



Galapagos in der Innerschweiz

Entlebt im Entlebuch: Sandra Steffen-Odermatt und ihre Tochter pfücken die blühenden Blumen, die sie im Herbst gesät haben. Das Projekt der UNESCO Biosphäre hat im Entlebuch viel dazu beigetragen, die Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltiger zu gestalten.



Weiche Hügel, kantiger Karst und Wiesen voller Kornblumen: Die UNESCO Biosphäre Entlebuch ist Natur pur. Aber nicht nur naturbelassen. Denn Mensch und Natur bilden hier ein grosses Ganzes.

Text: Mirjam Oertli
Fotos: Valeriano Di Domenico

Eben noch prasselte der Regen nieder. Jetzt aber leuchten die Wiesen im zaghaften Sonnenschein, die weichen Hügel zeigen sich in sattem Grün. Im Kontrast dazu ragt am Horizont ein Ausläufer der grauen, kantigen Schwändelufuhkette in den verhangenen Himmel. Davor, neben weidenden Kühen, erstreckt sich ein kleines Meer aus Gras, hüfthoch, mit blauen, rosa, weissen und violetten Farbtupfern.

3600 Kornblumensetzlinge habe sie heuer bestellt, sagt Sandra Steffen-Odermatt. Für sich und für gut zwei Dutzend weitere Kräuterproduzenten. Die Bäuerin des Hofes Rehärze in Schüpplheim LU steht mitten im Grasmeer und zeigt auf die Blütenköpfe. «Diese hier habe ich im Herbst selbst ausgesät.» Ihre Blumen hebt sie sorgfältig und nach biologischen

Richtlinien. Routiniert knippst sie die Blüten ab und lässt sie in einem Korb fallen.

Auf dem angrenzenden Feld blühen die orangegelben Ringelblumen, flankiert von Zitronenmelisse und jungen Kartoffeln. Auch hier sind die ersten bald bereit zum Ernten. Weiter hinten findet sich neben Kirsch-, Apfel-, Birnen- und Zwetschgenblümen Steffen-Odermatts Wildpflanzengarten. «Dort pflücke ich nichts, der ist für die Bienen.»

Biodiversität ist für die Bäuerin mehr als ein Wort. Seit 20 Jahren führt sie mit ihrem Mann den Hof. Hautnah hat sie miterlebt – und mitgetragen –, wie das Entlebuch sich in dieser Zeit wandelte: Seit 2001 trägt es das Label UNESCO Biosphärenreservat. Als erste Region der Schweiz verpflichtete man sich den

«Heute vergleicht man das Entlebuch mit Playern wie den Galapagosinseln»

Theo Schnider, Direktor der UNESCO Biosphäre Entlebuch

strengen Richtlinien einer nachhaltigen Entwicklung in allen Bereichen.

Biodiversität, das sei aber mehr als nur «Blüemizählen», sagt Biosphäre-Direktor Theo Schnider. Er lacht, während er über das Kornblumenfeld blickt. «Es ist das Zusammenspiel von Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt, von Kultur und Natur, das Artenvielfalt und Nachhaltigkeit fördert.» Den Menschen dürfe

man da nicht ausklammern. «Artenvielfalt ist mit Arbeit verbunden. Sie entsteht nicht, indem man die Natur sich selbst überlässt.» Zu leben und zu wirtschaften, dass nachfolgende Generationen gleiche Bedingungen vorfinden, sei das Ziel hier in der Biosphäre. Naturschutz mit und durch den Menschen also.

Das Entlebuch auf diese Art vorwärtsbringen: Diese Vision verfolgt Schnider

seit Jahrzehnten. Er war eine der treibenden Kräfte der Biosphären-Idee. Damals, nach der Abstimmung über die «Rothenhurn-Initiative» zum Schutz der Moore im Jahr 1987, waren laut dem früheren Tourismusdirektor von Störmberg gut 50 Prozent der Fläche der Region unter Schutz gestellt worden. «Es ging darum, das vermeintliche Handicap Schutzgebiet in eine Chance zu verwandeln.»

Biosphäre bedeutet Lebensraum – und keine Käseglöcke, die alles abdecke. «Am Anfang dachten viele, da sind ein paar Verrückte, die uns noch mehr einschränken wollen», sagt Schnider. Doch sei es darum gegangen, die Leute zu befähigen, sich selbst eine Perspektive zu geben – mit der Pflege von Natur und Kultur, mit sanftem Tourismus, mit Forschung und >

Biosphäre Entlebuch

Bildung, etwa dem Aufbau eines Kompetenzzentrums für Moor- und Karstlandschaften, und nicht zuletzt mit neuen, nachhaltigen Wirtschaftsformen.

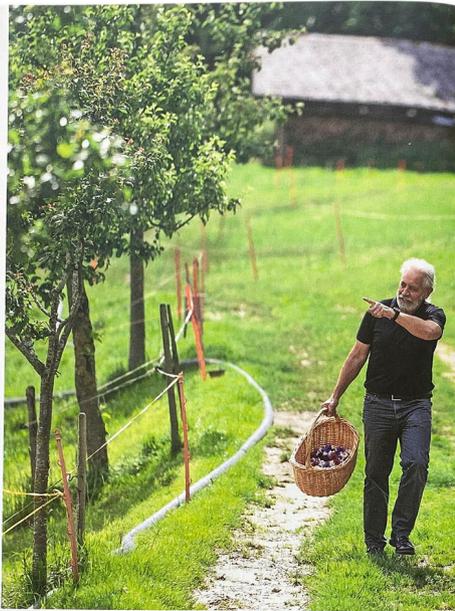
Viel Überzeugungsarbeit war nötig. Um alle ins Boot zu nehmen, stimmte man schliesslich – als erstes Biosphärenreservat der Welt – im Jahr 2000 über eine solche Idee ab. Der Ja-Stimmen-Anteil von 94 Prozent sei überwältigend gewesen. «Das gab einen enormen Schwung. Und wir haben es geschafft, ihn bis heute mitzunehmen.»

Entscheidend geblieben sind Partizipation und breite Akzeptanz bis heute: «Nachhaltigkeit muss gelebt werden, nicht verordnet», so Schmid. Nur wenn sich alle fragen, was sie zum Ganzen beitragen können, gelinge gemeinsames, intelligentes Wachstum. «Vernetzt sich beispielsweise ein Bauer mit einem Touristiker und dieser spricht mit Fachpersonen aus Politik, Mobilität, Energie oder Bildung, entsteht eine kollektive Intelligenz.» Und das ist ein guter Boden für neue Projekte – vom nachhaltigen Camping-Stellplatz an der Kuhweide bis zur Exkursion in die Moorlandschaften.

Auch als Bewohnerin und Bewohner sei man stolz auf das Erreichte, sagt Sandra Steffen-Odermatt. Früher haben das Entlebuch als «Armenhaus der Schweiz» belächelt. Heute spüre man davon nichts mehr. «Das lässt einen weiter motiviert mitmachen.»

Die Bäuerin hat inzwischen fertig gepflückt. Die Korn- und Ringelblumenblüten im Korb verwendet sie für Tee. Und seit kurzem sind sie eine Zutat der neuen Pro Montagna Bergkräuterbutter mit Blüten, die gemeinsam mit Coop entwickelt wurde.

Der Vermerk Echt Entlebuch auf der Packung dient laut Schneider dazu, um die Marke für Produkte aus der Region und das Entlebuch nach aussen bekannt zu machen. Heute gibt es über 550 Echt Entlebuch Produkte, vor allem Käse und Fleisch, aber auch Teigwaren, Salz, Tee, Bier, Ja Glacé. Rund 80 davon sind bei Coop erhältlich. Eine gemeinsame Vermarktungsplattform, die Biosphäre Markt AG, koordiniert die Kontakte zwischen Abnehmern und Herstellern. Auch regte sie innovative Weiterentwicklungen an. Schneider: «Wir nehmen die Bedürfnisse des Markts auf, bleiben uns aber auch selbst treu.»



Die Blüte der Ringelblume ist eine der Zutaten der Echt Entlebuch Bergkräuterbutter.



Inzwischen hat die UNESCO das Entlebuch zum Vorbild erhoben, zur «Modell-Biosphäre für die Welt» – erstmals 2011 und nun, im Rahmen der alle zehn Jahre stattfindenden Überprüfung, erneut. «Nur wenige der 727 Biosphärenreservate auf der ganzen Welt haben diesen Status. Heute vergleicht man das Entlebuch mit Playern wie

Yellowstone (USA), Serengeti (Afrika) oder den Galapagosinseln (Ecuador). Schön sei das. «Aber auch eine Verpflichtung, immer weiter an uns zu arbeiten.»

Dass die Biosphäre keine Theorie blieb, sei den Leuten hier zu verdanken. «Sie machen die Biosphären-Vision sichtbar, riechbar und fassbar». Sandra Steffen-Odermatt und weitere Bauernfamilien liefern die Blüten der Genossenschaft Entlebucher Kräuter, deren Präsidentin die Bäuerin ist. Die Ernten werden in einer mit Solarstrom betriebenen Anlage getrocknet. Später kommen sie gemahlen in die Spezialitäten Käserei Entlebuch AG. Diese stellt die Pro Montagna Bergkräuterbutter mit Blüten her.

Geschmacklich spüre man zwar eher die Kräuter, nicht die Blüten, sagt Steffen-Odermatt. Aber ihre bunten Sprünkel seien in der Butter genauso schön anzusehen wie auf der Wiese. □

Sandra Steffen-Odermatt unterwirft mit Theo Schmid, Direktor der Biosphäre Entlebuch, vorwiegend während des Projekts, das hauptsächlich die Landwirtschaftszentren hinwegschiebt.



5 Fragen



Peter Limacher
Leiter
Marketing Coop
Verkaufsregion
Nordwest-
schweiz,
Zentralschweiz,
Zürich

Wie ist die Zusammenarbeit zwischen Coop und der UNESCO Biosphäre Entlebuch (UBE) entstanden?
Ich wurde in die Diskussion einbezogen, um die Frage einer besseren Vermarktung ihrer Produkte zu klären. Meine Überzeugung war, dass sie eine grössere Plattform verdienen.

Wie muss man sich die Zusammenarbeit vorstellen?
Sie ist sehr eng. Wir besprechen und gestalten alle Artikel miteinander, bevor wir sie in unser Sortiment aufnehmen. Auch ist uns das Gesicht hinter dem Produkt wichtig. So konnte ich fast alle Lieferanten persönlich.

Welche Werte verbindet Coop mit der UBE?
Für Coop ist Nachhaltigkeit – und damit Regionalität und Saisonalität – oberstes Gebot. Zudem muss die Qualität stimmen. Die UBE ist eines unserer Flaggschiffe im Bereich regionaler Partnerschaften. Die Produkte-Vielfalt dieser eher kleinen Region ist einzigartig.

Welche Produkte tragen die Eigenmarke Pro Montagna?
Unter den Echt Entlebuch Produkten bei Coop erfüllt die Bergkräuterbutter mit Blüten die strengen Pro Montagna Richtlinien. Saisonal bieten wir im Herbst einen Reibkäse an.

Was schätzen Kundinnen und Kunden an den Entlebuch Produkten?
Sie sind authentisch. Aber sie überzeugen auch mit Nachhaltigkeit und Innovationskraft.

PRO MONTAGNA BERGKRÄUTERBUTTER MIT BLÜTEN ECHT ENTELBUCH

Unter Pro Montagna sind zahlreiche regionale und saisonale Bergspezialitäten verfügbar – seit März 2022 auch die Bergkräuterbutter mit Blüten aus der Biosphäre Entlebuch. Dazu liefern Coop und die Vermarktungsplattform Biosphäre Markt AG mit der Entlebucher Spezialitäten Käserei AG am richtigen Verhältnis von Butter, Salz, Kräutern und Blüten (Korn- und Ringelblumen) – bis das Degustationserlebnis alle zufriedensstellt. Die Echt Entlebuch Bergkräuterbutter aus pasteurisiertem Rahm ist in Portionen zu 60 Gramm erhältlich und trägt die Eigenmarke Pro Montagna. Käser und Miterwickler Martin Felder empfiehlt: «Auf Brot oder zu Grillfleisch schmeckt sie am besten.» Beim Verkauf des Produkts gehen jeweils 10 Rappen an die Coop Patenschaft für Berggebiete.

