

Wirte fordern mehr Hilfe

Gastronomie Gastro Luzern, der Kantonalverband der Luzerner Gastronomen, verlangt mehr Hilfe in der Coronakrise. Zwar sieht der Verband die 25 Millionen Franken, die für Härtefälle ausbezahlt werden, als «ersten Schritt in die richtige Richtung». Der Verband betont aber, eine Auszahlung frühestens Anfang Februar und in 90 Prozent der Fälle als Kredit sei für die Branche nicht nachvollziehbar. «Ganz unverständlich ist, dass der Gesamtumsatz im Vergleich zu den Jahren 2018 und 2019 im Durchschnitt unter 60 Prozent liegen muss.» Gastro Luzern fordert daher eine kantonale Lösung bei den Mieten, ein vereinfachtes Abrechnungsverfahren bei der Kurzarbeit sowie eine Umsatzentschädigung in der Restauration von 30 Prozent des Vorjahresumsatzes. Dies soll in Form eines A-fonds-perdu-Beitrages geschehen. (rt)

Neuer Direktor der ZHB gewählt

Bibliothek Der neue Direktor der Zentral- und Hochschulbibliothek ZHB heisst **Benjamin Flämig** (Bild). Er ist derzeit Leiter der Abteilung E-Services und mitverantwortlich für die digitalen Dienste. Per 1. Februar 2021 löst er Rudolf Mumenthaler ab, der seine Stelle auf Ende 2020 gekündigt hat. Benjamin Flämig ist verheiratet und lebt in Basel. (rt)



Notverordnung wird verlängert

Pandemie Die Regierung hat die Notverordnung zur Regelung der politischen Rechte bis Ende 2021 verlängert, wie sie mitteilt. Der Grund seien weiterhin bestehende Einschränkungen für die Ausübung der politischen Rechte wegen der Pandemie. Damit können Gemeinden etwa weiterhin Urnenabstimmungen statt Gemeindeversammlungen ansetzen. (rt)

CKW reichen Gesuch ein

Flühli Die Centralschweizerische Kraftwerke AG hat gestern das Konzessions- und Baugesuch für das Kleinwasserkraftwerk Waldemme in Flühli beim Kanton Luzern eingereicht. Dies teilt das Unternehmen mit. Die CKW haben das ursprüngliche Projekt überarbeitet und verkleinert. Der Grund: Einsparungen von Umweltverbänden und ein Urteil des Luzerner Kantonsgerichts. Das überarbeitete Projekt soll noch 13 Millionen Franken kosten und den Jahresverbrauch von rund 1500 Vierpersonenhaushalten decken. (rt)

Eine ausgezeichnete Beere

Die Familie Joss aus Malters pflanzt die unbekanntere Haskap-Beere an – und wurde dafür prämiert.

Stephan Santschi

Für die jährliche Prämierung von Bio Suisse reichte die Familie Joss vier Produkte ein – einen Saft, einen Snack, einen Fruchtaufstrich und einen Sirup. Das Ergebnis? «Optimal», wie Thomas Joss lächelnd anmerkt. Alle erhielten von der Fachjury nämlich die Bio Gourmet Knospe, mit der besonders hochwertige Erzeugnisse ausgezeichnet werden. Der sogenannte Direktsaft, ohne Wasser- und Zuckerzusatz, wurde sogar mit zwei Sechsern bewertet, was so viel bedeutet wie: Sonderprämierung für hervorragenden Geschmack. «Dieser Fruchtsaft ist eine Wucht! So spannend, eine ganz ungewöhnliche und vielschichtige Aromatik», meinte ein Experte staunend.

Tatsächlich ist es sehr interessant, was sich auf dem Biohof Oberzingen in Malters tut. Seit 2017 betritt man hier Neuland, und zwar mit der Anpflanzung der Haskap-Beere. Sie stammt aus Sibirien, wird in Japan seit vielen Jahrzehnten gegessen und auch in Kanada und Polen für den kommerziellen Anbau gezüchtet. Im europäischen Raum erhielt sie die Zulassung als Lebensmittel hingegen erst im Jahr 2018. «Wir wollten unser Angebot weiter diversifizieren und sind bei den Recherchen auf die Haskap-Beere gestossen», erklärt Thomas Joss, während seine Frau Anna festhält: «Wir suchten nicht etwas Alltägliches, sondern eine neue Herausforderung. Ein Nischenprodukt mit grossem Potenzial in Bezug auf die Gesundheit.»

Wildes Aroma ist noch erhalten

Bereits in vierter Generation betreibt die Familie Joss den Landwirtschaftsbetrieb an idyllischer Lage auf 660 Metern. Neben der Milchwirtschaft, der Pouletmast und dem Ackerbau produzieren



Anna und Thomas Joss zeigen mit ihren Töchtern Yael (links) und Amelie ihre Produkte aus Haskap-Beeren.

Bild: Boris Bürgisser (Hellbühl, 16. Dezember 2020)

sie Erd- und Himbeeren. Bei der Haskap-Beere handelt es sich um eine tränenförmige Frucht, die mit ihrem Blau an die Heidelbeere erinnert. Ihr Geschmack ist vielfältig, ein Mix aus «Himbeere, Brombeere und Cassis», wie Thomas Joss erwähnt. Vor allem aber ist er sehr intensiv, weil die Züchtung erst am Anfang steht, das wilde Aroma noch erhalten ist. Daneben spricht der gesundheitliche Aspekt für die Maibeere, wie sie auch heisst. Mit Vitaminen, Antioxidantien und Anthocyanen gilt sie als Superfood.

Mit ihrem Engagement leisten Thomas und Anna Joss Pionierarbeit, denn sonst findet sich die Haskap-Beere in der Schweiz kaum, schon gar nicht

auf einer Fläche von vier Hektaren. «Beim Anbau mussten wir die Fehler selber machen, wir konnten nicht bei einer Beratungsstelle um Rat fragen», erzählt Thomas Joss. Mittlerweile habe man viel gelernt und wisse, was die Pflanze brauche. «Sie ist sehr robust, liebt das kühlere Klima und eine feuchte Witterung.» Speziell: Wenn im März noch Schnee liegt, treiben die Knospen bei Sonnenschein bereits ihre gelben Blüten aus. «Das Erntefenster ist ziemlich klein, reicht von Mitte Mai bis Ende Juni», so Thomas Joss.

Da die Sträucher noch nicht ihre Endgrösse erreicht haben, werden die Erträge laufend grösser. Waren es anfänglich 50 Kilo pro Hektare, sollen es nach fünf

Jahren 5000 bis 6000 Kilo sein. «Irgendwann soll das Geschäft rentabel sein, nur aus purer Freude machen wir es nicht.»

«Wir hatten es uns einfacher vorgestellt»

Der Vertrieb läuft über Bioläden, den Wochenmarkt in Luzern und den eigenen Online-shop. So richtig in Schwung gekommen, ist der Absatz indes noch nicht. «Vielleicht waren wir etwas blauäugig, wir hatten es uns einfacher vorgestellt», gibt Anna Joss zu. Bereits vor ein paar Jahren fanden hierzulande Experimente mit der Haskap-Beere statt, wurden mangels Lukrativität aber eingestellt. Auch jetzt sei der Respekt vor dem Unbekannten eine

Hemmschwelle, so richtig traue sich die Kundschaft noch nicht an die Haskap-Beere ran. «Doch das ist normal, eine neue Beere braucht Zeit. Wer sie einmal probiert hat, kauft sie wieder.»

Neben frischen Beeren und den eingangs erwähnten Produkten, die mit Partnern produziert werden, gibt es viel Spielraum für Innovationen. «Glace, Joghurt oder auch Bier und Gin. Wir sind derzeit am Probieren», sagt Anna Joss. Das vorläufige Highlight ist auf jeden Fall der sonderprämierte Direktsaft. «Mit der tiefroten Farbe und dem intensiven Aroma schmeckt er wie ein alkoholfreier Wein», sagt Thomas Joss und lachend fügt er an: «Unser eigener Bordeaux, sozusagen.»

Küssnacht

Entscheid des Küssnachter Bezirksrats aufgehoben

Die Beschwerde der Initianten von «Lebenswertes Dorfzentrum Küssnacht» wurde gutgeheissen.

André Zimmermann, Andrin Kälin und Remo Zimmermann reichten am 20. Mai die Pluralinitiative «Lebenswertes Dorfzentrum Küssnacht» mit 394 Unterschriften ein. Ihr Ziel: eine aus ihrer Sicht attraktivere Neugestaltung des Küssnachter Zentrums. Die Initianten wollen, dass im Zusammenhang mit der Südumfahrung ein zusätzlicher Kredit von 2,8 Mio. Franken zur Qualitätssteigerung der flankierenden Massnahmen im Dorfzentrum gesprochen wird.

Ende Juni kam die Antwort des Bezirksrats: «Der Bezirksrat erklärte diese Pluralinitiative zum einen als ungültig und betrachtete sie zum andern nur als allgemeine Anregung», sagt Remo Zimmermann. Das Initiantentrio zeigte sich über den Entscheid enttäuscht und reich-

te Beschwerde beim Verwaltungsgericht ein. Nun hat das Verwaltungsgericht in einem 25-seitigen Entscheid anders entschieden – ein Erfolg für die Initianten. Das Verwaltungsgericht hebt einerseits die Ungültigkeitserklärung des Bezirksrates Küssnacht auf und hält andererseits fest, dass es sich um einen ausgearbeiteten Entwurf handle. Es weist den Bezirksrat an, die Initiative innert der gesetzlichen Frist von sechs Monaten den Stimmberechtigten vorzulegen.

Bezirksrat analysiert nun das Urteil

Der Bezirksrat hatte die Initiative für ungültig erklärt, weil sich die Stimmberechtigten nicht mittels einer Initiative in ein laufendes oder abgeschlossenes

Baubewilligungsverfahren einmischen dürften. Die Zuständigkeit liege exklusiv bei der Verwaltung in der Vorbereitung und Baukontrolle sowie beim Bezirksrat in der Genehmigung. Zudem sei eine Initiative kein Behelf in einem solchen Verfahren. Der Bezirksrat argumentierte auch damit, dass die Initianten die öffentliche Mitwirkung verpasst hätten, im Einspracheverfahren gescheitert seien und nun mittels Pluralinitiative das Projekt des Bezirks kurz vor Abschluss kostspielig zu verändern versuchten.

Der Bezirksrat muss nun entscheiden, ob er innert 30 Tagen Beschwerde beim Bundesgericht erhebt. Der Bezirksrat nutzte diese Zeit, um das Urteil des Verwaltungsgerichts zu analysieren. Zieht der Bezirksrat

das Urteil nicht weiter, muss er die Initiative an der Bezirksgemeinde traktandieren. Laut Bezirksrat wäre dies bereits an der Frühlingssitzung vom 12. April 2021 der Fall. Am 13. Juni 2021 könnte es also zu einer Abstimmung kommen. «Damit erhalten nun alle Stimmberechtigten des Bezirks die Möglichkeit, sich in einer Urnenabstimmung dazu zu äussern, ob sie eine Zentrumsgestaltung von hoher Qualität wollen, von der sie und die nachkommenden Generationen auf Jahrzehnte hinaus profitieren können», so die Initianten.

In diesem Sinne habe sich der Gang ans Verwaltungsgericht gelohnt. Die Initianten betonen weiter: «Wir sind offen für Gespräche mit dem Bezirksrat, damit ein gutes Bauprojekt entsteht, das alle unterstützen kön-

nen und welches schliesslich einen Mehrwert für die Bevölkerung bietet.»

Zeitliche Verzögerungen als mögliche Folge

Der Bezirksrat geht davon aus, dass bei einer allfälligen Zustimmung der Stimmbürger zur Pluralinitiative «Neue Zentrumsgestaltung Küssnacht» ein neues Projekt samt öffentlicher Auflage ausgearbeitet werden muss. Auch das Verwaltungsgericht schreibt im Urteil, dass der Weg erneut über ein Baubewilligungsverfahren führen werde. «Dies würde überdies zu erheblichen zeitlichen Verzögerungen und Kostenfolgen in Erstellung und Unterhalt führen», betont der Bezirksrat.

Edith Meyer