

# WB | Blickpunkt Hinterland

## Nachgefragt

### Toni Glauser

49, Willisau, soziokultureller Animator



Für Toni Glauser ist es «ein Privileg und eine Herausforderung in gleichem Masse mit Menschen zusammenzuarbeiten». Der langjährige Mitarbeiter der Jugendarbeit Willisau-Gettnau wird nach sieben Jahren Einsatz auf Ende Dezember das Jugendbüro verlassen. Der «Bötu» fragt nach:

*Weshalb verlassen Sie die Jugendarbeit Willisau-Gettnau?*

Ich wohne in Sarmentorf im Kanton Aargau. Der lange Arbeitsweg ist für mich der Hauptgrund, mir in meiner näheren Umgebung eine neue Aufgabe zu suchen. Als Freelancer kleinere Projekte zu betreuen, ist mein nächstes Ziel.

*Welche Herausforderungen stehen im Alltag bei der Jugendarbeit im Vordergrund?*

Jugendarbeit bedeutet Brücken zwischen Jugendlichen und Erwachsenen zu bauen. Im sich stetig verändernden Alltag von Jugendlichen ist es eine wichtige Aufgabe für Jugendarbeiter, passende Verbindungen zu finden. Mit neuen Medien wie Facebook und Handy sind Jugendliche heute viel spontaner. Es herrschen ganz andere Voraussetzungen als noch vor zehn Jahren. Der Jugendarbeiter muss «mitwachsen». Will heissen: Er muss die Trends mitverfolgen können

*Jugendarbeiter geben Jugendlichen viele Tipps mit auf den Weg. Was nehmen Sie von den Jugendlichen mit?*

Die Jugendlichen von heute besitzen eine positive Einstellung und den Mut, vorzuschauen. Sie trotzen mit ihrer jugendlichen Sorglosigkeit all den negativen Schlagzeilen. Ich lasse mich gerne von solch einer positiven Energie anstecken.

*Ein ganz persönlicher Höhepunkt während der Zeit in Willisau?*

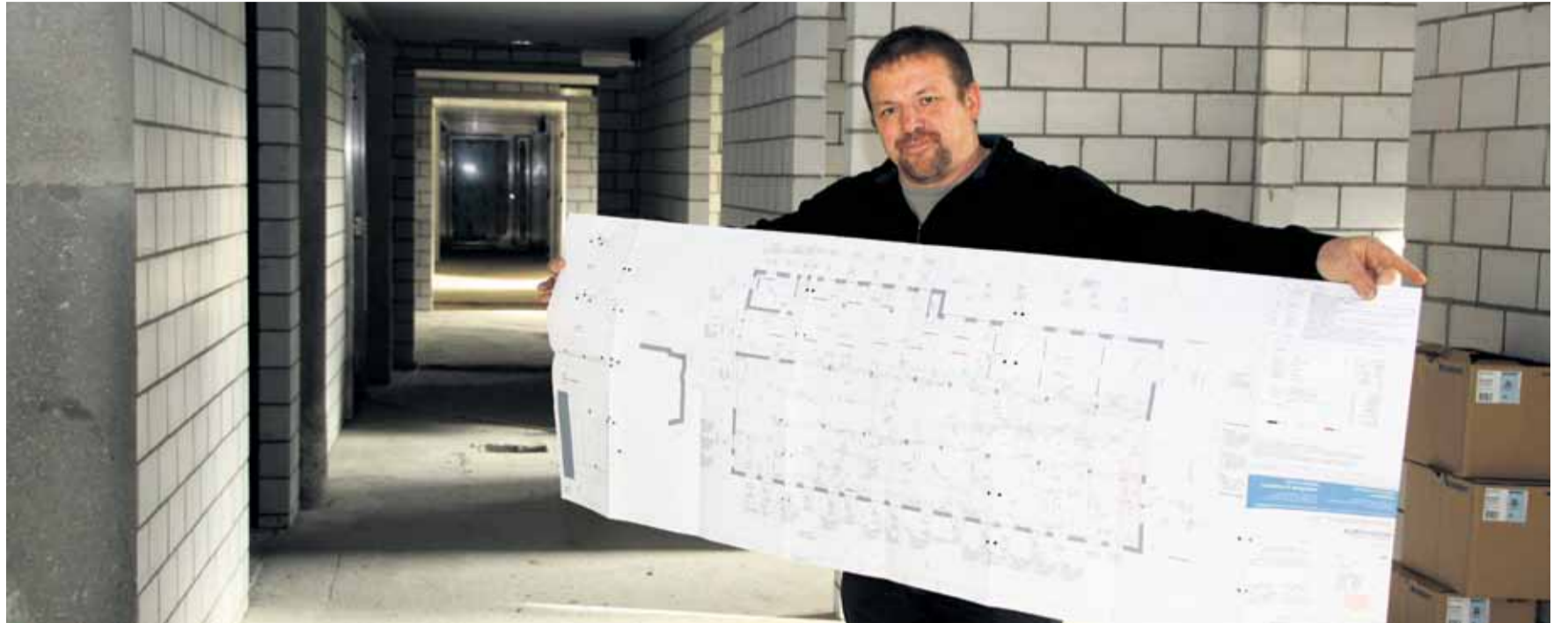
Ich betrachte eigentlich jeden Tag als Höhepunkt. Mir gefällt die Arbeit mit Menschen. Sie bereichert mich. Trotzdem: Ein besonderes Projekt war das temporäre Jugend- und Kulturhaus. Wir durften für zwei Monate über eine Abbruchliegenschaft verfügen. Zusammen mit Jugendlichen veranstalteten wir Workshops, Ausstellungen und Konzerte und betrieben ein Jugendcafé. Das Projekt fand grossen Anklang.

*Sie geraten ins Schwärmen. Bereuen Sie den Wechsel?*

Nein, der Wechsel kommt für mich zur richtigen Zeit. Neue Leute bringen neue Ideen. Es freut mich, dass wir meinen Nachfolger bereits ins Geschehen mit einbinden konnten.

*Was werden Sie an Willisau und speziell der Jugendarbeit vermissen?*

Durch meinen Abgang werde ich die positive Entwicklung nicht mehr selber mitgestalten und mitverfolgen können. Dennoch: Die Jugendarbeit in Willisau werde ich nicht aus den Augen verlieren. **kh**



In der alten Scheune entsteht eine neue Käserei: Sie ist auf eine Milchmenge von einer halben Million Litern ausgelegt. Daraus entsteht in erster Linie Weichkäse und Joghurt. Der Produktionsstart ist gemäss Geschäftsführer Andreas Lieberherr im Februar 2013 geplant. **Foto Irene Bisang**

## (Agro-)Vision nimmt Form an

**Alberswil** | Die Bauarbeiten des Neun-Millionen-Projekts auf Burgrain kommen planmässig voran

Eine neue Käserei, ein Hofladen, eine Beiz und ein Streichelzoo: Aus dem einstigen Gutsbetrieb Burgrain wird ein Schaufenster der Bio-Landwirtschaft. Die Bauarbeiten sind im Zeitplan. Ende Februar entsteht auf Burgrain voraussichtlich der erste Weichkäse.

von **Irene Bisang**

Die (Agro-)Vision nimmt Form an: Die Baumeisterarbeiten sind weitgehend abgeschlossen. Im Dezember steht die Installation der Käserei an. Dazu kommt das Elektrische. «Wir sind im Zeitplan», sagt Geschäftsführer Andreas Lieberherr. Damit dies auch so bleibe, sei gute Koordination gefragt. Es arbeiten bis 25 Personen verschiedener Firmen parallel auf der Grossbaustelle. Dazu kommt: «Ein solches Projekt lässt sich im Vergleich zu einem Einfamilienhaus nicht eins zu

eins anhand der Pläne verwirklichen», sagt Lieberherr. «Wir müssen flexibel bleiben. Bei uns gehören Anpassungen zum Alltag.» So ist während der Bauzeit beispielsweise die Idee eines Holzbrobackofens entstanden. «Unser Ziel ist das weltbeste Sandwich», sagt Lieberherr. Butter und Käse sind bereits vorhanden. Für das Brot hat Lieberherr nun eine Lösung gefunden. Im Restaurant soll ein 70 Tonnen schweren Holzbrobackofen entstehen. Darin wird der Wauwiler Eigenbrötler, Daniel Amrein, künftig vor den Augen der Besucher Brot backen.

Noch fehlt das Fleisch fürs «weltbeste Sandwich». Vorerst verwenden die Verantwortlichen die nitrtpökelsalzfreien Fleischspezialitäten von Regio Fair. Eine weitere Version des Geschäftsführers ist eine Fleischtrocknerei auf Burgrain. «Vorerst gilt es, die angefangenen Projekte zu beenden.»

### Der Blick hinter die Kulisse

Die Bauarbeiten müssen bis im Frühling 2013 abgeschlossen sein. Grund:

Im Februar kalben auf Burgrain die Kühe. Die Milchmenge steigt wieder. «Das ist der ideale Zeitpunkt, um mit der Käserei zu starten», sagt Lieberherr. Jeder Betriebszweig sei ein Rädchen im Getriebe. «Der Konsument wird auf Burgrain erfahren und sehen, welche Arbeit hinter einem Lebensmittel, wie etwa einem Stück Käse, steckt.» Vom Rohprodukt über die Verarbeitung bis hin zur Verköstigung: Alles solle so identisch wie möglich sein. Lieberherr: «Wir führen keine Schaubetriebe. Ob im Stall, in der Käserei oder in der Küche: Wir gaukeln den Besuchern nichts vor, sondern geben Einblick in den Alltag.» Damit diese Bedeutung des ökologischen Landbaus und die nachhaltig produzierende Landwirtschaft auf Burgrain für den Besucher erlebbar wird, müssen alle Beteiligten 100 Prozent dahinter stehen, vom Landwirt über den Käser bis hin zum Küchenchef. «Bei uns haben Egoisten keinen Platz», sagt Lieberherr. Jeder Einzelne sieht den Betrieb als Gemeinschaftswerk. «Funktioniert das Zusammenspiel, profitieren alle.»

### Die Wirtschaftlichkeit

Die Stiftung Agrovision Muri hat neun Millionen Franken für das Projekt gesprochen. «Wir sind auf Budgetkurs», sagt Andreas Lieberherr. Er habe viele Aufträge pauschal vergeben. «So müssen wir am Schluss mit keinen bösen Überraschungen rechnen.»

Die Investitionskosten sind das eine, der wirtschaftliche Betrieb der Käserei, des Ladens und des Restaurants das andere. «Die Wirtschaftlichkeit ist Pflicht», sagt Lieberherr. «Nur ein Betrieb, der rentiert, kann Schule machen.» Auf Burgrain werden die verschiedenen Pächter auf eigene Rechnung geführt und nicht durch die Stiftung selbst. Wie die Konsumenten auf das neue Angebot reagieren, sei schwierig abzuschätzen. «Viele schreien nach Bio-Produkten. Doch wenn sie für ein Joghurt einige Rappen mehr bezahlen müssen, entscheiden sie sich oft anders.» Trotzdem ist er überzeugt von der (Agro-)Vision. «Wir bieten weit mehr als ein Produkt im Gestell.»

## Das Projekt und seine vielen Facetten

**Agrovision Burgrain** | Weitere Betriebszweige werden verwirklicht

**Grossbaustelle auf Burgrain:** Neben einer Käserei entstehen ein Hofladen, ein Restaurant, ein Kleintierzoo und ein Saal.

**Käserei:** Sie entsteht in der alten Scheune, direkt an der Hauptstrasse Alberswil-Gettnau. «Ein Zweimannbetrieb», präzisiert Geschäftsführer Andreas Lieberherr. Die Besucher erhalten Einblick in die Produktion und die Käsekeller. Die neue Käserei ist auf eine Milchmenge von einer halben Million Litern ausgelegt. 350 000 Liter stammen vom Hof, die restlichen 150 000 Liter will man von einem bis zwei Bio-Betrieben zukaufen. Für den Betrieb der Käserei hat die Stiftung Agrovision Muri mit Markus Stir-

nemann einen Pächter gefunden. Stirnemann führt bereits die Napf Chäsi in Luthern. Ein Angestellter von ihm wird dereinst auf Burgrain die BioMilch vor allem zu Weichkäse und Joghurts verarbeiten. Warum? «Heute importiert unser Land den Grossteil des Weichkäses, einheimische Produkte haben daher eine reelle Marktchance», antwortet Lieberherr. «Und in den Joghurts veredeln wir die Früchte unserer Hochstammabäume.» Gross sei die Obst- und Fruchtevielfalt auf Burgrain. Im neu angelegten Baumgarten gedeihen 78 verschiedene alte Sorten, die allesamt das Gütesiegel «ProSpecieRara» tragen.

**Hofladen:** Er wird ebenfalls in der alten Viehscheune eingerichtet. Hier ist

eine breite Palette Bio-Produkte erhältlich, vom Hof und aus der Zentralschweiz.

**Restaurant:** Der alte Pferdestall wird zum Restaurant auf Burgrain. «Wir tischnen den Besuchern Währschafes aus der Bauernküche auf», sagt Lieberherr. Neben auserlesenen Spezialitäten gibts Rösti mit Spiegelei oder ein Fondue aus der eigenen Käserei. In der Küche übernimmt der Willisauer Rafael Bölsterli das Zepter.

**Kleintierzoo:** Die ehemalige Schweine-scheune hat ausgedient, weil sie dem Bio-Label nicht zu genügen vermag. Sie wurde zum Teil abgerissen. Darin findet ein Kleintierzoo Platz. Mit Ha-

sen, Schafen und Ziegen. Vor Ort bleibt die Deckstation für Pferde.

**Technikraum, Toiletten und Garderoben** finden in einem Neubau Platz, der nördlich, quer zum Restaurant, errichtet wird.

**Saal:** Auch für die Remise bestehen Nutzungspläne. «Hier entsteht mit dem Mathilde Müller Forum ein Saal für Vorträge oder Firmen- und Hochzeitsessen», sagt Lieberherr. Dieses ist nach der Gründerin der Stiftung benannt. Die Arbeiten übernehmen Lehrlinge. Mehr Informationen zu diesem neuen Projekt finden Sie in der Ausgabe vom kommenden Freitag. **WB**

Luthern

**Orientalisch:**  
**Ein Stück Fernost am Turnerabend**

> Seite 10

Ufhusen

**Heimatlich:**  
**Das Jubiläum des Jodlerklubs**

> Seite 11

Schötz

**Interessant:**  
**Die Rede von Abt Christian Meyer**

> Seite 13

Wauwil

**Rassig:**  
**Das Konzert der Musikgesellschaft**

> Seite 13

Grosswangen

**Überraschend:**  
**Die Klangwelten bei der Brassband**

> Seite 14