

## Landauf, landab Auf Tour im Kanton Luzern

Aus der Perspektive eines Städters ist der Blick auf den Kanton Luzern manchmal schwarz-weiss. Hier das kulturelle Zentrum der Zentralschweiz. Dort einige Dorfbeizen. Hier gute Erreichbarkeit. Dort schlechte Bus- und Bahnverbindungen. Hier der wirtschaftliche Motor. Dort ein bisschen Industrie. Insgesamt passiere hinter Rothenburg und Malers ohnehin gar nichts, denken Städterinnen und Städter hin und wieder spöttisch. Doch damit liegen wir natürlich mehr als falsch.

Gerade in der Wirtschaft trumft das ländliche Luzern gross auf. Klar, mit wenigen Ausnahmen haben die meisten der grossen Unternehmen im Kanton ihren Hauptsitz in der Stadt Luzern oder im umliegenden Speckgürtel.

Mindestens so interessant sind aber jene Firmen, die in ihrer Nische Weltspitze sind, aufgrund ihres Produkts aber unter dem Radar fliegen. Von jenen versteckten Perlen gibt es im ländlichen Luzern viele. Wenn in irgendeinem Kirchturm in der Schweiz etwas nicht funktioniert, wird meist die Muff Kirchturms-technik AG kontaktiert. Die Trienger Firma dominiert den Markt mit allem, was zum Kirchturm gehört. Als Städter rümpft man ob den Kirchenglocken oft die Nase, in der ohnehin lauten Stadt trügen sie zur Lärmbelastung bei. Lärmgeplagten wiederum hilft eine Firma aus Baldegg: Die Baswa Acoustic produziert Akustiksysteme, die Schall extrem gut schlucken können.

Der Einfluss dieser versteckten Perlen ist mitunter so gross, dass sich auch Städterinnen diesen kaum entziehen können. Wer zum Beispiel schon einmal ein Buch bei Amazon bestellte, hatte wohl unwissentlich mit der Firma Hunkeler aus Wikon zu tun. Sie ermöglicht es, dass die Bücher «just in time» gedruckt werden, damit sie möglichst schnell in die Stadtwohnung geliefert werden können. Das ländliche Luzern ist also keinesfalls Beigemüse zum wirtschaftlichen «Motor» der Stadt, sondern Treiber von viel Innovation und Heimat unverzichtbarer Unternehmen.



**Alessandro Perucchi**  
alessandro.perucchi@  
luzernerzeitung.ch

### Hinweis

Am Freitag äussern sich jeweils Gastkolumnistinnen und Redaktoren unserer Zeitung zu einem frei gewählten Thema.

# «Jetzt schmeckt's nach Mexiko»

Adrian Koller und Sandra Jakob liefern mit ihrem Foodwagen heisse Taco-Hits – mit Bio-Chilis aus Richenthal.

Roger Rügger

Der Firmenname «De Börner» ist vielversprechend. Er steht in diesem Fall für authentische mexikanische Küche. Klingt zwar nicht spanisch, aber die feurigen Chili-Salsas und Jalapeños-Produkte sprechen für sich. Wobei das mit der Authentizität so eine Sache ist. Mit Fajita-Kits vom Kaufhaus inklusive Guacamole-Fertigmischung und La Bamba aus dem Lautsprecher bringen eine «Fiesta mexicana light» auch Leute zustande, die mit Mexiko nichts am Sombbrero haben.

Das reicht meistens nicht für den Caramba-Effekt. Eine andere Musik spielt, wenn Tacos, Quesadillas, Nachos oder Tortas von Adrian Koller, 39, und Sandra Jakob, 39, aus Richenthal gereicht werden. Koller war mehrere Jahre in verschiedenen Regionen Mexikos als Koch tätig und bringt entsprechend heisse Hits aus Mexiko auf den Teller.

### Nur bei Limetten gibt es eine Ausnahme

De Börner setzen auf Regionalität und Umweltverträglichkeit, weshalb sie verschiedene Chilisorten und Jalapeños selber anbauen. «Wir verwenden für unsere Gewürze, Marinaden und Saucen fast nur eigene Erzeugnisse. Abgesehen von Limetten, die für uns unverzichtbar sind. Diese können wir aber nicht ohne viel Energie produzieren», sagt Koller, der auch gelernter Metzger und Landwirt ist. Verzichtet wird hingegen auf die Avocado, die in den Tropen wächst. Guacamole braucht De Börner nicht.

Das Biofleisch ist aus der Region Luzern wie auch das Poulet. Dabei handelt es sich um Legehennen. «Diese Tiere enden in der Schweiz in grosser Zahl in der Biogasanlage, anstatt dass sie geschlachtet und verwertet



Sandra Jakob und Adrian Koller in ihrer Jalapeños-Plantage in Richenthal.

Bild: Eveline Beerkircher (22. 10. 2024)

werden. Deren Fleisch ist bei uns nicht gefragt, obwohl die Legehennen bei richtiger Verarbeitung von hoher Qualität und erst noch preiswert ist», weiss Koller. Wer kein Fleisch im Taco mag, wird mit Austernseitlingen aus Wauwil bedient.

Der Alltag des Paares besteht aus der Pflege der 2500 Chilipflanzen und Jalapeños auf dem Feld und im Treibhaus. Viel Zeit wird der Verarbeitung der Produkte und dem Kochen des Fleisches gewidmet. Es wird im Sous-vide-Verfahren gegart. «Das ist für uns die beste Methode. Wenn die Kühlkette nicht unterbrochen wird, ist das Fleisch vakuumiert drei bis vier Wochen haltbar», sagt Sandra Jakob, die kürzlich ihre Prüfungsarbeit als Landwirtin abgegeben hat. Thema: Jalapeño. Die ausgebildete Hotelfachassistentin besitzt auch ein Wirtpatent. Bei der Firma De Börner sind

beide gleich beteiligt. Auch beim Umbau der Food-Anhänger krepeln Koller und Jakob die Ärmel hoch. «Das macht Spass. Wir haben uns richtig schöne Arbeitsplätze geschaffen», stellt Sandra Jakob fest. Die drei Anhänger parken in einer Halle beim Haus, in dem das Paar zur Miete wohnt. Auch ein bunter Anhänger steht auf dem Platz. «Den haben wir uns für Marquesitas zugelegt. Das sind eine Art gerollte, mit einer Creme gefüllte Crêpes. Das lieben die Mexikaner», gibt Koller zu verstehen.

### Der Traum vom Mexiko-Beizli

De Börner ist im dritten Jahr aktiv. «Es läuft. Wir sind fast jedes Wochenende an einer Messe, einem Festival, Märkten oder bei Firmenanlässen oder privaten Events engagiert. Den Preis für den Erfolg bezahlen wir mit langen Tagen. Häufig arbeiten

wir bis zu 18 Stunden», sagt Koller. Mässig erfolgreich war heuer die Chili-Ernte. Das Wetter hat nicht mitgespielt. Viel zu nass und zu wenig Sonne. Auf Tour sind die Foodwagen aus Richenthal trotzdem. Bald am Weihnachtsmarkt auf dem Inseli in Luzern oder an der Fasnacht vor der Jesuitenkirche.

Das Paar probiert auch immer wieder neue Bereiche aus. Ein Traum wäre ein kleines mexikanisches Lokal oder ein Takeaway in Luzern. Nur als Ergänzung zu den Foodwagen, denn auf dem Land bleiben sie. Sie wollen auch Chilis auf ihrem Hof im Kanton Luzern anzubauen. «Wir sind schon länger auf der Suche nach einem geeigneten Objekt, das wir kaufen könnten», führt Sandra Jakob aus.

Vorerst wird noch in Richenthal geerntet. Da gibt es einige Chilisorten, die man meiden sollte, denn was «California Rea-

per» oder «Chiltepin» heisst, wirkt nachhaltig. Ganz böse ist die «Carolina Reaper», da kann man zwar reinbeissen, Koller rät aber dringend davon ab. Interessant ist die Bezeichnung ihrer Saucen, die bei den Foodwagen zum Würzen aufliegen: «Scharf», «Schärfer», «Ziemli Scharf», «Muesch sälber wösse» und «Sälber Schuld».

Es ist aber nicht allein die Schärfe massgebend. Bis die beiden den richtigen Chili für das Fleisch der Tacos und Tortas herausgefunden hatten, dauerte es einige Zeit. Erst als Adrian sagte: «Jetzt schmeckt's nach Mexiko», war das Paar zufrieden. Koller und Jakob testen immer neue Sorten, sie tun dies auch in Mexiko. Privat kochen die Mexiko-Fans aber auch gewöhnliche Schweizer Kost. Sandra Jakob gibt aber zu: «Auf die Tacos am Wochenende freuen wir uns aber jedes Mal.»

## Brauiplatz soll erneuert werden

Hochdorf will seinen zentralen Platz umgestalten. Bäume und Pflastersteine sollen für Abkühlung sorgen.

Reto Bieri

Der Brauiplatz im Zentrum von Hochdorf muss dringend saniert werden. Der Gemeinderat legt dem Stimmvolk dazu einen Sonderkredit in der Höhe von 2,05 Millionen Franken vor. Abgestimmt wird am 24. November an der Urne. Der Platz sowie der Brauiweg, die zusammen mit dem Kulturzentrum Braui von 1996 bis 1998 gebaut wurden, seien aufgrund von Abnutzung in einem schlechten Zustand, heisst es in der Abstimmungsbotschaft. Auch funktioniere die Entwässerung nicht mehr. Das Regenwasser könne nicht mehr abfliessen und drücke einzelne Betonverbundsteine in die Höhe, von denen aus Sicherheitsgründen diverse bereits hätten entfernt werden müssen.

Der Platz soll nicht nur saniert, sondern auch umgestaltet

werden. Neu sollen acht Laubbäume gepflanzt und der Platz grossflächig entsiegelt werden. Der Schatten der Bäume soll die Erwärmung des Brauiplatzes mindern. Dies sei ein Beitrag zur Anpassung an die Auswirkungen des Klimawandels, schreibt die Gemeinde. Platz und Weg erhalten einen Belag aus Kopfsteinpflaster. Der Kühleffekt einer Pflasterung gegenüber Asphalt betrage bis zu 4,1 Grad Celsius. Durch die offenen Pflasterfugen werde ein Teil des Regenwassers in die Drainageschicht darunter abgeleitet.

Entfernt werden zudem die 15 oberirdischen Parkplätze sowie die Mauer mit der Sitzkante. Dadurch könne der öffentliche Platz wesentlich erweitert werden. Im Parkhaus stehen weiterhin 110 öffentliche Parkplätze zur Verfügung. Zudem ist eine sogenannte Nebelwolke geplant.



Kopfsteinpflaster, Bäume, ausladende Treppe: Platz und Weg vor dem Kulturzentrum Braui sollen neu gestaltet werden. Visualisierung: zvg

Diese versprüht an heissen Tagen fein zerstäubtes Wasser und sorgt damit für eine angenehme Kühlung vor dem Brauiturm. Entlang der Mauern und Gebäude gibt es Sitzbänke zum Verweilen. Geplant sei, das Pro-

jekt ab Oktober 2025 bis April 2026 umzusetzen.

### Hochdorf budgetiert Verlust von einer Million Franken

Hochdorf stimmt am 24. November zudem über den Voran-

schlag 2025 ab. Die Gemeinde budgetiert für das kommende Jahr ein Minus von knapp einer Million Franken. Besonders die Bildung schlägt zu Buche. Das Ausgabenwachstum sei primär auf zusätzliche Schulklassen (plus 180'000 Franken) zurückzuführen sowie auf einen höheren Beitrag an den kantonalen Sonderschulungspool (plus 474'000 Franken).

Daneben würden auch Entwicklungs- und Planungskosten für diverse laufende Projekte wie das Südiareal oder den Mobilitätshub die Gemeinde vor Herausforderungen stellen. Der Steuerfuss soll bei 1,9 Einheiten bleiben. Bei den Investitionen rechnet die Gemeinde im kommenden Jahr mit Bruttoausgaben von 8,93 Millionen Franken. Das ist über eine Million Franken mehr als im Vorjahr.