

Kantone

Das schöne Ende einer tollen Alpsaison

SCHÜPFHEIM Wenn im Entlebuch die Alpabfahrt stattfindet, herrscht Volksfeststimmung. Tausende haben gestern verfolgt, wie Äpler und Kühe durch Schüpfheim marschierten. Einige Besucher reisten gar aus dem Ausland an.

ANDREAS BÄTTIG
redaktion@zentralschweizsamstag.ch

So laut wie an diesem Tag, wird im Entlebuch wohl nie gejuchzt. Es ist Samstagmorgen, Tausende Zuschauer haben sich im Dorf kern von Schüpfheim versammelt und stehen wie an einem Faschnachtsumzug, am Strassenrand. Als dann die ersten Äpler mit ihren prächtig geschmückten Kühen durchs Dorf marschieren, fordert der Fest-Speaker über das Mikrofon die Zuschauer auf: «Begrüssen wir die Äpler alle zusammen mit einem lauten Entlebucher Juchz. Eis, zwõi, dröi!» So holen quasi gleichzeitig asiatische Touristen, Einheimische, Kinder und Rentner tief Luft und pressen ordentlich Luft durch ihre Kehlen, sodass ein lauter Massen-Juchzer durchs Dorf hallt. Die Äpler freuts, sie juchzen fröhlich zurück.

Keine Frage, die zwölfte Alpabfahrt im Entlebuch ist zu einem Event geworden. Überall aus der Schweiz und sogar aus dem Ausland sind die Menschen angereist, um die Schweiz noch heute so zu erleben, wie sie es zu Goethes Zeiten war: Urchig, traditionell, behütet. Und das soll auch festgehalten werden. Die Handys und Fotoapparate halten die meisten Besucher schon in den Händen bereit, um ja kein Sujet dieses folkloristischen Festanlasses zu verpassen. Hier ein Foto von der Alpbombläservereinigung, da ein Handy-Film von der Fahnenzwingengruppe.

Klare Abgrenzung von der Chibli

Nahmen vor zwölf Jahren noch 1500 bis 2000 Zuschauer teil, versammeln sich mittlerweile jeweils gut 10 000 Alpabfahrer: Fans in Schüpfheim. «Man muss aufpassen, dass die Alpabfahrt nicht zu kommerziell wird», sagt OK-Präsident Toni Huml. So soll sie noch immer traditionell bleiben, und die Echtheit soll beibehalten werden. «Wir möchten uns von der Chibli differenzieren. Bei den Marktständen wollen wir den regionalen Produktemarkt beibehalten», sagt Huml. Anfragen von Maroniständen oder Magenbrot-würden deshalb abgelehnt. Tatsächlich gibt es an Dutzenden Ständen vielfältige Produkte aus dem Entlebuch



Nach einem langen, arbeitsreichen Sommer wieder unten im Dorf Familie Theiler wird in Schüpfheim von Tausenden Besuchern willkommen gehelssert

Bild: Philipp Schmic

zu kaufen. Ob Würste, Käse, Sirup oder Honig: Alles wurde in der Region hergestellt. Damit die Kosten – knapp 50 000 Franken – der Alpabfahrt gedeckt sind, entrichten die Vereine und Betzen, die die Stände betreiben, eine kleine Standgebühr. Zudem gibt es seit einigen Jahren eine Alpabfahrt-Plakette für einen Fünftel zu kaufen. Jedes Jahr wird eine Alp auf der Plakette und im Infoheft vorgestellt. «Das ist eine Wertschätzung gegenüber den Alpbetrieben und eine gute Möglichkeit, die Kosten besser zu decken», sagt Huml.

Dieses Jahr auf der Plakette ist der Betrieb der Familie Theiler-Steger. Bauer Reto Theiler bewirtschaftet mit seiner Frau Silvia (35) und den Kindern Lisa (6), Melina (4), Nik (2) sowie Katja (7 Monate) die Alp Äbnisteten in Hasle auf 1250 Metern. Im Boxenlaufstall finden 36 Milchkühe sowie 16 Stück Jungvieh Platz. Das Besondere der Alp: Seit 1948

war hier nicht mehr gekäst worden. Erst im Jahr 2011 richteten die Theilers wieder eine Käserei ein. Und in der wurde heuer ordentlich Käse produziert. Neun Tonnen Alpkäse haben die Theilers hergestellt. «Das ist ein Rekord», sagt Reto Theiler. Der Alpkäse lässt sich laut Theiler sehr gut vernakten. Dass es diesmal so viel geworden ist, dazu habe der wunder-schöne Sommer beigetragen. «Den würden wir jederzeit wieder nehmen», sagt der 38-jährige zufriedene.

Alpkäse-Häppchen für die Besucher

Seine gute Laune lässt Theiler auch das Publikum in Schüpfheim spüren. Als er mit seinen Kühen das Dorf beurtit, juchzer laut. In einem rasanten Tempo marschieren Theilers neben mit Sonnenblumen geschmückten Kühen durch die Strasse. Offenbar wollen sie schnell heim in den Talbetrieb Wissebach. Mädchen in traditioneller Tracht verteilen derweil

von Bedeutung ist. Ein Pionier auf diesem Gebiet, der Sörenberger Bauer Christian Schneider, erwirtschaftet mit Übermachungen, seinem Hofladen und gastronomischen Aktivitäten bereits heute einen Drittel des Gesamtumsatzes mit Agrotourismus.

Eltern zeigen Kindern die Natur

In der Studie, die einerseits von Andreas Hochuli, Professor für Agrar- und Regionalökonomie an der Berner Fachhochschule in Zollikofen, und andererseits durch Pius Hofstetter, Regionalmanager für landwirtschaftliche Entwicklung am Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung in Schüpfheim, geleitet wurde, ging es hauptsächlich um zwei Aspekte: Erstens

Gemäss Hofstetter stehen dabei drei Punkte im Vordergrund: «Die Übernachtungsmöglichkeiten müssen top sein. In Sachen Hygiene erträgt es keine Mankos. Und die Bauernfamilie muss kontaktfreudig sein und die Gäste herzlich empfangen.»

Daneben ist auch relevant, wo sich der Hof befindet, wie er absetzt oder in Agglomerationsnähe. Und ganz wichtig: Sind unter den Gästen Kinder, müssen auf dem Betrieb Tiere leben. Dazu sagt Martina Fuchs-Breu, die in Flühli auf ihrem Hof regelmässig Gäse-

den Besuchern Häppchen von Theilers Alpkäse zum Probieren. Und die kommen gut an. Zum Beispiel bei Helen Edwards (36) aus Durham. Die Engländerin ist extra wegen der Alpabfahrt nach Schüpfheim gekommen. «So etwas habe ich noch nie gesehen. In England werden die Kühe nicht so schön geschmückt», sagt sie. Sie habe für die Freunde zu Hause ganz viele Fotos gemacht.

«Leder hilft jedem»

Neben Touristen sind natürlich insbesondere auch Einheimische unter den Zuschauern. Eine von ihnen ist Susanne Felder (29) aus Schüpfheim. Sie sieht in der Alpabfahrt einen besonderen Dank an die Äpler, die sich während des Sommers auf der Alp so viel Mühe geben. «Das ist für sie sicher schön, wenn sie im Herbst nach so viel Arbeit unten im Dorf mit so viel Applaus empfangen werden», sagt Felder. Für sie selber und

Gemäss dem Berner Fachhochschulprofessor Hochuli ist zwischen drei Kundensegmenten zu unterscheiden. Zum einen sind da die komfort- und konsumorientierten Gäste, die grossen Wert darauf legen, auch Freizeitmöglichkeiten in der Region zu geniessen oder auch hofeigene Produkte auf dem Speiseplan sehr zu schätzen wissen.

Zum anderen gibt es jene Touristen, die es lieber einfacher mögen und auch gerne auf dem Betrieb mit anpacken.

Und drittens finden sich jene Leute, die zu den Bauern kom-

sonders dringlich. Für die Professe-lisierung des Angebotes stehen Idealfall mindestens vier Gästezimmer bereit, die möglichst mehr als 150 T ausge-lasert sind. Der Expansion Agrotourismus legt das Raumplanu-gesetz aber enge Grenzen. Bei Neut-ten im Bereich Übernachtungen höchstens 100 Quadratmeter mögl-Bei bestehenden Immobilien ist es Doppelte.

Dass in diesem Bereich nicht tr möglich ist, bedauert GVP-Kanton Guido Roos, der hauptberuflich Geschäftsführer der Region Luz West in Wolhusen arbeitet: «Was Raumplanung angeht, muss der Ges-geber zulegen.» Roos schwört dabei Modell vor, wie es sich heute bei

Der Tourismus wird für die Landwirte immer wichtiger

AGRARWIRTSCHAFT Damit – wie im Haupttext beschreiben – die Alpabzüge auch in Zukunft das kulturelle und gesellschaftliche Leben in den Bergregionen bereichern, braucht es Anstrengungen. Denn jährlich verschwinden in der Schweiz Hunderte von Landwirtschaftsbetrieben. Allein letztes Jahr gaben rund 1000 Bauern auf.

Diese Entwicklung engt auch den Verantwortlichen bei der Dienststelle Landwirtschaft und Wald des Kantons Luzern nicht. Zusammen mit Agrotourismus Schweiz haben die Luzerner daher eine Studie in Auftrag gegeben. Ziel ist es, das wirtschaftliche Potenzial von touristischen Dienstleistungen auf Luzerner Bauernhöfen auszutloten. Thomas Meyer, Abteilungsleiter Landwirt-



Impressionen: Weitere Bilder vom ge Alpabzug finden Sie auf luzernerzeitung.ch

«Die Bauernfamilie muss kontaktfreudig sein und die Gäste herzlich empfangen.»

PIUS HOFSTETTER,
BERUFSBILDUNGSZENTRUM
SCHÜPFHEIM