

Läckerli Huus schliesst Filiale

Stadt Luzern Sie bestehen vor allem aus Weizenmehl, Honig, kandierten Früchten und Nüssen, sind mit einer Zuckerglasur überzogen und können durchaus etwas widerspenstig sein im Biss: Die Rede ist von Basler Läckerli. Das Lebkuchenartige Gebäck spielt in Luzern an der Herensteinstrasse 22 seit ziemlich genau 20 Jahren die Hauptrolle – neben Baselbieter Rahmtäfel, Flûtes de Bâle und weiteren Spezialitäten des Läckerli Huus. Im November 2003 eröffnete der bekannte Läckerli-Hersteller hier eine eigene Filiale. Dies, weil die Bäckerei Zai am Grendel, wo die Läckerli-Huus-Produkte zuvor verkauft worden waren, ihren Betrieb aufgab.

Nun läuft auch die Zeit der Luzerner Läckerli-Huus-Filiale ab. Diesen Samstag ist sie zum letzten Mal geöffnet. Von aussen ist es dem Lokal nicht anzusehen. Es gibt keinen Hinweis – auch drinnen sind die Gestelle voll. Doch an der Kasse steht auf einem Schild geschrieben: «Leider müssen wir Ihnen mitteilen, dass wir unsere Filiale in Luzern per 31.12.2023 schliessen werden.» Die Kundschaft wird an den Online-Shop oder die anderen Filialen verwiesen; die nächsten befinden sich im Pfister Wohncenter Emmen – «nur» Shop-in-Shop – oder im Zürcher Hauptbahnhof. Warum das Läckerli Huus die Luzerner Filiale aufgibt, ist am Freitag auf offiziellem Weg nicht zu erfahren. Für Medienauskünfte sei über die Feiertage leider niemand erreichbar, heisst es auf Anfrage am Hauptsitz in Frenkendorf BL. Dem Vernehmen nach soll das Läckerli Huus aber auf der Suche nach einem neuen Verkaufsstandort in Luzern sein.

Macchi ist wegen Umbau ab 9. Januar geschlossen

Die frei werdende Fläche ist bereits vergeben: Die über denselben Eingang zugängliche Bäckerei Macchi wird ihr Geschäft aus- und umbauen. Daher ist es ab Dienstag, 9. Januar, um 14 Uhr geschlossen. Laut Flugblatt ist der erneuerte Laden ab Montag, 29. Januar, wieder geöffnet. (hor)

«Randebandi» auf neuem Boden

Das solidarische Landwirtschaftsprojekt ist nach Littau gezogen. Die Randebandi will neue Mitglieder anwerben.

Annina Stella Caviezel

«Um die 600 Salatköpfchen wachsen hier gerade», sagt Randebandi-Gärtnerin Sarah Peter und weist auf den Boden einer der zwei Folientunnels neben dem Fluckhof. Insgesamt 1,3 Hektaren stehen der solidarischen Landwirtschaft (kurz: Solawi) auf dem Hof in Littau für ihren biologischen Gemüseanbau zur Verfügung. Die Randebandi ist diesen Frühling vom alten Standort in Neuenkirch weggezogen und hat unter dem Dach – oder besser gesagt auf dem Acker – des Landwirtepaars Astrid und Wendelin Burri ein neues Zuhause gefunden.

«Durch den neuen Standort im Biobetrieb Fluckhof kann die Solawi die Zielgruppe in der Stadt besser erreichen, ohne dabei den Zugang zu den Dörfern zu verlieren», erklärt Salomé von Rotz. Sie ist Mitglied des sogenannten Kernteams der vor fünf Jahren gegründeten Randebandi. Ab Januar 2024 wird der Verein am neuen Standort wieder den Normalbetrieb aufnehmen und wöchentlich Gemüse ausliefern.

Verbraucher werden in die Landwirtschaft einbezogen

Doch was ist solidarische Landwirtschaft eigentlich? «Bei der solidarischen Landwirtschaft arbeiten die Konsumierenden und die Produzierenden viel näher zusammen als bei der herkömmlichen Landwirtschaft», erklärt von Rotz. Die Verbraucher werden bei dieser nämlich direkt in den Betrieb miteinbezogen und garantieren im Gegenzug den Landwirtinnen und Landwirten die Abnahme ihrer Produkte.

Im Falle der Randebandi sieht dies folgendermassen aus: Die ungefähr 140 Mitglieder zahlen einen einmaligen Anteilsschein von 475 Franken als eine Art zinsloses Darlehen an den Verein, sodass sich die Randebandi die nötigen Investitionen und Infrastruktur leisten kann.



Die Hofbesitzer Wendelin und Astrid Burri (links), Gärtnerin Sarah Peter sowie das Kernteam-Mitglied des Vereins Salomé von Rotz mit Tochter Louisa im Folientunnel. Bild: Patrick Hürlimann (Luzern, 21. 11. 2023)

Jährlich zahlen alle Mitglieder zusätzlich einen Preis für ihren Ernteanteil, der je nach Einkommen frei wählbar zwischen 1000 und 1400 Franken liegt. Als Gegenleistung können die Vereinsmitglieder wöchentlich ihren Ernteanteil für zwei bis drei Personen in einem der Depots der Randebandi abholen.

Die Depots liegen in Sempach, Sursee, Luzern, Malters, Kriens, Emmen und natürlich auf dem Fluckhof selbst. Neue Depots können jederzeit bei Bedarf eröffnet werden. Umgerechnet bedeutet dies also wöchentliches Gemüse für einen Haushalt im Wert von gut 20 Franken. Teil des «Deals» sind aber auch Arbeitseinsätze der Mitglieder: Jährlich zehn Mal für

jeweils ungefähr drei Stunden kommen so die Konsumierenden selbst aufs Feld. «Wir wollen, dass die Mitglieder des Vereins so selbst den direkten Bezug zur Natur und den Produkten erfahren», erklärt von Rotz. Hierbei soll erwähnt sein, dass die Randebandi den grössten Teil der Arbeit auf dem Feld von Hand erledigt.

Finanzielle Sicherheit und geteilte Verantwortung

Diese Arbeitseinsätze sind Teil des Konzeptes, aber auch inklusiv, das sei der Randebandi wichtig, stellt Sarah Peter klar. So darf etwa eine Person mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen jeweils die Arbeit verrichten, die für sie möglich

ist, «etwa die Administration oder Abpacken und Wägen des Gemüses», so von Rotz. Auch durch die drei einkommensabhängigen Preisklassen soll es mehr Menschen möglich sein, Teil des Projektes zu werden. Die Vorteile liegen für Gärtnerin Sarah Peter hierbei sowohl auf Seiten des Produzenten wie auch bei den Konsumenten: «Wir als Anbauende profitieren, weil wir – anders als andere landwirtschaftliche Betriebe – bereits Anfang Jahr auf einen garantierten Betrag der Mitglieder vertrauen dürfen.» Dies gebe dem Verein finanzielle Stabilität.

«Insbesondere für Mitglieder, die etwa aus der Stadt kommen und keinen eigenen Garten

haben, ist es sehr schön, die Möglichkeit zu haben, eigene Ideen auch im grossen Stil umsetzen zu können, ohne volle Verantwortung zu tragen», erklärt die 36-Jährige weiter.

«Ein gutes Beispiel ist hierbei der Anbau von Kefen (Zuckererbsen), der im Handel meist aus dem Ausland kommt», sagt von Rotz. Die Randebandi hingegen habe – auch dank der nun vergrösserten Nutzfläche auf dem Fluckhof – Kapazität, diesen lokal für die Mitglieder anzubauen. So müssten die Mitglieder nicht auf das importierte Produkt zurückgreifen.

Die Solawi Randebandi will möglichst viele Menschen erreichen, doch eine gewisse Naturverbundenheit ist vorausgesetzt, meint von Rotz. Eins sei aber klar: «Wir sind nicht hier, um zu politisieren, wir setzen uns einfach für eine gemeinschaftliche und zukunftsfähige Landwirtschaft ein.»

Von dieser Idee haben sich auch Astrid und Wendelin Burri überzeugen lassen. Die Besitzer des Fluckhofs nahmen sich aber Zeit für den Entscheid, die Randebandi bei sich aufzunehmen, sagt Astrid Burri. «Das Projekt entspricht natürlich nicht den traditionellen Vorstellungen eines landwirtschaftlichen Betriebs, dementsprechend bedurfte die Idee etwas Gewöhnung», sagt sie.

Die Sekretärin des Vereins Bio Luzern glaubt aber, es müsse langfristig ein Umdenken in der Landwirtschaft stattfinden. «Man muss seine Gewohnheiten etwas anpassen», gibt aber auch Sarah Peter zu. Oftmals stelle sich anfangs leichte Überforderung bei den Mitgliedern ein, die es sonst gewöhnt sind, ihr Gemüsesortiment der Menüplanung anzupassen und nicht andersherum.

Hinweis

Anmeldungen für die neue Saison sind ab sofort möglich. Weitere Infos gibt es auf der Website www.randebandi.ch.

ANZEIGE

Ihr Um- und Neubau in unseren Händen. Kreativ und professionell.

KAWA KÜCHEN
DESIGN BÄDER
DESIGN RAUM



Kreuzmatt 12 | 6242 Wauwil | Telefon 041 984 28 00
www.kawa-design.ch

Grosse Ausstellung am Produktionsstandort Wauwil.