Drei Sterne für die Hofbeiz

Der Hof Hinter Musegg Luzern vereint Bio und Gastronomie. Dafür wurde er nun ausgezeichnet.

Sandra Monika Ziegler

Der Kulturhof Hinter Musegg ist ein Bio-Bauernhof, und das schon seit 23 Jahren. Denn als damals Pia und Walti Fassbind übernahmen, setzten sie von Beginn an auf Bio. Und jetzt wurde die Hofbeiz mit drei Sternen, der höchsten Ehrung von Bio Cuisine ausgezeichnet. Das Label Bio Cuisine verpflichtet, denn wer drei Sterne hat, verwendet rund 90 bis 100 Prozent Bio-zertifizierte Produkte. Die Verwendung von biologisch produzierten saisonalen Produkten aus der Region ist Teil der Philosophie des Kulturhofes und für Gastroleiterin Melanie Steinmann und Küchenchef Falk Malchin eine Herzensangelegenheit.

Mit der Auszeichnung will Bio Suisse einen neuen Standard für nachhaltige Gastronomie setzen und Restaurants, Kitas und Kantinen, die mit Bioprodukten arbeiten, dafür auszeichnen. Der Kulturhof ist schweizweit einer von vier Betrieben, der die Maximalwertung bekam.

Und wie wird das Label in der Hofbeiz umgesetzt, was dürfen Gäste erwarten? Küchenchef Falk Malchin: «Das

Küchenchef Falk Malchin und Gastroleiterin Melanie Steinmann in der Küche des Kulturhofes Hinter Musegg. Bild: Boris Bürgisser (Luzern, 5. 4. 2023)

wenden, keinen Foodwaste zu produzieren und Variationen auszuprobieren: «Es werden Kreativität und kulinarische Neugier verlangt.»

nen alle Produzenten und Produzentinnen persönlich», sagt Julia Beck, die den Hofladen führt. Das Fleisch etwa stammt vom Ueli- Hof, das Gemüse

«Das Angebot bestimmt das Gericht. Verlangt

einen Wein aus der Region, der kein Bio-Label trägt.

«Die Lieferlisten werden nach Knospenprodukten und solchen, die es nicht sind, aus-

doch ohne Fundraising gehe es nicht. Auf dem Kulturhof sind acht Personen fest angestellt. Gastroleiterin und Küchenchef haben eine Vollzeitstelle. Dazu kommen rund 30 Mitarbeitende im Stundenlohn.

Der Sommer beginnt Ende April

Der Kulturhof hat eine Sommer- und Wintersaison. Der Sommer beginnt hier bereits am 28. April. Ab dann sind bis Ende September die Tische draussen im Innenhof gedeckt. Zur Auswahl stehen Getränke, Kleinigkeiten aus der Vitrine im Hofladen oder das Abendmenü. Samstag und Sonntag gibt es ab 9 Uhr ein reichhaltiges Hofzmorge. Ruhetage sind Montag und Dienstag.

Zu den Hofangeboten gehört neu ein Nachhaltigkeitspfad, der über den Hof führt. «Auf dem Pfad lernen die Besucherinnen und Besucher die Nachhaltigkeitsziele der UNO kennen, sie entdecken, was der Kulturhof unternimmt, um diesen Zielen gerecht zu werden, und werden inspiriert, das Thema Nachhaltigkeit aus neuen Blickwinkeln zu erleben», erklärt Co-Leiterin Pia Fassbind.

ales Gemüse wie aktuell
eispiel diverse Sorten
, Kohl, Kartoffeln oder
habarber – es gibt viel
als vermutet.» Bisher
immer alles in Bioqua-
efunden. Die Heraus-
ung der nachhaltigen
sei, alles frisch zu ver-

aus Bio-Anbau

Von seiner Kreativität profitiert auch der Hofladen. Hier gibt es Chutneys und Eingemachtes aus der eigenen Hofküche. Das Angebot umfasst je nach Saison 50 bis 100 Artikel. «Wir arbeiten eng mit den Biobetrieben der Region zusammen und kennen Adligenswil und das Mehl von der Müli Geuensee. Damit die Sterne behalten werden können, müssen 90 Prozent aller verarbeiteten Produkte aus zertifiziertem biologischem Anbau sein und davon mindestens 60 Prozent in Knospenqualität. Da bleibt wenig Spielraum für etwa

und kulinarische Neugier.»

Falk Malchin
Küchenchef im Kulturhof Hinter Musegg

klärt Gastroleiterin Melanie Steinmann und fügt an: «Der Kulturhof will zur Nachhaltigkeit inspirieren, die Verwendung von Knospenprodukten ist eine logische Konsequenz.» Die Gastronomie komme an und bringe Gewinn. Damit werden andere Bereiche mitfinanziert, Spitzenhaubenhühner und Minipigs. Das sei quasi deren Gnadenhof, sagt Pia Fassbind und fügt an: «Die Tiere sind gut sozialisiert. Zum Wohl der Tiere sind wir kein Streichelzoo. Unsere Tiere landen übrigens nie auf dem Teller, sie gehören zur Hoffamilie.»

wird ein Baum fit für den Klimawandel

Stadt Luzern gestaltet die Umgebung von Bäumen neu. Ein Beispiel zeigt, welchen Nutzen das hat.

Dähler

ur in Privatgärten werden
ıling neue Pflanzen ge-
uch im Stadtraum ist dies
. In Luzern fällt auf, dass
reren Standorten die Be-
ng und der Boden unter
ımen angepasst worden
ı Beispiel am Alpenquai
der Pilatusstrasse.
r haben deswegen Rück-
ıgen erhalten von Leu-
befürchten, wir würden
rten erstellen, doch das
der Fall», erklärt Cornel
eiter Stadtgrün Luzern,
frage. Die betroffenen
heiben (die den Bäumen
zugestandenen Boden-
) erhalten ein neues
t. Dieses wird an der
che mit Splitt versehen.

Mitarbeitende von Stadtgrün Luzern an der Pilatusstrasse. Bild: Simon Mathis (Luzern, 19. 4. 2023)

er Schutz
ze

itt verhindere, dass Un-
ächst, und zudem schüt-
ie neuen Pflanzen vor
strocknen. «Mit der Zeit
ht er sich mit der Unter-
ein bis zwei Jahren wird
itt nicht mehr sichtbar

Ziel dieser Massnahmen ist, die Bäume für die Klimaerwärmung fit zu machen. «Begrünte Baumscheiben decken den Boden ab und schützen diesen vor direkter Sonneneinstrahlung», me sollen dadurch hitzeresistenter werden. Weiter werde deren Luft-Wasser-Haushalt verbessert.

«An der Pilatusstrasse war der Boden zuvor sehr verdichtet und aufgelockert. Dadurch gelange mehr Feuchtigkeit und Luft in den Wurzelbereich und das Bodenleben werde angeregt, was den Baum stärke und auch den kleinen Pflanzen in der Baum-

Die Aufwertung von Baumscheiben sei eine Daueraufgabe von Stadtgrün und werde laufend umgesetzt, so Suter. Die Finanzierung erfolgt aus dem ordentlichen Budget. Hauptziel ist die Verbesserung der Standortbedingungen für die Bäume. Die optische Aufwertung sei dabei nur ein, wenn auch erwünschter, Nebeneffekt.

An einigen Standorten ist es zu eng

Wenn möglich, werden bei solchen Arbeiten auch Flächen entsiegelt. Überall gehe das aber nicht. Schwierige Standorte seien jene, an denen der Nutzungsdruck sehr hoch ist; es gibt wenig Platz, und es werden bei Bäumen viele Objekte wie Abfallsäcke oder Velos abgestellt. Ein Beispiel für solch einen Standort sei die Hirschmattstrasse. «Dort gibt es nur sehr kleine Baumscheiben in Gitterrosten, die Wurzeln befinden sich in unterirdischen Betonräumen», sagt Suter. Dennoch versuche Stadtgrün auch hier, minime Verbesserungen zu erzielen. «Wir haben Samen in die Baumscheiben

Nach Küchenbrand ins Spital gebracht

Stadt Luzern Eine Frau war am Donnerstag kurz nach 18.30 Uhr im Büttenenquartier am Kochen. Aufgrund eines gesundheitlichen Problems kam sie zu Fall und konnte nicht mehr aufstehen. Kurze Zeit später begann das Essen auf dem Herd zu brennen, worauf die Frau einen Notfallknopf betätigte. Die Einsatzkräfte konnten den Brand schnell löschen. Der Rettungsdienst betreute die Frau und fuhr sie im Anschluss ins Spital. Die Feuerwehr machte die Wohnung wieder rauchfrei. Gemäss Mitteilung der Luzerner Polizei kann der Sachschaden noch nicht beziffert werden. *(nid)*

A2-Anschluss wird nachts gesperrt

Autobahn Im Bereich des A2-Anschlusses Luzern Zentrum muss die Betriebs- und Sicherheitsausrüstung erneuert werden. Deshalb ist gemäss Dienststelle Verkehr und Infrastruktur die Ausfahrt gesperrt in Richtung Süd am 25. und 27. April und die Einfahrt in Richtung