

Darfs ein Häppchen aus der Region sein?

Willisau | Die Bäuerin Helen Heller gehört mit 30 anderen Frauen dem Verein Agri Catering an und lanciert einen Apéro-Service

Gestern Donnerstag war es soweit: Mit einem Kick-Off-Event lancierte der Verein Agri Catering seinen Service, der Apéro-Häppchen aus der Region anbietet. Diese stammen auch aus Hinterländer Küchen.

von **David Kunz**

Zwischen Stangenbohnen, Kohlrabi und Aprikosenbäumen fühlt sich Helen Heller (43) wohl. Der «Gmüesblätz» auf dem Hof Hinteroberberg in Willisau ist ihr ganzer Stolz. «Ich arbeite jeden Tag mindestens eine Stunde im Garten», sagt die Bäuerin. Oft sei sie auch den ganzen Tag dort. Denn der fruchtbare Boden liefert ihr die frischen Zutaten, die sie für das Apéro-Angebot des Vereins Agri Catering braucht. Helen Heller ist eines der 31 Mitglieder des Vereins, der am 11. Mai dieses Jahres gegründet wurde. Ziel: «Wir wollen unsere eigenen Produkte vermarkten und bieten daher einen Apéro-Service an.» Helen Heller ist im neunköpfigen Vorstand als Kassierin vertreten. Dort sind auch zwei weitere Hinterländer Vertreterinnen aus dem Bauernstand aktiv: Die Zellerin Daniela Bucher-Röllli ist für das Marketing zuständig und Daniela Schmid aus Hergiswil hat das Amt der Aktuarin inne.

Apéro und Ehrenkodex

Aber nicht nur im Garten und in der Küche müssen die Mitglieder tätig werden. Einmal täglich checkt Helen Heller ihren E-Mail-Eingang. Denn: «Erhalten unsere zwei Koordinatorinnen Anfragen für mögliche Apéros, kontaktieren sie die Mitglieder per Internet.» Auf einem Doodle, einem Online-Organisationsprogramm, können die Mitglieder



Vom Garten in die Küche und aufs Buffet: Helen Heller produziert für Agri Catering Apéro-Häppchen. Foto **David Kunz**

sich eintragen, ob und wie viel sie zum Apéro beitragen können. Dabei hat jede der Frauen ihre Spezialitäten. «Ofen-chüechli, Forellenbrötl und Randenhäppli, das sind meine kulinarischen Trümpfe», sagt Helen Heller. Eier, Randen oder Butter stammen vom eigenen

Hof, die Forellen bezieht sie von der hiesigen Fischzucht. «Mit regionalen und saisonalen Produkten wollen wir uns von anderen Anbietern abheben. Wir bieten beispielsweise an Weihnachten keine Erdbeeren an. Da verpflichten wir uns auf eine Art Ehrenkodex.»

Die Agri Catering-Idee entstand in den Köpfen dreier Bauersfrauen. Dank der finanziellen Unterstützung des Luzerner Bauernverbandes und der kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft konnte das Projekt aufgegleist werden. Anfang Jahr folgten rund 50 Bäuerinnen einem

Aufruf in der Bauernzeitung und kamen zum Infoanlass. So auch Helen Heller: «Die Idee ist es, eine Nebenverdienstmöglichkeit für Bäuerinnen zu schaffen, die sie von zu Hause aus wahrnehmen können. Das finde ich eine gute Sache.» Die Mitglieder zahlen einen einmaligen Einstiegsbeitrag von 100 Franken und einen Jahresbeitrag von 20 Franken. Die Arbeit der Bäuerinnen wird pro Produkt vergütet. Helfen sie zudem mit, den Apéro zu servieren, arbeiten sie im Stundenlohn. Für Helen Heller steht aber weniger der Verdienst im Vordergrund. «Für mich ist es wichtig, die Menschen zu sensibilisieren für Schweizer Produkte», sagt sie und fügt an: «Wir wollen zeigen, dass wir Bauern innovativ sind und keine verknorzten Jammerer.» Sie finde es spannend, bei einem neuen Projekt von Anfang an mit dabei zu sein. «Zudem komme ich mit dieser Arbeit unter die Leute.»

Weitere Visionen

Gelegenheit dazu gabs bereits: Die ersten Apéros hat Agri Catering schon geliefert. Mini «Gluschtig», Midi «Knackig» oder Maxi «Riichhaltig» sind die drei Apéro-Angebote, die auf Wunsch mit weiteren Spezialitäten ergänzt werden. Kosten: Zwischen zehn und zwanzig Franken pro Person. «Wir sind nicht billig, bewegen uns aber in einem mittleren Preissegment», sagt Helen Heller und fügt an: «Dafür garantieren wir Frische- statt Fertigprodukte. Zudem stammen die Rezepte unserer Häppchen aus dem ganzen Kanton und sind teilweise alt überliefert.»

Obwohl bereits weitere Anfragen für Apéros bestehen, will der Verein vorerst mit der kleinen Kelle anrichten, sagt Helen Heller: «Denkbar sind in Zukunft auch Desserbuffets Brunch oder gar ganze Caterings. Aber das ist Zukunftsmusik.»

l www.agricatering.ch

Familie Schwegler schrieb Geschichte

Hergiswil | 96. Generalversammlung der Elektra Hergiswil-Dorf

Ein Name, drei Generationen: Toni Schwegler wurde als Technischer Leiter von der Elektra Hergiswil-Dorf nach 28-jähriger Tätigkeit verabschiedet. Er folgte anno dazumal auf seinen Vater, Hans Schwegler. Jetzt übernimmt Tonis Sohn Matthias die Technische Leitung.

von **Vitus A. Ehrenbolger**

Viele Geschäfte erledigte die von 40 Stimmberechtigten und einigen Gästen besuchte 96. GV der Elektra Hergiswil-Dorf, die am Freitagabend im Gasthaus Kreuz stattfand.

Ein gutes Geschäftsjahr

Von «einem guten Geschäftsjahr» sprach nach seinem präsidentalen Willkommgruss Isidor Birrer, Blüomatte. «Wir wollen nicht am Strom den grossen Gewinn machen», hielt Vizepräsident Franz Wermelinger fest, als er die Rechnung 2008/2009 erläuterte. Der Reingewinn insgesamt sank zwar von 72 000 auf 45 000 Franken, aber beim Kabelfernsehen ergab sich ein Plus von 7000 Franken. So ging der Unternehmensgewinn trotz Wirtschaftsflaute bloss von rund 105 000 auf 87 000, also um 18 000 Franken, zurück.

Die Gesamtkosten für die Erschliessung von Pfarrland 2 lagen mit rund 164 000 Franken um etwa 30 000 unter dem bewilligten Kredit, wie von Toni Schwegler zu erfahren war. Einhellig sprach die GV einen von Schwegler begründeten Kredit von 78 000 Franken für die neue Trafostations Breiten, die erneuert werden muss.

Ja zur Statutenrevision

Nach einer offenen Aussprache über einzelne Artikel genehmigte die GV mit 39 Ja-Voten zu einer Stimmenthaltung die



Von links: Der zurücktretende Technische Leiter der Elektra Hergiswil-Dorf, Toni Schwegler, mit seinem Sohn und Nachfolger, Matthias Schwegler, und Bruno Unternährer (die beide neu im Vorstand sind), zusammen mit Präsident Isidor Birrer.

Foto **Vitus A. Ehrenbolger**

neuen Statuten. Sie tragen dem neuen Revisionsgesetz Rechnung und bringen zeitbedingte Anpassungen, aber auch mehr Handlungsspielraum und Flexibilität für den Vorstand.

Fachleute neu im Vorstand

Als Technischer Leiter trat Toni Schwegler aus dem bisher fünfköpfigen Vorstand zurück. Mit Dankesapplaus bestätigte die GV die vier sich wieder zur Verfügung stellenden Vorstandsmitglieder: Irma Buob, Bruno Grüter, Franz Wermelinger und Isidor Birrer (ihn auch als Präsidenten). Ebenso einstimmig wählte die GV die beiden zuvor aufgenommenen Neumitglieder, Matthias Schwegler und Bruno Unternährer, in das Führungsgremi-

um. Dieses umfasst statutengemäss statt fünf sechs Mitglieder. Die Elektra sei froh um die zwei neuen Fachleute im Vorstand, versicherte der Vorsitzende.

53 Jahre im Dienste der Elektra

Als Nachfolger für Josef Schumacher, Napfgarage, den der Präsident mit einem herzlichen Dankeschön und einem guten Tropfen verabschiedete, wählte die GV Philipp Wiprächtiger, Aris, neu in die Revisionsstelle, in der weiterhin Pius Wermelinger und Beat Kurmann als Präsident mitarbeiten.

In seiner humorvoll-pointierten Laudatio erinnerte der Präsident an markante Eckdaten aus dem Lebenswerk von

Toni Schwegler, der 1981 anstelle seines Vaters als Technischer Leiter in den Vorstand gewählt wurde. Toni Schwegler habe die Elektra technisch in Schwung gehalten und, wie schon sein Vater, deren Geschichte nachhaltig geprägt. Zusammen mit seinem Vater sind das 53 Jahre im Dienste der Elektra! Dahinter stecke eine Riesenarbeit. Man denke dabei nur an den Pikettdienst; oft genug ein Einsatz bei jedem Wetter, Tag und Nacht, rundum die Uhr, so Birrer. Alle Trafostationen, alle Kabelleitungen und jede Freileitung sind in diesen 53 Jahren durch Schweglers Hände gegangen. Ein paar Beispiele aus dem reichen Schaffen: Kabellehrsehanlage, Hochspannungs-Ringleitung Dorf, die Erweiterung der Ringleitung auf Trafo Höchhus und Breiten, Erneuerung aller Trafostationen, 18,3 Kilometer im Boden verlegt, das ganze Dorf verkabelt, der ebenfalls von Schwegler realisierte NIS-Leitungskataster, d. h. das ganze Netz ist in elektronischen Plänen aufgezeichnet. Kurzum: High-Technik allüberall, bis hin zum neuen, bewährten Abrechnungssystem BREM, «mit dem uns Toni Schwegler die besten Grundlagen für die Zukunft geschaffen hat», so Isidor Birrer. Auch im Vorstand habe er stets verantwortungsvoll mitgearbeitet.

Unter spontaner Akklamation überreichte Isidor Birrer seinem treuen Weggefährten zum Abschied zwei Geschenke, eine Gutschrift für zwei Übernachtungen im geliebten Zermatt und eine selber aufgezogene Ahorn in Miniatur, ein Bonsai. Der Geehrte seinerseits gab den vielfachen Dank an ihn gleich weiter, an seine Familie und seine stets verlässlichen Wegbegleiter.

Zum frohen Ausklang genossen die Teilnehmenden das feine Nachtessen und die gespendeten Kaffeerunden genauso wie die erfrischenden, glatten Gags und Einlagen des welschen Unterhalters Pierre Mandry.

Luzärner Puure Operette

Alberswil. Der Vorverkauf für die Luzärner Puure Operette ist erfolgreich gestartet. Das Interesse ist sehr gross. Fünf Wochen vor der Uraufführung sind schon rund 70 Prozent der Tickets verkauft. Es hat aber an den meisten Abenden noch freie Plätze. Die Operette wird als freie aktualisierte Neufassung des «Fidelen Bauern» im Schweizer Agrarmuseum Burgrain in Alberswil aufgeführt. Regie führt Louis Naef und die musikalische Leitung hat Hans Hassler inne. Die Aufführungen finden im Zeitraum vom 11. August bis 19. September statt.

pd

Buchung über: www.puureoperette.ch
oder per Telefon 041 458 13 34
(jeweils Mo/Di/Do/Sa von 8 bis 10 Uhr).

Bonus oder Malus?

Inserieren Sie dort, wo rund 30 000 Leserinnen und Leser jede Woche das Neuste aus der Region und darüber hinaus lesen. Auch Ihr Inserat. Jetzt mit dieser attraktiven Platzierungsmöglichkeit. Mehr dazu bei Publicitas Willisau, Tel. 041 555 46 05