

KLEINE FLUCHTEN



**EINE BRATWURST
IM «JOGGELI»**

TESSINER WILDBÄCHE



18 PERFEKTE WOCHENENDEN



ROLF STUDER: ENTLEBUCH

Den Vizepräsidenten der Oris-Uhrenmanufaktur ziehts zum Urchigen.

Ich arbeite in der Uhrenbranche; deshalb bin ich das ganze Jahr über viel unterwegs, vor allem im Ausland, in tollen Städten wie Tokio oder New York. So bereichernd das oft ist, merke ich doch, wie es mich ein wenig von der Welt entrückt. Mir tut es daher extrem gut, mich regelmässig zu erden, indem ich ins Entlebuch fahre. Mein Grossvater hat dort ein Chalet gebaut, und als ich ein Kind war, nahmen mich meine Eltern dahin mit: wo mein Vater Zeit hatte, wo es keinen Fernseher gab, dafür viele Bücher, wo man Tee trank, sich unterhielt und Wanderungen machte. Heute fahre ich so oft es geht mit meinen Kindern an diesen Ort, der für mich Heimat ist und ein Ausgleich zu meinem Arbeitsleben. Der mich wieder zentriert.

Die Menschen im Entlebuch sind wie die Natur: urchig und archaisch. Es gibt wenig Künstlichkeit, dafür viel gesunden Menschenverstand. Man hilft einander, kennt sich, geht einen Kaffee Schnaps trinken, und man ist im Verein.

Ich bin im Skiliftverein Schratzen. Sobald der erste Schnee kommt, setzt bei mir das Hirn aus: Ich muss auf die Piste. Der Tagespass kostet 20 Franken, der Kinderpass 10 Franken. Eine gute Beiz gibts auch; mehr brauche ich nicht zum Glücksein.

Das Entlebuch ist nicht nur Unesco-Biosphäre, sondern auch bekannt als Kraftort. Da ist die Wallfahrtskirche Heiligkreuz, die wunderschöne Kneippanlage Schwandalpweiher mit ihren Wasseranlagen und dem Kräutergarten und, in gewisser Weise auch wichtig, die Distillerie Studer, die nicht nur den Schnaps für den Kaffee herstellt, sondern mit ihren Likören schon viele Preise gewann.

Das Entlebuch könnte aber sicher noch viel mehr aus sich machen und mehr Touristen anlocken. Doch die knorrigen Leute dort sind genug damit beschäftigt, ihr Ding zu machen. Die Region wurde oft von Überschwemmungen heimgesucht, weil sie von den Glasereien, die es früher gab und die viel Brennholz brauchten, stark abgeholzt wurde.

Das Leben der Landwirte ist zu hart, als dass sie sich darüber Gedanken machen, wie alles noch besser werden könnte. Dafür mit dem Resultat, dass die Leute enorm im Leben stehen und glücklich sind, glaube ich. Ich habe es immer bewundert, wie sie auf 1200 Metern mit ihren Tieren und den Jahreszeiten leben. Es erinnert mich daran, dass viele Städter gar nicht mehr wissen, was Natur eigentlich ist und was ihnen fehlt.

Man kann herrlich auf den Nünalpstock steigen, nach Heiligkreuz wandern oder den Sewenseeli-Wanderweg nehmen und in der Alpwirtschaft Stäldeli einkehren. Besonders geniesse ich es, hier mit meinen Kindern zu wandern. Sie sind erst vier und fünfeinhalb, aber eine Stunde schaffen sie schon. Wir packen den Rucksack aus, sammeln Holz und grillieren eine Wurst; ich bin froh über solche Momente.

Unbedingt dazu gehört auch ein Besuch im Restaurant Rössli in Escholzmatt bei Stefan Wiesner, auch bekannt als der Hexer vom Entlebuch. «Avantgardistische Naturküche» nennt er seine Kreationen, mit denen er es schafft, die Natürlichkeit der Region mit grösster Raffinesse auf den Teller zu bringen. Neulich etwa hat er jeden Gang einem Naturprodukt gewidmet; es gab einen Rehgang mit Würstchen und Leberparfait sowie einen Petersiliengang: Aus verbrannten Kräutern machte er eine Essenz, die wie eine Schneckenspur aussah, und kredenzte sie mit echten Schneckeneiern.

Deshalb liebe ich das Entlebuch so: Selbst in einem mit Michelinstern gekrönten Restaurant bin ich nah an der Kraft und den Wundern der Natur. Dass Schnecken Eier legen, wuss-ten meine Gäste jedenfalls vorher nicht.

www.oris.ch

Distillerie Studer, www.distillery.ch

Alprestaurant Stäldeli, www.staeldeli.ch

Gasthof Rössli, www.stefanwiesner.ch