgrade. Die Arena bietet eine sichere und motivierende Umgebung für Kletterer jeden Alters. Der perfekte Ort, um sportliche Herausforderungen zu meistern.

5 FoodTrail Willisau

Unternehmen Sie eine genussvolle Schnitzeljagd in der Region Willisau. Lösen Sie spannende Rätsel, finden Sie Genuss-Stationen und geniessen Sie lokale Spezialitäten. Perfekt für Vereine, Familien oder Freunde.

6 Stadtführungen Willisau

Entdecken Sie die historische Altstadt Willisau auf geführten Rundgängen mit Kirchturbesteigung. Öffentliche Führungen von Mai bis Oktober, Gruppen jederzeit möglich. Spannend und humorvoll erfahren Sie mehr über die Geschichte und Geheimnisse des mittelalterlichen Städtchens.

7 Goldschürfen in Romoos

Mit Schaufel und Pfanne geht es in den wilden «Chrächen» des Napfgebietes an die Arbeit. Wenn am Schluss des Auswaschens noch etwas entgegenblinzelt, wird man strahlen – nicht vor Reichtum, aber vor Glück.

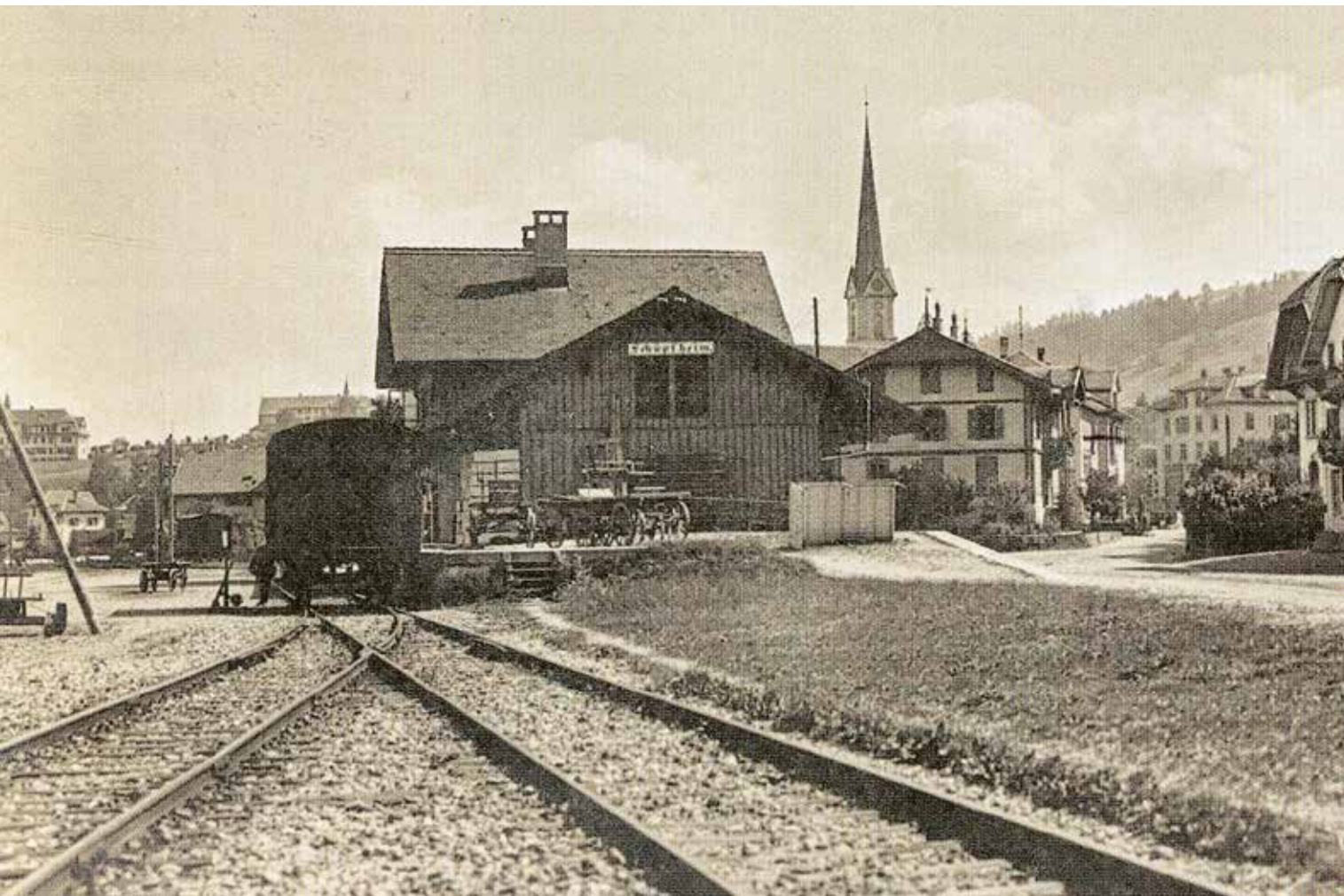
8 Wildtier-Exkursion im Entlebuch

Die heimischen Wildhüter lenken Sie während einer Exkursion geschickt durch den Wald auf das freie Feld, wo Sie mit Feldstecher allerlei «Wildes» wie pfliffige Murmeli, eindruckliche Steinadler, flinke Gämsen oder im Herbst die röhrenden Rothirsche beobachten.

In Zusammenarbeit mit:

LUZERN
INCEBNE
 DIE STADT. DER SEE. DIE BERGE.





Der Bahnhof von Schüpheim um 1912.

DIE BAHN ALS VERBINDENDES ELEMENT

Ein Blick in die Vergangenheit

«Tütütütü ... Die BLS begrüsst Sie im Regio-Express 7 nach Schüpheim, Trubschachen, Langnau, Konolfingen, Bern. Nächster Halt: Entlebuch.»

Text: Susanne Dängeli

Bilder: Aus «Aus alter Zeit», Otto Wicki, 2003

Wer ab und zu Zug fährt, dem dürften diese Worte bekannt vorkommen. Etwas weniger beliebt dürfte die Durchsage sein: «Tütütütü ... Information zum Regioexpress nach Bern: Der Regioexpress nach Schüpheim,

Langnau, Bern, Abfahrt 7 Uhr 22, wird zirka 7 Minuten später abfahren. Grund dafür ist eine Störung am Fahrzeug.» Auch wenn es oft ärgerlich ist, dass man eine Bahnfahrt erst mit Verspätung antreten kann oder ein Zug gar ganz ausfällt – selbstverständlich ist das weit verzweigte und meist pünktliche Bahnnetz der Schweiz keineswegs. Blättert man in Büchern der Vergangenheit, wird deutlich, dass es einiges gebraucht hat, bis die Bahn auch das Entlebuch erreicht hat. Neben diversen anderen Problemen stand die Entlebucher Bevölkerung nicht uneingeschränkt hinter dem Projekt «Bahnbau». Viele befürchteten Lärm, Rauch

Vor dem neu errichteten Bahnhofgebäude hält die Dampfeisenbahn in Escholzmatt an. Dahinter das 1873 erbaute Restaurant Bahnhof.

und Durchschneiden der Matten und während der Bauzeit Belästigungen durch die vielen fremden Arbeiter. Dennoch konnte 1875 die Bahn eröffnet werden. Bei Aufnahme des Bahnbetriebes gab es pro Tag sechs Züge zwischen Luzern und Langnau, drei in jede Richtung. Um die Jahrhundertwende waren es dann doch schon 16 Züge pro Tag. Heute sind es alleine in eine Richtung gegen 40 Verbindungen. Der Weg hierhin war beschwerlich, der Bau mühsam und kostenintensiv. Zudem war der Betrieb in den Anfängen defizitär und mehrere Gesellschaften hatten ihre Hände im Spiel.

Verschiedene Bahngesellschaften in Konkurrenz

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gab es in der Schweiz mehrere Bahngesellschaften. Es war die Ostwestbahn-Gesellschaft, welche 1857 die Konzession für die Strecke von Gümligen bis Luzern erhielt. Aus dem Entlebuch gehörten dem Initiativkomitee der Arzt Anton Brun, Entlebuch, und die Grossräte Fridolin Aregger, Schüpfheim, und Josef Banz, Entlebuch, an. Die Ostwestbahn hatte sich aber übernommen und ging 1860/61 bankrott. Der Kanton Bern beschloss, die Linien in seinem Hoheitsgebiet zu übernehmen, und vollendete die Strecke Gümligen–Langnau im Staatsbau. 1864 wurde sie eröffnet. 1869 wurde der Entscheid zum Bau der Gotthardbahn international abgesegnet. Nun wurde natürlich das Begehren wieder lauter, die Strecke von Langnau nach Luzern zu erweitern und Bern mit Luzern zu verbinden. 1870 wurde die Konzession erteilt und die Regierungen von Bern und Luzern einigten sich auf einen Vertrag, der vorsah, dass beide Kantone je zwei Millionen an den Bau bezahlen würden. Die Stimmbevölkerung des Kantons Luzern lehnte dies zwar deutlich ab, weil aber die Stimmbeteiligung zu tief war, wurde der Beschluss gemäss damaligem Recht dennoch rechtskräftig.

Stolperstein Wolhuser Tunnel

Die Entlebucher Topografie stellte die Ingenieure vor Schwierigkeiten. So stellte ein Ingenieur Wetli



bei der Planung fest, dass insgesamt 855 Höhenmeter überwunden werden müssen, und schlug vor, Escholzmatt mit einem vier Kilometer langen Tunnel zu umfahren, um 50 Höhenmeter einzusparen. Der Vorschlag wurde aber nicht aufgenommen. Dennoch mussten zwischen Wiggen und Luzern acht Tunnel gebaut werden. Eine knifflige Angelegenheit stellte dabei wohl jener oberhalb von Wolhusen dar. Er sollte 135 Meter lang werden und lag in einer Kurve mit 18 Promille Gefälle. Sechs Monate nach dem Baubeginn im September 1873 stellte man fest, dass der piemontesische Bauführer die Kurve versehentlich falsch ausgesteckt hatte. Dennoch gelang am 23. Mai 1874 der Durchstich – allerdings mit einer enormen Abweichung von vier Metern. Man musste zusätzlich Fels ausbrechen, was zu Mehrkosten von rund 25 000 Franken führte. Die veranschlagten Gesamtkosten von rund 14 Millionen für die gesamte Strecke wurden um rund drei Millionen überschritten. Hauptgründe dafür waren unter anderem Mehrkosten für den Zimmerreggtunnel vor Luzern und bei Uferverbauungen. Ende Juni 1874 gab es im Entlebuch grosse Hochwasser, die zusätzliche Schutzbauten nötig machten.

Eröffnung 1875

Am 18. Mai 1875 erfolgte die erste Probefahrt von Bern nach Littau. Weil es auch beim Bau des Zimmerreggtunnels Probleme gab, verzögerte sich die Eröffnung der gesamten Linie. Am 11. August desselben Jahres war es dann so weit – die Linie von Bern nach Luzern war Tatsache und wurde dem Verkehr übergeben. Die Entlebucher Bevölkerung nahm mit Begeisterung an der Eröffnung teil und es fand sich an allen Stationen viel Volk ein. Für viele war es das erste Mal, dass sie einen Zug erblicken konnten. Der

erste Zug fuhr von Bern nach Luzern, um dort die Offiziellen aus Luzern einzusammeln, bevor er zurück nach Entlebuch dampfte. Hier fand die offizielle Feier im Hotel Port statt. Über den Tag verteilt verkehrten mehrere Züge durch die Region. Die einheimische Bevölkerung nützte diese, um zur Feier des Tages in die Nachbargemeinden zu reisen.

Es gab aber auch Unschönes: Der erste Zug in Richtung Langnau erfasste bei Bärau einen schwerhörigen Mann, der nicht mit dem Zug gerechnet hatte und das Trasse überquerte. So kam es nicht von ungefähr, dass es auch Leute gab, die Respekt hatten vor dem neuen Fortbewegungsmittel. Auch soll eine schüchterne Frau beim Einsteigen dem Kondukteur ein Trinkgeld angeboten haben mit den Worten: «Tüend de nid so gschwind fahre!»

Dass die Bahnlinie für Verbundenheit sorgte, zeigten Inschriften, die am Bahnhof Trubschachen anlässlich der ersten Fahrt gemacht wurden:

**Die Opfer nicht gespart, mutig ausgeharrt,
unverzagt und unbeirrt, hat zum schönen Ziel
geführt.**

**Ob Bruderhass und Völkerzwist
gar oft die Menschen scheiden;**

**das Emmental und Entlebuch
weiss nichts von diesen beiden.**

**Luzern, die liebliche Braut,
wird heut' dem Nutzen angetraut.**

Finanzielle Komplikationen

Die Gesellschaft der Bern-Jurassischen Bahnen war die erste Betreiberin. Sechs Monate nach Betriebsaufnahme musste die Betreiberin allerdings Insolvenz anmelden. Bei der Versteigerung erwarb der Kanton Bern die Linie für rund 8,5 Millionen Franken und überliess den Bahnbetrieb für fünf Jahre der Jurabahn, bevor das Verhältnis 1882 in eine Pacht umgewandelt wurde. 1890 wurde die Linie für 14 Millionen an die Jura-Simplon-Bahn verkauft, welche Anlagen, Rollmaterial und Fahrpläne verbesserte und Schnellzüge zwischen Luzern und Genf einsetzte. 1903 wurde die Linie dann in das Netz der SBB eingegliedert. Die Strecke wurde in der Folge mit weiteren Stationen bestückt – es folgten 1914 Hasle, 1933 Werthenstein, 1934 Doppleschwand-Romoos («DORO») und 1935 Schachen. In dieser Zeit erfolgte auch die Elektrifizierung der Bahn. Die für Bahnverhältnisse steile Topografie im Entlebuch sorgte noch einmal für Schwierigkeiten. Vor allem das Anfahren bei der Haltestelle «DORO» war eine Herausforderung und gut besetzte Personenzüge mussten teilweise mehrere hundert Meter zurückrollen, um im Flachen anfahren zu können und mit Anlauf bergauf zu gelangen. So gesehen ist man heute doch um einiges fortgeschrittener – auch wenn das eine oder andere Mal eine Verspätung oder ein Zugausfall vorkommt.

Entlebucher Brattig 2025

Dieser Artikel erschien in der Entlebucher Brattig, Ausgabe 2025. Sie enthält zum Motto Verbundenheit 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



«ICH HABE MEINE PASSION ZUM BERUF GEMACHT»

Persönlich mit dem Pasta-Pionier aus der Biosphäre

Bruno Hafner gilt als Pasta-Pionier der Biosphäre Entlebuch. In einem kurzen Interview stellt sich der 56-jährige Unternehmer auch unseren persönlichen Fragen.

Interview: Valerie Graf

Bild: Bruno Rösli



Vor 15 Jahren wagten Sie sich mit Fidirulla-Pasta in die Selbstständigkeit. Haben Sie diesen Schritt je bereut?

Nein. Meine jetzige Tätigkeit ist viel zu spannend und zu abwechslungsreich. Ich habe meine Passion zum Beruf gemacht.

Woher kommt diese Leidenschaft?

Mit 13 Jahren durfte ich jeweils freitags und samstags ab 4.00 Uhr vor der Schule in einer Bäckerei mithelfen. So habe ich nicht nur meine Leidenschaft für die Lebensmittelproduktion entdeckt, sondern konnte auch mein erstes Geld verdienen.

Haben Sie Ihre Macher-Mentalität von Ihrem Elternhaus geerbt?

Meine Mutter war eine hervorragende Köchin und hat uns Kinder gelehrt, dass man mit einfachen Mitteln ein tolles Gericht zaubern kann. Das hat mich geprägt.

Haben Sie neben der Arbeit noch Zeit für anderes?

Ich nehme mir bewusst Auszeiten, auch Hobbys sind mir wichtig. So unternehme ich im Sommer mal eine Vespatour mit Freunden. Auch das Reisen fasziniert mich heute sehr.

Was macht Sie wütend?

Menschen, die viel reden und dabei das Denken vergessen – kann amüsant sein, aber auch verletzend.

Und was macht Sie glücklich?

Ich bin stolz, mit Fidirulla meine eigene Marke aufbauen und täglich weiterentwickeln zu können. In den vergangenen fünf Jahren waren wir sehr innovativ und haben auch verschiedene Preise gewonnen. Mittlerweile bieten wir über 50 verschiedene Pasta-Kreationen und Spezialitäten an. Und wir tüfteln ständig an Neuem.

Zum Beispiel?

Nach unseren erfolgreichen Ravioli-Neukreationen im Sommer 2024 entwickeln wir diese 2025 weiter unter dem Motto «bodenständig trifft exotisch». Man darf gespannt sein ...

Bruno Hafner ist 56 Jahre alt, hat einen 28-jährigen Sohn und lebt mit seiner Lebenspartnerin Sandra Alessandri in Schüpfheim.

www.fidirulla.ch

In Zusammenarbeit mit:

FIDIRULLA

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

Highlights, die man nie vergisst

**TELL
PASS**

Erinnerungen
sammeln mit
dem Tell-Pass

www.tellpass.ch

AUF EINKAUFSTOUR

Wie alle von einer starken Marke profitieren

Beim Einkaufen schätzen wir eine grosse Fülle und Vielfalt, auch wenn uns die Auswahl und Varianten manchmal fast überfordern. Marken wie «Echt Entlebuch» oder «Stark wie de Wicki» bieten Kundinnen und Kunden eine gute Orientierung und helfen den Entlebucher Produzenten gleichzeitig, damit ihre Produkte im Regal auffallen und grösseren Absatz finden.

Text: René Epp

Bild: Thomi Studhalter, Willisau

Den Einkauf des täglichen Bedarfs erledigen wir gerne zügig, um mehr Zeit für andere Dinge zu haben. Doch kennen Sie das Gefühl, vor dem vollen Regal zu stehen und die Qual der Wahl zu haben? Zum Glück gibt es Marken, die uns Orientierung geben und auf die wir vertrauen können. Eine Marke, die uns beispielsweise die Gewissheit gibt, dass ein Produkt aus einer bestimmten Region stammt, welche man unterstützen will. Oder eine Marke, mit der man mit einem Unternehmen oder sogar mit einer sympathischen Persönlichkeit wie Joel Wicki, dem Schwingerkönig 2022, in Verbindung bleibt. So gibt es in ausgewählten Filialen der Migros Zentralschweiz unter der Marke «Stark wie de Wicki» urchige Produkte wie Butter, Käse, Fondue und Raclette aus der Heimat von Joel.



Joel Wicki beim Einkaufen.

Auffallen ist alles!

Für kleine, gewerbliche Produzenten wird es immer schwieriger, sich in der grossen Produktfülle bemerkbar zu machen und zu differenzieren. Eine starke Marke zusammen mit der Bekanntheit der UNESCO Biosphäre Entlebuch und von Schwingerkönig Joel Wicki sorgt dafür, dass «Echt Entlebuch»-Produkte im Verkaufsregal eine höhere Beachtung finden, wodurch die Produzenten, eine ganze Region und auch der Handel profitieren. Dank dem Verkaufsstellennetz in der Migros Luzern sind Entlebucher Produkte in der Zentralschweiz quasi um die Ecke erhältlich.

Das «Stark wie de Wicki»-Sortiment:

- Bergkäse und handgemachte Butter von der Entlebucher Spezialitäten Käserei
- Käsemischung mit Käse von der Biosphäre Bergkäserei und der Bergkäserei Oberberg
- Fondue und Weichkäse von der Bergkäserei Marbach
- Wicki-Mucki-Käse und Bio-Chili-Raclette-Käse von der Bergkäserei Oberberg

In Zusammenarbeit mit:



regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

BUILT FOR PERFECTION

DEINE STÖCKLI-FILIALEN:

Manufakturladen
Eistrasse 14, 6102 Malters

Filiale Sörenberg
Rothorn-Center 2, 6174 Sörenberg

NEU
UMGEBAUT



STÖCKLI
THE SWISS SKI 



Professioneller
Ski- und Snowboardunterricht

DER SCHNEESPASS FÜR DIE GANZE FAMILIE!

- **Gruppenkurse & Privatlektionen**
Qualifizierter Schneesportunterricht
für Anfänger und Profis
- **Januar- & Februarhit**
Kinderunterricht jeweils mittwochs,
samstags oder sonntags im Januar
und jeden Samstag im Februar.
- **Gutscheine**
Bist du auf der Suche nach dem per-
fekten Geschenk? Unser Onlineshop
hat eine grosse Auswahl und schickt
den Gutschein sofort nach Hause.

TIPP

**Schweizer Ski- und
Snowboardschule Sörenberg**

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



von links: Übernachten unter freiem Himmel auf dem Schottenhof Lochsiti in Marbach. | Regionaler Genuss bei Biosphärenpartnern. | Entspannen und die Aussicht genießen im Bergwelten Salwideli. (Bilder Laila Bosco, Yannick Röözli, MARCOLEU GmbH)

ENTLEBUCHER GAST-FREUNDSCHAFT GENIESSEN

Vielfältige Erlebnisse und atemberaubende Natur

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch lädt zum Verweilen ein. Lassen Sie sich überraschen, welche Köstlichkeiten aus wertvollen Regionalprodukten in den Küchen gezaubert werden. Verlängern Sie Ihren Aufenthalt und übernachten Sie bei uns – vom 4-Sterne-Hotel bis zum gemütlichen B&B, von der abgelegenen Gruppenunterkunft bis hin zu barrierefreien Ferienwohnungen an zentraler Lage. Für jedes Bedürfnis und Budget gibt es das passende Angebot. Auch wer aussergewöhnliche Unterkünfte sucht, wird fündig: Übernachten Sie beispielsweise in einem Himmelbett auf einem AEBI oder in einem original Airstream-Wohnwagen.

In der Gruppe unterwegs?

Gruppenunterkünfte, vielfältige Gruppenerlebnisse, Betriebsbesichtigungen und spannende Referate.



www.biosphaere.ch/gruppen



www.biosphaere.ch/gastronomie
www.biosphaere.ch/unterkuenfte

Essen und schlafen bei Biosphärenpartnern

Gemeinsam die UNESCO Biosphäre Entlebuch nachhaltig weiterentwickeln. Für dieses Ziel engagieren sich die Biosphärenpartner. Sie integrieren die Werte der Biosphäre in ihre Projekte, leben diese und geben sie an ihre Kunden und Gäste weiter. Alle leisten mit ihren individuellen Massnahmen und Projekten und den gemeinsamen Kampagnen ihren Anteil zur nachhaltigen Weiterentwicklung.



DAS GRUENHOLZ ERHÄLT EINE REVITALISIERUNGSKUR

Hochmooraufwertungsprojekt in Schüpffheim

Kaum jemand kennt das kleine Naturjuwel «Gruenholz», welches sich 30 Gehminuten vom Dorfzentrum Schüpffheim entfernt befindet. Das eine Hektare grosse Gebiet wird im kantonalen Inventar der Naturobjekte von regionaler Bedeutung (INR) als Hochmoor klassifiziert und ist damit neben dem Tällenmoos in Escholzmatt-Marbach das einzige übrig gebliebene Hochmoor im Talgebiet der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Text: Tanja Koch

Bilder: Entlebucher Medienhaus, Tanja Koch

Ein Laie würde das Gebiet, welches praktisch vollständig von Wald umgeben ist, auf den ersten Blick wohl nicht als Hochmoor erkennen. Auf den zweiten Blick fallen einem aber die grossflächigen Torfmoosteppiche auf sowie typische Hochmoorarten wie die Moosbeere (im Entlebucher Dialekt Chlöpfibeeri), die Rauschbeere (Schnuderbeeri) und die Heidelbeere (Höibeeri). Das Gebiet steht unter Naturschutz und wird vom Bewirtschafter jährlich zu einem Drittel mit dem Einachser gemäht und das Schnittgut von Hand zusammengenommen.

So weit alles wunderbar, könnte man meinen. Leider aber ziehen sich zwei alte Entwässerungsgräben quer durch die Fläche und der Verbuschungsdruck vom Waldrand her ist hoch.

Der UNESCO Biosphäre Entlebuch ist es ein Anliegen, die einzigartige Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten und aufzuwerten. Ziel ist es, eine hohe Biodiversität – insbesondere in den Mooren – sicherzustellen. Aus diesem Grund engagiert sich die UNESCO Biosphäre Entlebuch seit einigen Jahren auch in der Aufwertung von beeinträchtigten Mooren. Gemäss Moorschutzverordnung ist zwar der Kanton zuständig für den Moorschutz, aber auch die Biosphäre will

einen Beitrag leisten. Die Moore sind schlussendlich – gerade im Hinblick auf den Tourismus – wichtiges Kapital. Die UNESCO Biosphäre Entlebuch übernimmt dabei die Planung und die Bauleitung und der Kanton Luzern die Bauherrschaft und die Finanzierung.

Damit zurück zum Hochmoor Gruenholz und seinen Entwässerungsgräben. Mit einer Wiedervernässung des Moores durch die Verschliessung der Gräben können langfristig nicht nur viele seltene Arten erhalten werden, ein intaktes Moor ist auch klimarelevant. Moorböden können mehr CO₂ speichern als Wälder. Wird ein Moor hingegen entwässert, wird sehr viel vom über Tausende von Jahren im Torf gebundenen CO₂ freigesetzt. Aus diesem Grund ist die Biosphäre im Jahr 2021 auf den Grundeigentümer des Gruenholz zugegangen und hat ihn gefragt, ob er sich ein Aufwertungsprojekt vorstellen könnte. Erfreulicherweise hat dieser dem Ganzen zugestimmt.

«Es macht Sinn, auf nicht produktiven Flächen eine möglichst hohe Qualität für die Biodiversität anzustreben. Deshalb, und weil das Projekt von Anfang an professionell und unkompliziert an die Hand genommen wurde – immer in Zusammenarbeit mit dem Grundeigentümer –, habe ich rasch zugesagt.»

Armin Emmenegger, Grundeigentümer und Bewirtschafter





Anderes Moor, gleiche Methode: Das Juchmoos in Hasle drei Jahre nach der Einstauung des Entwässerungsgrabens.

In der Planungsphase wird als Erstes das Moor genau beschrieben: Neben der Aufnahme von vorkommenden Pflanzenarten werden mithilfe eines Bohrstocks Bodenprofile entnommen, um die Mächtigkeit und die Zusammensetzung der Torfschicht zu ermitteln. Des Weiteren wird das Terrain mittels Geodaten genau erfasst. Die Wiedervernässung soll kontrolliert erfolgen, dass beispielsweise keine angrenzenden Landwirtschaftsflächen vernässt werden. Basierend auf den Analysen werden die Aufwertungsziele definiert. Beim Gruenholz waren das die Folgenden:

- Entbuschung von Moorflächen
- Waldrandaufwertung (Ausstockung)
- Wiedervernässung der Moorfläche durch Einstau der zwei Entwässerungsgräben
- Aufwertung von zwei bestehenden Weihern

Um Entwässerungsgräben einzustauen, werden meist sogenannte Spundwände (Holzsperrern) eingebaut. Dazu werden mithilfe eines Baggers die einzelnen Spundbretter durch die weiche Torfschicht bis in den mineralischen Untergrund gedrückt. Dies verhindert, dass die Spundwand unterflossen wird. Dank Nut und Kamm greifen die Spundbretter ineinander, saugen sich mit Wasser voll und bilden so eine dichte Wand. Dadurch kann das Wasser im Moor zurückgehalten werden. Im Gruenholz musste ein wenig vom üblichen Vorgehen abgewichen werden, weil sich die Torfschicht als sehr gering und der mineralische Untergrund als extrem hart herausstellten und davon ausgegangen wurde, dass sich die Spundbretter nicht in diesen pickelhaften Untergrund rammen liessen, ohne Schaden zu nehmen. Die Holzsperrern wurden deshalb von der Sägerei vorfabriziert, ein Baggerschlitz

gemacht, die Holzsperrn an der richtigen Stelle reingestellt und alles wieder mit dem Handstampfer verdichtet. Im Gruenholz wurden so insgesamt zwölf Sperrn in den Gräben verbaut sowie eine im Abflussbereich eines bestehenden Weiher. Von solchen Aufwertungsprojekten profitiert immer auch das lokale Gewerbe. Die Holzsperrn wurden von der Sägerei Emmenegger in Romoos hergestellt und die Bauarbeiten von der Firma Zemp Tiefbau GmbH aus Schüpflheim umgesetzt.

Mit dem Einstau der Gräben soll der Wasserspiegel in der Moorfläche angehoben werden, denn nur in einem wassergesättigten Boden können die natürlichen Vertorfungsprozesse ablaufen und seltene Moorpflanzen gedeihen. Beim Einstau wurde gleichzeitig auch darauf geachtet, dass die Fläche weiterhin landwirtschaftlich bewirtschaftet und damit gepflegt werden kann. Die Entbuschungseinsätze der Bildungswerkstatt Bergwald der vergangenen drei Jahre begünstigen das Wachstum von lichtbedürftigen Moorpflanzen, und die freigelegten Weiher stellen nun wieder attraktive Fortpflanzungsgewässer für Libellen und andere Wasserbewohner dar.



Wandertipp: Moorlandschaftspfad UNESCO Biosphäre Entlebuch

Der 80 Kilometer lange Fernwanderweg führt zwar nicht durch das «Gruenholz», dafür aber durch viele andere Moore. Auf dem Weg weisen Markierungen auf Besonderheiten hin. In der dazugehörigen Begleitbroschüre erhalten Sie spannende Informationen dazu.

Tourendetails

5 Tagesetappen zwischen 12,4 und
24,3 Kilometern Länge

Schwierigkeit: mittel bis schwer

Auch als Pauschalangebot inkl. Übernachtungen,
Verpflegung und Gepäcktransport buchbar.



[www.biosphaere.ch/
moorlandschaftspfad](http://www.biosphaere.ch/moorlandschaftspfad)

oben: Einpassung Holzsperrre.
Mitte: Reindrücken auf exakte Höhe.
unten: Eine von zwölf fertigen Staumassnahmen.

ParaForum



DAS SINNVOLLE AUSFLUGSZIEL

berührend – interaktiv – erlebnisreich
Besuchen Sie uns in Nottwil.

paraforum.ch



Schweizer
Paraplegiker
Stiftung

PORTMANN

Möbel. Seit 1954.

WIR ERFÜLLEN TRÄUME. SEIT MEHR ALS 70 JAHREN.



Seit 1954 erfüllen wir Ihre individuellen Träume rund ums Wohnen, Essen, Schlafen und Büro. Unser Erfolgsrezept? Starke Wurzeln als Familienunternehmen im Entlebuch, **ehrlische Freude am Beraten, beste Qualität, aussergewöhnlicher Service und faire Preise.**

Überzeugen Sie sich vor Ort in unserer 3500 m² grossen Ausstellung und vorab auf unserer Website www.moebel-portmann.ch.

E. Portmann

Eliane Portmann

Geschäftsleitung 3. Generation

David Portmann

David Portmann

Geschäftsleitung 2. Generation



Möbel Portmann Hauptstrasse 46 in Schüpflheim