



Hoher Besuch im Kanton – und «Stöckli»

Malters Regierungspräsident Guido Graf und Kantonsratspräsident Rolf Born haben am Mittwoch die kroatische Botschafterin in der Schweiz, Ihre Exzellenz Dr. Andrea Bekic, empfangen. Guido Graf begrüßte die kroatische Delegation im Regierungsgebäude und führte die Gäste durch das Haus. Der Regierungspräsident äusserte sich zu gesellschaftlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Themen, welche den Kanton Luzern und Kroatien miteinander verbinden. Im Anschluss fuhren die Vertreter des Kantons Luzern und die Gäste nach Malters, um die Firma Stöckli Swiss Sports AG zu besichtigen. Der Leiter der Produktion, Patric Kiener, begrüßte die Gäste und Vertreter des

Kantons und führte sie durch das Unternehmen. Die Luzerner Regierung unterhält jährlich Kontakte mit Vertreterinnen und Vertretern ausländischer Staaten in der Schweiz. Diese Gespräche sind wichtige Bestandteile der Aussenbeziehungen des Kantons. Zur Diskussion stehen jeweils aktuelle Sachfragen sowie der kulturelle, politische und wirtschaftliche Erfahrungsaustausch. – Im Bild: Führung durch die Firma Stöckli in Malters (von links): Samuel Graf, Abteilungsleiter Wirtschaftsentwicklung; Rolf Born, Kantonsratspräsident des Kantons Luzern; Andrea Bekic, Botschafterin Kroatien; Guido Graf, Regierungspräsident des Kantons Luzern. [Text und Bild pd]

kurz gemeldet

Eine verletzte Person bei Brand in Escholzmatt

In der Nacht auf letzten Dienstag, 4. April, kurz vor 4.30 Uhr, ereignete sich in Escholzmatt ein Schlafzimmerbrand in einem Bauernhaus. Die Feuerwehr Escholzmatt-Marbach stand mit 32 Einsatzkräften im Einsatz und wurde von drei Feuerwehrleuten aus Schüpfheim mit einem zusätzlichen Tanklöschfahrzeug unterstützt. Von den vier betroffenen Personen musste eine 72-jährige Frau mit erheblichen Verletzungen durch die Rega ins Spital geflogen werden. Die anderen Bewohner wurden vor Ort vom Rettungsdienst untersucht und blieben unverletzt. Auf Nachfrage des EA bestätigte Godi Studer, Feuerwehrkommandant von

Escholzmatt-Marbach, die rasche Kontrolle des Zimmerbrandes. Das Gebäude war für die Bewohner nach rund zwei Stunden wieder weitgehend zugänglich. Neben der Rega stand ein Krankenwagen im Einsatz. Die Brandursache war am Dienstag noch Gegenstand der Ermittlungen. [pd/EA]

schmunzel ecke

Zwei Hennen stehen vor einem Schaufenster und betrachten die bunten Ostereierbecher. Da sagt die eine: «Schicke Kinderwagen haben die hier!»

wetter bild



Der Osterhase muss sich warm anziehen

Prognose Bereits vor Tagen wurde der Osterhase bei der Panoramastrasse Richtung Glaubenbielen Pass gesichtet. Im Hintergrund ist das Brienzertorhorn. In Entlebuch wechseln sich heute morgen Wolken und Sonne ab bei Temperaturen von 1 Grad. Darüber hinaus kann sich vom Nachmittag bis abends die Sonne nicht durchsetzen

und es bleibt bedeckt bei Werten von 4 bis zu 7 Grad. Auch am Sonntag zeigt sich die Sonne erst am Nachmittag bei 9 Grad. Die Woche startet am Montag mit wolkenlosem Wetter bei Werten von 1 bis zu 15 Grad. Am Dienstag ist es am Tag teils wolkig und teils heiter bei Werten von 5 bis zu 13 Grad. [Text EA/ Bild Franziska Aeschbach]



Mit Christoph Habermacher freuen sich auch seine Frau Alexandra und sein Sohn Joel über die verdienten Auszeichnungen.

Goldene Säfte in den Adern

Gesichter und Geschichten: Christoph Habermacher nimmt erfolgreich an Wettbewerben teil

Schon seit einigen Jahren nimmt der Obstbauer aus Werthenstein immer wieder goldene und silberne Diplome von Qualitätswettbewerben heim und stellt damit sein Gespür für die besten Obstsäfte unter Beweis. Für ihn und seine Familie ist es Genugtuung und Ansporn zugleich.

Text und Bild Annelies Bichsel

«In diesem Jahr brachte ich zwei verschiedene Apfelsäfte, den Apple Cider und einen Apfelwein, zur Prüfung. Der eine Apfelsaft errang den Kategoriensieg und holte mit 94 von 100 Punkten das Golddiplom. Ein zweiter Apfelsaft erreichte 92 und der Apple Cider 91 Punkte, beide wurden mit dem Golddiplom honoriert. Der Apfelwein erlangte mit sehr guten 90 Punkten das Silberdiplom», strahlt Christoph Habermacher über beide Backen. Der Qualitätswettbewerb wurde am BBZN Hohenrain durchgeführt. Eine kompetente Jury beurteilte die Produkte nach den Richtlinien des Schweizerischen Obstverbandes.

Wetter beeinflusst Qualität

Über 2500 Niederstammäpfelbäume diverser Sorten stehen in der Obstanlage von Christoph Habermacher. 1,12 Hektaren Äpfel-, Birnen-, Kirschen- und Zwetschgenbäume sind gut ge-

schützt unter einem Hagelnetz. Die empfindlichen Kirschen wachsen zusätzlich unter einer Regenschutzfolie. Daneben gibt es noch 88 Hochstamm-bäume. «Bei den Apfelbäumen findet man bei mir sowohl die altbewährten Sorten wie Glockenapfel, Boskoop oder den seltenen Apfel «Black McIntosh» und dazwischen ganz viele andere. Das sind über dreissig Sorten Äpfel», schmunzelt der findige Obstbauer und ergänzt: «Die unterschiedlichen Erntezeitpunkte ermöglichen es mir, zusammen mit der Familie einen Grossteil der Arbeit selber zu bewältigen. Wir sind nur auf saisonale Erntehelfer angewiesen.»

Das Wetter ist auch auf diesem Betrieb jeden Sommer eine neue Herausforderung, weil es sich nicht planen lässt. «Je nasser ein Sommer, desto mehr müssen die Bäume behandelt werden. Allerdings spritze ich nach dem Motto so wenig wie möglich, aber so viel wie nötig», betont der nach IP-Suisse-Richtlinien produzierende Landwirt.

Auch Tiere auf dem Hof

Der Betrieb Wandele ist 7,6 Hektaren gross, liegt südwestexponiert und die milde, sonnige Lage ist trotz der 650 Meter über Meer sehr gut für Obstbau geeignet. Christoph Habermacher hat gut drei Hektaren Land verpachtet. Die restlichen 2,87 Hektaren bewirtschaftet er selber. Etwas Wald gehört ebenfalls zum Hof. 16 Fleischschafe und ein Widder fressen das Gras zwischen den Hochstamm-bäumen und produzieren Fleisch für das Label Zentralschweizer Lamm. 14 AFP Moren beleben den Betrieb, Habermachers ziehen Babyferkel auf und verkaufen Mastjäger. 1,6 Hektaren Gras wird siliert oder als Heu für die Schafe produziert. In der Obstanlage wird der Boden regelmässig gemulcht.

Typischer Familienbetrieb

«Meine Grosseltern haben diesen Betrieb aufgebaut und ich durfte viel von Vaters Erfahrung und Wissen profitieren», ist der Obstbauer dankbar. Noch heute helfen seine längst pensionierten Eltern nach Kräften mit. Seine Frau Alexandra arbeitet 40 Prozent als Laborantin auswärts. Neben der Betreuung des fünfjährigen Sohnes Joel unterstützt auch sie ihren Mann tatkräftig auf dem Hof.

Ein Höhepunkt ist der Herbst. Dann fahren sie wöchentlich zur Mos-

tere Kuoni nach Hergiswil am Napf. «Eine eigene Mosti rentiert nichts», erklärt der Bauer und lässt deshalb den grössten Teil des Mostes in Hergiswil pasteurisieren und abfüllen. Etwas Frischmost nimmt er heim. «Der Wettbewerbmost ist nicht speziell durchmischt. Je mehr Apfelsorten jedoch darin enthalten sind, desto fruchtiger, vollmundiger und aromatischer ist er», weiss der Kenner. Er versichert: «Meine Wettbewerbssäfte sind 100-prozentige Apfelprodukte.»

Christoph Habermacher liebt Wettbewerbe. «Sie eignen sich bestens als Standortbestimmung. Leider fanden in den letzten Jahren kaum schweizweite statt, an denen das Niveau noch höher wäre. Diplome sind für mich eine Bestätigung, auf dem richtigen Weg zu sein. Auszeichnungen beflügeln und motivieren. Davon profitieren vor allem auch meine Kunden», versichert der ehrgeizige Obstbauer.

Das Obst wird direkt vermarktet. Abnehmer sind Landi, Gastronomie, kleinere Dorfläden, Verkaufsautomaten und Privatkundschaft. «Der Markt ist hart umkämpft, da heisst es, unablässig am Ball bleiben.» Als sein grosses Hobby bezeichnet er das Jodeln, welchem er als Mitglied des JDQ Bärgrünneli, Wolhusen, regelmässig frönt.



Äpfel sind die Leidenschaft von Christoph Habermacher. Immer wieder holt er mit ihren Obstsäften goldene Auszeichnungen.

Blitzinterview mit Christoph Habermacher

Alter: 43 Jahre

... möchte ich nicht missen: **meine Familie**

... bringt mich auf die Palme: **intolerante Menschen**

... hat mich geprägt: **meine Eltern**

... würde ich gern kennenlernen: **Marco Odermatt**

... will ich noch anpacken: **Ordnung im Büro schaffen**