«Willisauer Bote» mit Kulturpreis ausgezeichnet

Preis für herausragendes Kulturschaffen der **Region Luzern West**

Der mit 5000 Franken dotierte Kulturpreis der Region Luzern West geht an die Lokalzeitung «Willisauer Bote». Mit der Auszeichnung würdigt der Verband das «engagierte journalistische Wirken» für Kultur auf der Landschaft.

Der «Willisauer Bote» trage auch zur Meinungsvielfalt im Luzerner Hinterland, Wiggertal und im ganzen Kanton bei und decke Themen ab, die es andernorts nicht in die Medien schaffen, teilte der Verband Region Luzern West am Donnerstag mit.

Der Träger des Kulturpreises 2021 stehe auch stellvertretend für alle weiteren Zeitungen des Verbandsgebiets, die sich für hochwertigen Lokaljournalismus einsetzten.

Wichtiger Arbeitgeber

Der «Willisauer Bote» betreibe einen eigenständigen Journalismus, beziehe Stellung, analysiere und bleibe dabei innovativ, heisst es weiter. Zudem bilde er als ein wichtiger Arbeitgeber für die Region auch regelmässig Journalistinnen und Journalisten aus.

Seit 1998 vergibt die Region Luzern West alle zwei Jahre einen Preis für herausragendes Kulturschaffen in den Regionen Willisau-Wiggertal, Entlebuch und Rottal. Die Preisverleihung findet am 12. November in Willisau statt. [sda]

kurz *gemeldet*

Dominique Moccand verlässt die Surseer Woche AG

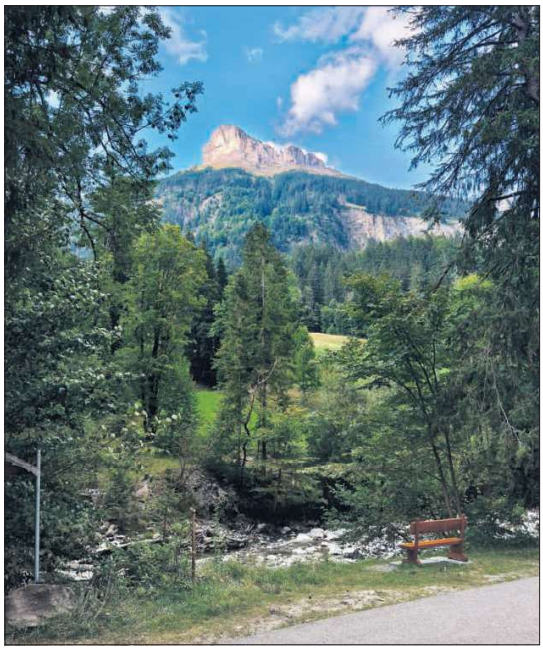
Nach fünf Jahren als Redaktionsleiter der Surseer Woche AG verlässt Dominique Moccand (Bild) das Unternehmen per Ende Februar 2022. Moccand will sich neu orientieren. Seit 2017 leitet Dominique Moccand die Redaktion der «Surseer Woche» und der «Trienger Woche». Im Januar 2020 übernahm er die Leitung der gemeinsamen Redaktion der Surseer Woche AG und der WM Druck Sempacher Zeitung AG («Sempacher Woche»).

Dominique Moccand verstand es hervorragend, die Herausforderungen eines regionalen Medienhauses zu erkennen und, noch viel wichtiger, diese gezielt und erfolgreich anzugehen. Mit seinem kooperativen und menschlichen Führungsstil hat er in den letzten fünf Jahren erfolgreich eine digital-first-Strategie für die Medienprodukte umgesetzt und ein modernes Redaktionssystem eingeführt. Ein grosser Meilenstein war auch die Zusammenführung der zwei Redaktionen der «Surseer Woche» und der «Sempacher Woche» per 1. Januar 2020. Diese Zusammenarbeit hat sich bewährt und für die regionale Medienlandschaft einen beachtlichen Mehrwert ergeben. [pd]

schmunzel *ecke*

Fritzchen kommt von seiner ersten Autofahrstunde nach Hause und fragt seine Mutter: «Mama, soll ich dir erzählen, was mir heute passiert ist, oder willst du es lieber morgen in der Zeitung lesen?»

wetter *bild*



Herbstwetter folgt auf Sommertage

Prognose Diese Woche war das Wetter spätsommerlich und ideal zum Wandern. Auf einer Wandertour ist auch das Bild entstanden, das den abendlich beleuchteten Schibengütsch und vorne die Emme zeigt. Auf das Wochenende hin verschlechtert sich das Wetter wieder etwas. Heute Freitag gibt es wahrscheinlich nur kurze sonnige Abschnitte und es ist meist bewölkt. Die Temperaturen betragen rund 22 Grad, in der zweiten Tageshälfte kann es vermehrt zu Schauern kommen. Am Samstag zeigt sich die Sonne häufiger und die Regenwahrscheinlichkeit ist kleiner. Das Thermometer zeigt am Morgen rund 14 Grad, am Nachmittag steigt es auf ungefähr 24 Grad. Am Sonntag ist es dann wieder recht sonnig, die Temperaturen sind wieder ungefähr gleich wie am Samstag. Am Morgen hat es im Flachland noch vereinzelte Nebelfelder. [Text EA/Bild Gaby Kindler]

jubiläums *serie*

20 JAHRE UNESCO BIOSPHÄRE ENTLEBUCH LUZERN SCHWEIZ

Mehr als ein 08/15-Gebräu

Am Mittwochabend lancierte die Unesco Biosphäre gemeinsam mit der heimischen Brauerei Entlebucher Bier AG das neue «Biosphäre Bier» im Innenhof des Berufsbildungszentrums Natur und Ernährung (BBZN) in Schüpfheim. Das jüngste UBE-Markenprodukt wurde von den Anwesenden mit Neugier degustiert und erhielt viel Lob.

Text und Bild Ruedi Emmenegger

Armin Enz (links) und UBE-Direktor Theo Schnider sind stolz auf das Produkt, auf das sie mit einem eindrücklichen Werbe-Exemplar aufmerksam machen werden.

Armin Enz von der Entlebucher Bier AG, weiss viel Interessantes über die Entwicklung und die Eigenschaften der neusten Bier-Kreation zu erzählen.

Eigentlich hätte das Biosphäre-Mangement das UBE-Jubiläumsjahr mit einer spannenden Reihe von Publikumsanlässen begehen wollen. «Davon konnten aus bekannten Gründen viele nicht stattfinden», bedauert UBE-Direktor Theo Schnider. «Wir haben darum mehr auf unsere Kommunikationskanäle gesetzt. Und wir haben ausgiebig Ideen für die nächsten 20 Jahre gesponnen. Eine ganz besondere Geschichte hat dieses Jubiläumsbier.» Mit seinem dreifachen «G» sei es nun hochaktuell: gebraut, gezapft, getrunken.

Bier mit speziellem Charakter

Schnider freut sich, dass aus der spontanen Idee über eine mehrmonatige Entwicklungszeit ein Produkt entstanden ist, das sich zeigen darf und Potenzial hat. «Unser Bier sollte einen speziellen Charakter haben, aber es durfte doch nicht so speziell daherkommen, dass es nur bei einer kleinen Zielgruppe Anklang finden würde.» Dies sei gelungen, findet Schnider. Mit der strohgelben Farbe, der Karamell-Note und seiner «blumigen Frische» sei das «Biosphäre Bier» mehr als ein 08/15-Gebräu. Wenn nach der ersten Flasche die Lust auf eine zweite aufblühe, sei das ein gutes Zeichen. Die anwesenden Laien und heimlichen Experten liessen es nicht bei der ersten Flasche bleiben.

Vom Guten zum Besseren

Armin Enz von der Entlebucher Bier AG betonte das schon länger bestehende gute Einvernehmen mit der Biosphäre Markt AG unter René Epp. Der Wunsch, auf 20 Jahre Biosphäre mit einem neuen Bier anstossen zu können, sei eine interessante Ausgangslage gewesen. Nach ersten Kontakten mit Christian Ineichen, dem stellvertretenden Direktor, wurde im Lindenhof Ebnet ein Bier entworfen, das bei der ersten Degustation mit den Mitarbeitenden zwar schon gute Noten bekam, jedoch noch einige Wünsche offen liess. Man wollte «etwas, das den Leuten passt». Nach einem mehrwöchigen Optimierungsprozess kam das einhellige Urteil: «Ja, das passt.»

Auf die Zutaten kommt es an

Das «Biosphäre Bier» ist ein untergäriges Lagerbier. Es präsentiert sich in einem hellen, strohgelben Farbton. Wiener-, Pilsner- und Karamell-Gerstenmalz prägen seinen Geschmack, zusammen mit dem Schweizer Hopfen «Bio Perle» sowie Cascade- und Callista-Hopfen. Diese Kombination gibt dem Bier «ein ausgewogenes, duftigblumiges Aroma, welches mit einer leichten Zitrusnote und einem Hauch von Waldbeere besondes erfrischt», gibt die Brauerei an.

Zudem wird der wieder belebte, traditionsreiche Hefestamm der ehemaligen Zürcher Hürlimann-Brauerei verwendet. Das «Biosphäre Bier» ist weder pasteurisiert noch filtriert. Sein Kohlensäuregehalt entsteht durch die Vergärung. In den Augen von Fachmann Armin Enz kommt somit ein «urschweizerisches, gsüffiges Bier» auf den Markt. Vorerst wurde ein Sud mit 1000 Litern produziert, der zweite ist bereits unterwegs.

UBE Jubiläumsjahr 2021

Mit «20 Jahre – 20 besondere Momente» – feiert die Unesco Biosphäre Entlebuch ihr Jubiläumsjahr. Der EA begleitet das aussergewöhnliche Jahr mit Beiträgen zur UBE und zum Jubiläum, welche in loser Folge erscheinen werden. [EA]

Das «Biosphäre Bier» wird beurteilt

Ruedi Tschachtli, Prorektor BBZN

«Ich empfinde den Geschmack des ‹Biosphäre Biers› als harmonisch und ausgewogen, bodenständig und urchig, gerade so wie die Entlebucher Landschaft.»

Stefan Röösli, Mann am Bratwurst-Grill

«Das ‹Biosphäre Bier› mundet. Ich werde es weiter empfehlen. Wenn wir schon eine erfolgreiche Brauerei in der Region haben, ist es richtig, von ihrem Know-how zu profitieren.»

Anja Bieri, Administration UBE-Management

«Für mich besticht dieses Bier durch Frische und Leichtigkeit. Es hat einen milden, süffigen Charakter und doch einen gewissen Pfiff. Mir fällt die spezielle Waldbeeren-Note auf.»

Fritz Lötscher, Präsident Gemeindeverband UBE

«Mein Urteil: ‹chüschtig-sprudelnd›. Es passt ausgezeichnet in unsere Landschaft und zu unserer frischen Luft. Ein Jubiläumsbier herzustellen, finde ich eine super Idee.»