

NACHRICHTEN

Jugendmusikfest 2016 in Gunzwil

BLASMUSIK red. Unter dem Motto «Musig ond meh 2016» findet im kommenden Frühling das Luzerner Kantonal-Jugendmusikfest in Gunzwil statt. Erwartet werden rund 1500 Jugendliche, die sich im musikalischen Wettstreit messen. Das Fest findet vom 25. bis 29. Mai statt. Der Wettbewerb wird am Samstag, 28. Mai, ausgetragen. Die Feldmusik Gunzwil feiert gleichzeitig ihr 125-jähriges Bestehen, wie sie in einer Pressemitteilung schreibt. Mehr Infos: www.gunzwil2016.ch.

Höckeler-Zunft hat neuen Meister

NEUENKIRCH red. Der neue Zunftmeister der Höckeler-Zunft Neuenkirch heisst **Roger Bühlmann-Burkard** (40, Bild). Der gelernte Zimmermann ist seit 2001 selbstständig. Unter dem Motto «Chond scho guet» führt er mit seiner Frau **Andrea** und dem Zunftweibelpaar **Sepp Risi** und **Monica La Vigna** durch die Fasnacht 2016. Er ist das 34. Zunftoberhaupt der Höckeler-Zunft.



FDP ist gegen regionales Bauamt

GEUENSEE red. Der Gemeinderat von Geuensee will das Bauamt der Gemeinde künftig mit den Nachbargemeinden Büron und Knutwil führen. Die FDP Geuensee hat sich an ihrer Versammlung gegen die Schaffung eines regionalen Bauamts ausgesprochen. Laut der FDP kann nur von einem regionalen Bauamt gesprochen werden, wenn dies aus mehreren Gemeinden (Surental) besteht. Nur mit einer gewissen Grösse könnten Schwankungen in einzelnen Gemeinden ausgeglichen werden, heisst es in der Mitteilung.

Divisionär tritt in den Ruhestand

MILITÄR red. Bei der Territorialregion 2, zu der auch der Kanton Luzern gehört, gibt es einen Kommandantenwechsel. Der 62-jährige Divisionär **Andreas A. Bölsterli** tritt Ende Jahr in den Ruhestand. Sein Nachfolger wird **Hans-Peter Walsler**. Er tritt sein Amt im Januar an.

Hausarztpraxis schliesst definitiv

VITZNAU red. Die medizinische Grundversorgung in der Gemeinde Vitznau wird derzeit in den Räumlichkeiten der Cereneo AG beim Park Hotel angeboten. Im Mai hat die Cereneo AG über die Schliessung der Räumlichkeiten informiert. Die provisorische Regelung bis Ende Dezember wird nun definitiv nicht mehr verlängert, wie der Gemeinderat mitteilt. Er prüfe nun Varianten, wie die medizinische Grundversorgung in Vitznau künftig sichergestellt werden kann.

GRATULATION

95. Geburtstag

ESCHOLZMATT red. Heute feiert **Franz Kaufmann-Baumeler**, Hauptstrasse 86, seinen 95. Geburtstag. Wir gratulieren dem Jubilar herzlich und wünschen ihm weiterhin alles Gute.

Bauern kurbeln Fischzucht an

FISCH Landwirte lancieren ein Projekt, um sich künftig als Fischproduzenten einen Namen zu machen. Damit betreten sie Neuland mit Chancen und Risiken.

STEPHAN SANTSCHI
stephan.santschi@luzernerzeitung.ch

«Wir sind startklar, der Bau der Fischzuchtanlagen kann beginnen.» Markus Fischer ist guten Mutes, nach beinahe dreijähriger Planung geht das Projekt der von ihm präsierten Genossenschaft Regiofisch Zentralschweiz in die Umsetzung. «In diesem und im nächsten Jahr sollen insgesamt vier Anlagen gebaut werden. Die Abnahme in dieser Startphase ist dank eines Grossverteilers bereits gesichert. Dabei möchten wir den Fisch gestaffelt auf den Markt bringen», berichtet der 48-jährige Landwirt aus Grosswangen.

Regiofisch Zentralschweiz ist der Zusammenschluss von zehn Unternehmern, vorwiegend Bauern, welche die Produktion und die gemeinsame Vermarktung von Zander und japanischem Kirschlachs auf Landwirtschaftsbetrieben fördern wollen. Nicht dazu zählen Thomas Muri (Schötz) und Reto Kaufmann (Kottwil), die vor einem Jahr auf ihren Höfen die Zanderproduktion lanciert haben (wir berichteten).

Aufgrund behördlicher Regulierung dürfen maximal 10 Tonnen pro Anlage produziert werden. Diese Obergrenze wolle man ausschöpfen, weil sie gleichzeitig der Mindestwert für eine wirtschaftlich gewinnbringende Produktion sei, sagt Fischer. Die Startphase von Regiofisch Zentralschweiz wird im Rahmen eines Projekts regionale Entwicklung (PRE) mit Bundes- und Kantonsgeldern gefördert. Spätestens nach sechs Jahren muss die Genossenschaft selbsttragend sein. «Wir möchten die Wertschöpfung in der Landwirtschaft steigern», sagt Fischer vor dem Hintergrund, dass der Fischkonsum der Schweizer in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen ist. Mit der Marke «Frisch vom Hof» garantiere man die Produktion von antibiotikafreiem, hoch qualitativem Fisch aus der Region.

des Baugesuch für seinen Hof in Flüeli einreichen. Der Dritte im Bunde, der im nächsten Frühjahr eine Fischzucht bei sich aufbauen möchte, ist Markus Fischer selber. «Für die involvierten Bauern ist der Verkauf von Fisch ein Zusatzverdienst», erklärt Fischer, aktuell spezialisiert auf Schweinehaltung, Ackerbau und Christbaumkulturen.

So gross die Chance für Landwirte in der Fischzucht ist, so gross ist die Ungewissheit, ob sie den Bedürfnissen der Fische und der Technologie von Kreislaufanlagen gerecht werden. Für die gewerbliche Haltung von Fischen genügt in der Schweiz eine sechstägige Ausbildung an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil (ZHAW) mit einem zusätzlichen Praktikum bei einem Fischproduzenten.

Vor einem Jahr, als die eingangs erwähnten Bauern aus Schötz und Kottwil ihre Produktionen in Betrieb nahmen, kam es deshalb zu kritischen Voten. So schrieb die Tierschutzorganisation FairFish damals: «Noch immer fehlen Studien über das Verhalten von Fischen. Wie kann ein Züchter wissen, ob es seinen Fischen gut geht, wenn gar nicht bekannt ist, was diese Fische bräuchten?» Timo Stadlander, Aquakultur-Experte am Forschungsinstitut für biolo-

«Die meisten Bauern haben keine klassische Fischzucht-Ausbildung gemacht.»

MARKUS FISCHER, REGIOFISCH ZENTRALSCHWEIZ

Start ausgerechnet in Buttisholz

Als Erstes ist auf dem Hof von Thomas Häller in Buttisholz eine Fischzuchtanlage bewilligt worden. Ausgerechnet in jener Gemeinde also, die in den letzten Jahren vergeblich auf die Firma Ocean Swiss und deren Mastanlage für Meeresfisch wartete. Guido Wicki, der Geschäftsführer der Regiofisch Zentralschweiz, wird in Kürze ein entsprechen-

In Sursee braut sich etwas zusammen



Hier gibts Bier: (von links) Andy Stöckli, Fritz Lang, Marcel Bannwart, André Kottmann und Stefan Lauber im Herzen der Beckenhof Braustation.
Bild Pius Amrein

BIER Seit 1894 wartete die Stadt vergeblich auf ein eigenes Bier. Jetzt brauen fünf Kollegen wieder lokalen Gerstensaft. Am Anfang stand jedoch eine Schnapsidee.

Noch wird im Gebäude der ehemaligen Obstannahme der Landi Sursee umgebaut. Die halbautomatische Brauanlage, die Lagertanks und die Gärkessel stehen zwar auf einer Fläche von rund 450 Quadratmetern zur Inbetriebnahme bereit, trotzdem gibt es bis Ende Woche noch einiges zu tun. «Dann wollen wir hier unser eigenes Bier brauen», sagt mit Andy Stöckli einer der fünf Initianten des Projekts. Komplette Anfänger sind sie aber nicht: Unter dem Namen «Beckenhof Braustation» sind bereits zwei Bier-

sorten mit den klingenden Namen «6210 Mild Ale» und «Hoppy End» entstanden. Demnächst sollen auch ein Weissbier und ein Lager für die Bierliebhaber offiziell trinkbereit zur Verfügung stehen.

Anklang im Kollegenkreis

Hinter der Beckenhof Braustation stehen die Surseer Andy Stöckli (34), Fritz Lang (28), Stefan Lauber (34), Marcel Bannwart (36) und André Kottmann (33). Die Gründungsphase einer Aktiengesellschaft läuft. Das Kapital wird primär von den fünf Initianten eingeschossen.

Vergangenen Mai begannen sie im Beckenhof – einem der letzten Bauernhöfe auf Surseer Stadtgebiet – ihre Vision umzusetzen. Erst wollten sie zwar «nur» das eigene Bier für den Kollegenkreis brauen. «Doch wir wurden völlig überumpelt», erklärt der als Selbstständigerwerbender im Bereich Events und Road-Shows arbeitende Andy Stöckli. Die Nach-

frage war plötzlich so enorm, dass man sich nach einer grösseren Lokalität umsehen musste. Die ursprüngliche Produktionsform in drei herkömmlichen Kochtöpfen und mit einer wöchentlichen Braumenge von rund 600 Litern genügte definitiv nicht mehr. «Dabei machten wir überhaupt keine Werbung», sagt der eine eigene Agentur für Werbemittel besitzende Fritz Lang. Nun also zieht man zwar an die Merkurstrasse 20, behält jedoch den Hofnamen.

Den Startschuss vollzogen die Initianten mit dem Verkauf ihrer beiden Biere in der Surseer Que Pasa Bar. Grundsätzlich lasse sich sagen, dass das lokale Gastgewerbe in Sursee äusserst offen und positiv gegenüber dem neuen Bier reagiert, sagt Lang.

Geschmacksintensives Bier

Sowohl beim «6210 Mild Ale» wie auch beim «Hoppy End» handelt es sich um sogenannte obergärige Biere. Ob es sich

gischen Landbau (FiBL) in Frick, hielt derweil fest: «Für einen Quereinsteiger sind der Hightech und die Verknüpfung mit den biologischen Bedürfnissen der produzierten Fischart ähnlich herausfordernd wie für einen Neuliker eine Fahrt bei 250 km/h auf der Autobahn.»

Fischzucht mit marginalem Beitrag

Markus Fischer weiss um die Bedenken, «die meisten Bauern haben keine klassische Fischzucht-Ausbildung gemacht». Deshalb betont er, dass «wir von einem technischen Berater der ZHAW während eines Jahres intensiv betreut werden». Zudem werde die Genossenschaft in Zusammenarbeit mit dem Kanton ein Monitoring aufbauen, um Landwirte bei der artgerechten Haltung der Fische und beim sachgerechten Betreiben der Anlagen zu unterstützen.

Könne man den produzierten Fisch über 2016 hinaus zufrieden stellend vermarkten, sei der Bau weiterer Zuchtanlagen denkbar. Dafür in Frage kämen Bauern in der Zentralschweiz, die genug Zeit für die tägliche Tierhaltung hätten und bereits über ein Gebäude für die Aufnahme einer Anlage verfügten. Das Potenzial in der Branche jedenfalls ist gross. Weniger als 2 Prozent des Fisches für den Schweizer Konsum kommt aus inländischer Zucht. 2013 verzehrten Herr und Frau Schweizer knapp 75 000 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte. Die 10 Tonnen, die ein Betrieb der Regiofisch Zentralschweiz jährlich produzieren darf, machen da gerade mal etwas mehr als 0,01 Prozent aus.

jeweils um ein ober- oder untergäres Bier handelt, wird von der Hefe bestimmt. «Unsere Biere sind zu 100 Prozent naturbelassen. Dies macht sie im Vergleich zu herkömmlichen Produkten geschmacksintensiver», so Stefan Lauber.

Bei «6210 Mild Ale» und «Hoppy End» handelt es sich um unfiltrierte Biere, welche nach zirka einem halben Jahr getrunken werden sollten. Das «6210» sei ein leichtes, süffiges Getränk mit einem Alkoholgehalt von 4,7 Prozent, sagt Stöckli. Im Gegensatz zum «Hoppy End»: «Dieses weist ein Prozent mehr Alkohol auf und hat neben einer fruchtigen Note auch eine kräftige Hopfenbitterkeit.»

Von der Schnaps- zur Bieridee

Die Bieridee bei den fünf Kollegen fusst ursprünglich auf einer wortwörtlichen Schnapsidee von André Kottmann. Sie hätten aber schnell feststellen müssen, dass das Brennen von Hochprozentigem nicht möglich sei, erklärt dieser. So richtig auf den Biergeschmack brachte sie der Besuch eines Braukurses. In der Folge hätten sie Fachliteratur verschlungen. Die Faszination, das eigene Bier zu brauen, führte beim leidenschaftlichen Motocrosser Stöckli sogar dazu, dass er seit Mai nicht mehr auf dem Töff sass.

Dass das erste Bier aus Sursee seit 1894 ein Vollerfolg wird, dafür investieren die fünf Jungs viel Geld und Fronarbeit. In den gemieteten Räumlichkeiten an der Merkurstrasse 20 wollen die fünf Initianten mit einem 500 Liter fassenden Sudhaus jährlich rund 150 000 Liter Gerstensaft herstellen. Und sie beabsichtigen mit ihrem Bier in regionalen Pubs und Restaurants durchzustarten.

Spass mit finanziellem Risiko

Bier bedeute für die Beckenhof-Jungs Rock 'n' Roll. «In Form von Partys, Braukursen oder Teamevents möchten wir diesen Lifestyle möglichst unkompliziert weitervermitteln», sagt Stöckli. Dazu gehören auch individuelle Etikettenlabel, eigene T-Shirts oder Caps. «Neben viel Fun ist die Produktion arbeitsintensiv und mit einem gewissen finanziellen Risiko verbunden», erklärt er. Trotzdem sind die fünf Kollegen weiterhin von ihrer Idee beseelt. Sie sagen: «Die Kultur verändert sich. Heute legt man mehr Wert auf Bier, das nicht ab der Stange kommt.»

ERNESTO PIAZZA
ernesto.piazza@luzernerzeitung.ch

HINWEIS

Am 31. Dezember organisiert die Beckenhof Braustation einen Tag der offenen Tür mit anschliessender Silvestersause.