

Medienmitteilung vom 16. Sept. 2024

## **Hat das Kafi Luz seinen Ursprung im Entlebuch?**

**Der KLUB LUZ möchte das Kulturgut des Kafi Luz fördern und dabei auch seine Herkunft mit dem Autor und Kulinarik-Forscher, Dominik Flammer aufarbeiten. Einige Quellen sagen, dass das Kafi Luz seinen Ursprung im Entlebuch hat. Schliesslich soll das Kafi Luz vom Verein als kulinarisches Erbe und immaterielles Kulturgut geschützt und unter vereinten Kräften vermarktet werden.**

### **Eine Initiative von vier Luzerner Obstbrennereien**

Bereits im 2022 haben die vier grossen Obstbrennereien, die Hecht Distillerie AG in Sempach, Amstutz Manufaktur in Rothenburg, die DIWISA AG in Willisau und die Entlebucher Distillerie Studer & Co AG aus Escholzmatt gemeinsame Sache gemacht: Das Kafi Luz soll als eine der ältesten kulinarischen Traditionen des Kantons Luzern gefördert werden. Mit Unterstützung der Neuen Regionalpolitik NRP unterstützt Bund und Kanton Luzern dieses Vorhaben im Rahmen einer Anschubfinanzierung. Am 23. Mai 2023 wurde bereits der KLUB LUZ gegründet. In der Zwischenzeit laufen verschiedenen Teilprojekte: Man prüft das Kafi Luz als kulinarisches Erbe und immaterielles Kulturgut zu schützen, erforscht dazu mit Dominik Flammer die Ursprünge des Kafi Luz und steckt nun mitten in der Produktion von einem gemeinsamen Story-Telling mit den Mitgliedern des Vereins. Im Erlebnisraum Luz soll das Kafi Luz auch mit kulinarischen Gerichten wie mit dem «Birewegge», dem Magenbrot oder dem Luzerner «Chügelipastetli» kombiniert werden.

### **Rund ums Entlebucher Schwarzes**

Aus dem Entlebuch sind nebst der UNESCO Biosphäre Entlebuch auch Willy Zemp, der erste Kaffee Sommelier der Schweiz, das Restaurant Bahnhofli in Entlebuch sowie die Bergkäserei Marbach Mitglieder des Trägervereins. Sandro Bucher, Leiter Tourismus und Mobilität des Entlebucher Gemeindeverbands unterstützt dieses Projekt seit der Projektskizze im 2022: *«Dass vier verschiedene Luzerner Brennereien gemeinsame Sache für das Kafi Luz machen, ist eine tolle gewerbliche Initiative. Auch freut es mich, dass die Ursprünge des Kafi Luz mit Dominik Flammer sorgfältig aufgearbeitet werden. Denn gem. einzelnen Quellen ist das Entlebucher Schwarzes der Ursprung des Kafi Luz. Die Wurzeln des Entlebucher Schwarzen reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück, wo der Kaffeehandel in Luzern erstmals in die Schweiz kam. Fortan wurde als Bauernmedizin der Schnaps nicht mehr in Milch, sondern im Kaffee verdünnt.»* Im Rahmen des KLUB LUZ soll auch die Geschichte des Entlebucher Schwarzen, dem dunkleren gebrühten Kaffee, erzählt und erlebbar gemacht werden. Dazu werden für die Vereinsmitglieder Stationstafeln und Videos für das gemeinsame Storytelling produziert.

### **Erlebnis- und Netzwerktag zum Entlebucher Schwarzem im Entlebuch**

Der Verein KLUB LUZ nimmt für sein Vorhaben gerne weitere Mitglieder auf, wie Gastronomiebetriebe, Bäckereien, Produzenten oder Privatpersonen als «Freunde und Gönner» des Vereins. Am Samstag, 26. Oktober 2024 findet am Nachmittag ein Erlebnis- und Netzwerktag des KLUB LUZ in Escholzmatt-Marbach statt. Nebst der Besichtigung der Bergkäserei Marbach erhalten die Mitglieder und Interessierte von Willy Zemp, dem ersten Kaffee Sommelier der Schweiz, auch Einblick in die verschiedenen Zubereitungsarten des «Entlebucher Schwarzem». Schliesslich endet der Abend bei der Distillerie Studer in Escholzmatt. Hier wird auch der Marbacher Milchzucker zu einem wichtigem Thema werden. Interessierte am KLUB LUZ und für den Erlebnis- und Netzwerktag melden sich beim Vorstandsmitglied, Jonathan Schönberger von der Distillerie Studer oder bei der Geschäftsstelle des Vereins. Weitere Informationen sind auf der Webseite des KLUB LUZ: [www.klub-luz.ch](http://www.klub-luz.ch)

## Neue Regionalpolitik NRP

Das [Projekt des Vereins Klub LUZ](#) wird aus Mitteln der Neuen Regionalpolitik (NRP) unterstützt. Mit der Neuen Regionalpolitik investiert der Bund zusammen mit den Kantonen in innovative Köpfe und Unternehmen, die ländliche Regionen und Berggebiete sowie Grenzregionen als Wirtschafts-, Lebens- und Erholungsräume attraktiv gestalten und nachhaltig weiterentwickeln wollen. Im Vordergrund stehen die Innovationsförderung, der Strukturwandel im Tourismus und die digitale Transformation der Wirtschaft.






### Medienauskünfte:

Sandro Bucher  
Leiter Tourismus & Mobilität  
UNESCO Biosphäre Entlebuch  
Direkt: +41 41 485 42 54  
[s.bucher@biosphaere.ch](mailto:s.bucher@biosphaere.ch)

Jonathan Schönberger  
CEO Distillerie & Co. AG  
Vorstand Klub LUZ  
Direkt: +41 41 486 12 04  
[js@distillery.ch](mailto:js@distillery.ch)

Willy Zemp  
Geschäftsführer  
Der Kaffee-Sommelier GmbH  
Direkt: +41 78 343 60 11  
[kaffee@willyzemp.ch](mailto:kaffee@willyzemp.ch)

### [Bild-Download per Wetransfer](#) (gültig bis 22. Sept. 2024)

	<p><u>Datei:</u> Regionalprodukte_Kaffee_Willy Zemp_Doppleschwand_hurrah.ch_03_21 (21).jpg</p> <p><u>Bildlegende:</u> Willy Zemp, der erste Schweizer Kaffee Sommelier und Partnerbetrieb der UNESCO Biosphäre Entlebuch © UNESCO Biosphäre Entlebuch, hurrah.ch</p>
	<p><u>Datei:</u> Regionalprodukte_Kaffee_Willy Zemp_Doppleschwand_hurrah.ch_03_21 (25).jpg</p> <p><u>Bildlegende:</u> Willy Zemp, der erste Schweizer Kaffee Sommelier und Partnerbetrieb der UNESCO Biosphäre Entlebuch © UNESCO Biosphäre Entlebuch, hurrah.ch</p>
	<p><u>Datei:</u> Geschenk_Kafi-Schnaps_Echt Entlebuch_hurrah.ch (3).jpg</p> <p><u>Bildlegende:</u> Das Entlebucher Schwarzes richtig zubereitet © UNESCO Biosphäre Entlebuch, hurrah.ch</p>
	<p><u>Datei:</u> 2024_09_15 Jonathan Schönberger.jpg (112KB)</p> <p><u>Bildlegende:</u> Jonathan Schönberger, CEO der Distillerie &amp; Co. AG in Escholzmatt</p>
	<p><u>Datei:</u> 2024_02_05 Sandro Bucher UBE.jpg (868KB)</p> <p><u>Bildlegende:</u> Sandro Bucher, Leiter Tourismus &amp; Mobilität UNESCO Biosphäre Entlebuch</p>