Beilage vom 27. April 2023

LUGA

Morgen geht's los!

28. APRIL BIS
7. MAI 2023

EIN GRUND FÜR DEN LUGA-BESUCH

MESSELUZERN

UND WAS IST IHR GRUND?

AUSSTELLER

Sie erfahren, wie das perfekte Kafi Luz entsteht.

Seite 12

SONDERSCHAUEN

Sie können selber einen Zimmerbrand löschen.

Seite 16

PROGRAMM

Sie dürfen Ihre Grillkünste unter Beweis stellen.

Seite 27

MOBILE BAUTEN IN JEDER DIMENSION.

Hunziker

6130 Willisau
www.hunziker.ag

EDITORIAL

Liebe Besucherinnen und Besucher

Wundertüten – wer kennt sie nicht aus der eigenen Kindheit? Für mich ist eine Wundertüte der Inbegriff für eine Entdeckungsreise und für Herzklopfen. Genau das hält die diesjährige Luga für Sie bereit. Gewisse Dinge kennen und erwarten Sie, andere wiederum werden Sie überraschen.
In der Luga-Zytig nehmen wir Sie mit auf die Entdeckungsreise durch die Luga. Das Blättern durch die spannenden Geschichten wird sich anfühlen wie das Öffnen einer Wundertüte.
Etwas darf ich bereits hier verraten: Es wird brandheiss! Zusammen mit den Feuerwehren präsentiert die Gebäudeversicherung Luzern einen heissen Auftritt und stellt alles auf den Kopf. Und wenn Sie an der Luga – ausgerüstet mit Helm, Brandschutzjacke und einem Strahlrohr – selbst einen Zimmerbrand löschen, ist auch für das nötige Herzklopfen gesorgt.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre und freue mich, Sie an der Luga willkommen zu heissen!

LUZIA

Roos-Bättig
Messeleiterin

MESSELUZERN

INHALT

Luga-Club 4

Marktplatz
Zündende Ideen für Start-ups 7
450 Aussteller auf einen Blick 9
Von der Frucht zum Kafi Luz 12

Sonderschauen
Auf einen Blick 15
Unter Druck 16
Hello Spring 18
Der mit den Kühen flüstert 20
Die bunte Welt des Cosplays 23

Landwirtschaft
Auf einen Blick 24
Frühmorgens im Luga-Bauernhof 25

Hinter den Kulissen
Der Securitas über die Schultern geblickt 26

Programm
Leidenschaft für Feuer und Fleisch 27
Auf einen Blick 28

Lunapark
100 Jahre Zanolla 31

IMPRESSUM

Sonderbeilage in der «Luzerner Zeitung Gesamtausgabe»

Herausgeberin
Messe Luzern AG

Produktion
Messe Luzern AG

Auflage
94'000 Exemplare

Druck und Vertrieb
CH Media Print AG

Kontakt
Messe Luzern AG, Horwerstrasse 87
6005 Luzern, Tel. 041 318 37 00, messeluzern.ch

ZWEI GRÜNDE FÜR DEN LUGA-CLUB

GRUND 1

5 Franken Rabatt auf den Luga-Eintritt

GRUND 2

Für Beiträge applaudieren und attraktive Preise gewinnen!

Applaudieren Sie für Ihren Luga-Liebling.

INSERAT

Lineup und Informationen
www.schlagernacht.ch

Schlager Nacht

Sonntag, 10. März 2024

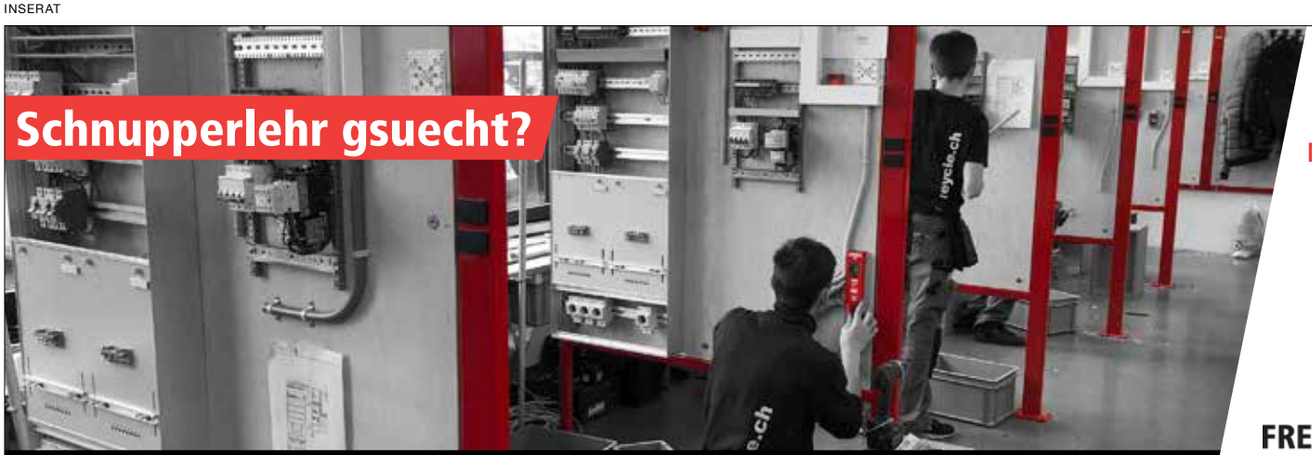
Die Schlager-Party der Zentralschweiz.
Ein Abend mit nationalen und internationalen Stars
vom Feinsten. Sei auch du dabei. **Jetzt Tickets bestellen.**

CLUB

Im Luga-Club bleiben alle Luga-Fans während 365 Tagen im Jahr über neue Produkte und Dienstleistungen, Spezialangebote und Hintergrundinformationen der Luga-Aussteller informiert.

Hier kostenlos Mitglied werden.

INSERAT



Fühl dich
GUT!
Fühl dich
YUP!

KNUTWILER

YUP ist KNUTWILER Mineralwasser angereichert mit wertvollen Vitaminen für deinen Tag.
Besuche uns am Stand 427, degustiere YUP und gewinne mit etwas Glück deinen YUP-Moment.

knutwiler.ch

RAIFFEISEN

Wir sind Hauptsponsor des Säulirennens.

Hier zu Hause wie Sie.

Unsere Engagements für Mensch und Natur in Luzern und im Rontal.

Ihre Raiffeisenbank Luzern in Luzern, Ebikon, Littau, Root

raiffeisen.ch/luzern

Zündende Ideen für Start-ups

Die Start-up-Szene in der Zentralschweiz floriert. Damit junge Firmen einen optimalen Einstieg in das Unternehmertum haben, bietet zünder mit dem Accelerator ein Programm an, das Start-ups auf ihrem Weg unterstützt – und das mit grossem Erfolg, wie die Beispiele von zwei Teilnehmenden zeigen.

Roger Amberg zVg

Lernen Sie an der Luga 14 Start-ups kennen.

«Die ersten Jahre nach einer Firmengründung sind die schwierigsten.» Diesen Satz hört man immer wieder von Personen, die ihre eigene Firma gegründet haben. Damit der Start ein Erfolg wird, hat das ITZ InnovationsTransfer Zentralschweiz 2019 das zünder-Programm ins Leben gerufen. Einer, der die Gründerinnen und Gründer hautnah begleitet, ist Muamer Mujkic. In der Rolle als Lead Marketing und Coach von zünder weiss er ganz genau, was die Start-ups brauchen: «Wir wollen die Teilnehmenden befähigen, ihre Innovationen zu fördern und diese auf das nächste Level zu bringen, damit sie sich im Markt positionieren können.»

Betreuung während eines ganzen Jahres

Zünder hilft den jungen Unternehmen dabei, sich in den ersten Jahren zu etablieren. Kernstück ist das jährliche Accelerator-Programm: Während des ganzen Jahres absolvieren die Teilnehmenden im Rahmen des Programms verschiedene Workshops, bei denen sie von Expertinnen und Experten aus unterschiedlichen Bereichen betreut werden. Zusätzlich erhalten sie Gelegenheit, vor potenziellen Investoren einen Pitch zu halten. Dabei stellen sie ihr Unternehmen innerhalb von fünf Minuten vor, ähnlich wie man es auch aus der Fernsehsendung «Die Höhle der Löwen» kennt.

Vom Erfahrungsaustausch profitieren

Zwei, die am Programm teilnehmen, sind Manuel Borer und Urs Tresch. Mit seinem Start-up «IRISgo» hat Manuel Borer gemeinsam mit Geschäftspartner Fabian Christmann den Accelerator bereits im letzten Jahr absolviert. «Das Programm ist sehr cool aufgebaut mit vielen Expertinnen und Experten, die Inputs und Inspiration geben. Man kann sein Projekt oder junges Unternehmen vor möglichen Investoren zeigen und so viel Erfahrungen sammeln. Das hilft einem unternehmerisch sehr weiter.» Während Manuel Borer mit seiner Firma das Programm bereits abgeschlossen hat, steckt Urs Tresch mit «Mister Beam» zurzeit mittendrin. Er ist begeistert von den Möglichkeiten: «Wir durchlaufen wie viele andere Start-ups Phasen mit Hochs und Tiefs. Für uns ist der Erfahrungsaustausch mit Teilnehmenden, die dasselbe erleben, extrem hilfreich. Daraus entstehen wertvolle Beziehungen.»

> **Wir wollen die Teilnehmenden befähigen, ihre Innovationen zu fördern und diese auf das nächste Level zu bringen.**
>
> **Muamer Mujkic**

Programm erfreut sich grosser Beliebtheit

Speziell beim Accelerator von zünder ist, dass die Teilnehmenden nicht zwingend – wie bei vielen anderen Förderprogrammen – einen Hochschulabschluss haben müssen, sondern auch Interessierte vom dualen Bildungsweg willkommen sind. Entsprechend erfreut sich das Programm grosser Beliebtheit: 46 Jungunternehmen haben sich 2023 für das Programm angemeldet – so viele wie noch nie. «Teilnehmen können alle, die mit ihrer Idee ein gewisses Innovationspotenzial vorweisen können», erklärt Muamer Mujkic.

Die Vielfalt an Innovationen ist riesig

Die Start-ups von Manuel Borer und von Urs Tresch haben diese Anforderungen erfüllt: «Mister Beam» bietet Bauherren Grundrissprojektionen im originalgetreuen Massstab an, die physisch nachgebaut und erlebt werden können. Und «IRISgo» hat sich auf wiederverwendbare, nachhaltige Produkte spezialisiert und bereits einen Mehrwegbecher mit innovativem Verschlusssystem auf den Markt gebracht. Genauso unterschiedlich wie die beiden Start-ups zeigen sich auch die Unternehmen im Accelerator-Programm. Die Teilnehmenden präsentieren Produkte und Lösungen aus unzähligen Branchen, weiss Martina Scalia. Sie ist bei zünder Projektleiterin für Marketing und Kommunikation und erklärt, dass trotz der Vielfalt branchenübergreifende Trends erkennbar sind: «Die Themen Energie, Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind aktuell sehr beliebt», berichtet sie. Damit diese Themen weiter gefördert werden, möchte auch zünder sich weiterentwickeln, wie sie sagt: «Wir haben Grosses vor und wollen so viele Innovationen wie möglich fördern.»

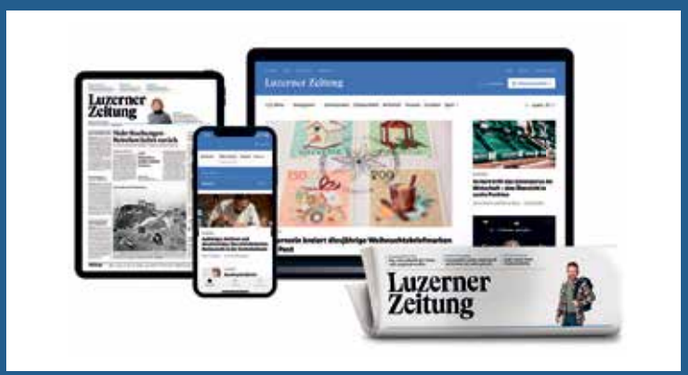
zünder Start-up Zone, Halle 1
Lassen Sie sich von den Experten von zünder die Start-up-Szene der Zentralschweiz näherbringen und entdecken Sie junge Unternehmen sowie ihre innovativen und kreativen Produkte und Dienstleistungen.

KRÜGER
Service erleben.

BAU- UND NOTHEIZUNGEN
BE- UND ENTFEUCHTEN
KLIMATISIEREN
WASSERSCHADEN

KRÜGER + CO. AG | 6038 Gisikon | T 041 392 00 80 | gisikon@krueger.ch | krueger.ch

Ihre Zeitung ist an der Luga



Halle 4, Stand 410

Mehrwert mit abo+

Was steckt hinter **abo+**? Wie können Sie mit Ihrem Abonnement profitieren? Sie haben Fragen zu Ihrem digitalen Benutzerkonto, zur **abo+ card** oder zu unserer LZ-News-App? Gerne beraten wir Sie vom 28. April 2023 bis 7. Mai 2023 persönlich an unserem Messestand an der Luga.

Wettbewerb

Nehmen Sie an unserem Quiz teil und gewinnen Sie attraktive Preise. Als Hauptpreis können Sie einen unvergesslichen Aufenthalt in einem 4-Sterne Benvenuti-Hotel Ihrer Wahl gewinnen. Viele genussvolle Mehrwerte und herzliche Gastfreundschaft all'italianità sorgen für Ihr besonderes Ferienerlebnis. A presto in Ticino!

Diskutieren Sie mit der Chefredaktion persönlich

Sie haben Fragen zu Ihrer Zeitung oder Themen, die Sie bewegen? Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit unserer Chefredaktion auszutauschen, und besuchen Sie unseren Stand.

Die Chefredaktion ist an folgenden Tagen an unserem Stand

- Freitag, 28. April, 14.00 bis 16.00 Uhr, Jérôme Martinu, Chefredaktor
- Mittwoch, 3. Mai, 11.00 bis 13.00 Uhr, Christian Peter Meier, stv. Chefredaktor und Leiter Regionale Ressorts

Wir berichten online über das tägliche Geschehen an der Luga:
luzernerzeitung.ch/luga

Luzerner Zeitung luzernerzeitung.ch
Zuger Zeitung zugerzeitung.ch
Nidwaldner Zeitung nidwaldnerzeitung.ch
Obwaldner Zeitung obwaldnerzeitung.ch
Urner Zeitung urnerzeitung.ch

Sie sind dabei

450 Aussteller machen die Luga zum grössten Marktplatz der Zentralschweiz: Auch in diesem Jahr ist die Vielfalt an Produkten und Dienstleistungen überaus gross.

360-Talents by Neocleus AG
361 underwear.ch

A
Acquamag
Adria
Adrian + Diego Mathier, Nouveau Salquenen AG
Aglaja Duschsysteme
AHREND Fun Fair Attraction GmbH Basel
Aktion zur Verbreitung der Heiligen Schrift in Luzern
Albins Fischknusperli
Alex Rodel Schaustellerbetriebe
ALMA Solutions GmbH
Alphüsli AG
Alpin Spa Hotel Tuxerhof
AMC (Schweiz) Alfa Metalcraft AG
amped.
anti-black swiss gmbh
Appenzeller Alpenbitter AG
Archehof-Russberg
ASI Design Ambühl & Co.
ASIADA
Assura
Atelier Dominique D'Angelo
Azasey

B
B&S Bügler KLG
Baer Rollo Insektengitter & Schädlingsbekämpfung
BanChips
Bauer Fassaden und Sanierungsprofi
Bauer Mobile Entertainment
Bell
Benefit Swiss GmbH
Benzenhog Hunziken
BergBlüten AG
Berger – Tischhauser
Bergkäserei Marbach
Betten Thaler AG
BG-Fachinstrumente
Bierliebe
Biosphäre Berg-Käserei Entlebuch
Biostein Vertriebs GmbH
Blutspendedienst Zentralschweiz SRK
Börner Schweiz Meier Neuheiten-Vertrieb
Borniak
BOWI Garten & Freizeit AG
BR . Verkaufs & Dienstleistungs GmbH
Brauerei Einhorn AG
Brauerei Locher AG
Brauerei Luzern AG – Luzerner Bier
Brauerei Rosengarten AG

EINSIEDLER BIER

Brienz Rothorn Bahn AG
BRILLEN PARADIES RENGGLI
Brodmann City Service AG
Broil King
Bruno's Best AG
Bschüssig
Buchmann Schreinerei AG
Burger Söhne AG
BZ Berater Zentrum AG

C
Caffè Chicco d'Oro
Cantina Di Giovanni
Casa Vinicola di Misani Pietro
Castaneda
Castronuovo GmbH
Chateau André Ziltener SA
Chipeño™ #Geschmacksafari
Christian Oeler Natur- und Landschaftsfotograf
Cina Gilles & Joël GmbH
City Vereinigung Luzern
CKW
Comfort Schuhe Rüti GmbH
CONCORDIA Krankenversicherungen und Vorsorgelösungen
Confiserie Scherer
Corbière + Stammler GmbH
Cornèr Bank AG - Cornèrcard

cornèrcard

Crafts Ramos
Cranio Suisse®
CREABETON AG / NATURA STEIN AG
Curaprox

D
Daniel Hofer
Das Beste der Region
David Schwarzenberger Bau und Renovation
DELANA e.U. Naturbetten
Dettling & Marmot
Diamerc AG
DiGiovanna SA
Direktvertrieb
Distillerie Studer
DIWISA Distillerie Willisau SA
DM Retail GmbH
Domaine Dussex SA
Domaine La Passion
DRY AGER
Drive Cafe

→

E
easyschrank c/o beck konzept ag
Egli Gartenbau AG
ema-tech Nottwil AG
Emmi Schweiz AG
ENERGETIX Erika Ulrich
Enz Audio Video AG
Eric Salathé – Der Antwortenfinder
Erlebnisbauernhof
Familie Kaufmann Winikon
Eugen Zanolla AG
ewl energie wasser luzern
Exclusiv Wollbetten Produktion
Expert Eichenberger

F
F&B Confiserie Sandra AG
Faccini
Familie Y. + K. Menz
Vergnügungsbetriebe
Fasshotel Weingut Waldmeier
FC Luzern
Feines aus Luzern
Finest Barbers Luzern
Fireworks Productions GmbH
Fischer Küchen & Haushaltgeräte
Flair Hotel Landgasthof Roger
Flückiger
Frau Anna Füllemann-Wehrli
Frau Uschi Moser Piccand
Fresh Life GmbH
Frey + Cie Elektro AG
Friedli Früchte und Gemüse AG

G
G&H Insektenschutzgitter GmbH

GABA Schweiz AG
Galfri GmbH Catering & Events
Gebäudeversicherung Luzern
Geiger Wellness | Whirlpools
und Schwimmbäder
Genossenschaft Zentralschweizer
Milchproduzenten ZMP
Gewürz Profi GmbH
Global Sana AG
Gourmetsenf
Gourmori
GREGOR KUONEN
Caveau de Salquenen
Grillfürst
Groupe Mutuel
Grüter Hans AG
Gwürzegge GmbH
Gwürzhüsli Bizarro AG

H
H.P. Maier Schausteller AG
Haegeli Confiserie
Haegeli AG
HC Kriens-Luzern
Hedinger Weingut & Kellerei
Heidis Raclette Stübli
Herbalife
Herbalife Nutrition
Herr Charles Stey
Hervé le Puy GmbH
Hinnen Spielplatzgeräte AG
Hochstrasser AG
Hodel Trading GmbH
Hof «Huob» Luzern
Holzner Promotion
Hunn Gartenmöbel AG
Hüsler Nest Center Luzern
Husqvarna Schweiz AG

I
IG Arbeit
IG Obwaldner Alpkäse
infoklick.ch
InnovaMesstechnik GmbH
Inveno AG
IP SUISSE
IRISgo AG
iRobot – Roombastic AG
ISP-Zürisee AG

J
Jäggli Imbiss
JEMAKO SIMPLY CLEAN.
Jolliet Schaustellerbetriebe GmbH
Jud Mückengitter

June's Thai Küche GmbH
JungfrauBräu AG
JUST Schweiz AG

K
Karl Koch
Käserei Studer AG
KeramikMalerei Jasmin Agner
King Global GmbH
KLARA Hergiswil
Kleinbrauerei Stiär Biär AG
König Wasserbettservice by EQS GmbH
Krebsliga
Kreuz Antik- und Kunsthandel
Krüger AG
Kyudo GmbH

L
La Torre, Casa Vinicola
Lakeside Valley Distillery
Lang Küchen AG
Laubacchus Weinkeller der Götter
Laurastar SA
Lauterbach SA
Lederatelier und Handel
Leukersonne Damian Seewer AG
Leupi Natura-Beef Winikon
Linde Metzg GmbH
Locherer AG
Lovely Treats
Löwen-Stein
Luigi`s Piadina GmbH
Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband
Luzerner Keglerverbände
Luzerner Polizei
Luzerner Zeitung

M
Madi Lederwaren
Maison Gilliard
Mamike Handelsgesellschaft GmbH
Märithüsli AG Familie Jenni
Marolf Mückengitter und Grillhütten
Melwood Melina Schuler
Meringue Atelier Reinhard
Metzgerei Giger AG
Metzgerei Wiprächtiger AG
Migros Catering Services
Mineralquelle Bad Knutwil AG

Mineshop.ch GmbH
MISTER BEAM

Das schöne Aussengelände und die zahlreichen Aussteller laden zum Schlendern ein.

Mister Kahn Kriens
Möbel Berger
Möbel Heller AG
Möbel Märki Handels AG
Möbel Portmann

PORTMANN
Möbel. Seit 1954.

Monolith Grill
MS Innovations GmbH
Musik Hug AG
Mutterkuh Schweiz
My Media SWISS GmbH

N
Nahrin AG
Natao.ch Pia Bieri
Naturclean GmbH
NEUKOM.WEINGUT
Neuroth Hörcenter AG
Nintendo Schweiz
Nouveau St-Clément
Novitas GmbH

O
Obrist SA
Oooway Sàrl
open door productions
Oswald Nahrungsmittel GmbH

P
Parkhotel Waldlust
Pasta Röthlin AG
Pastel de Nata
Paul Odermatt Geisterbahnen
PD Papaya Dryfruits GmbH
Philip Morris Sarl
PIERCINGS & ACCESSOIRES
PILATUS-BAHNEN AG
Planted Foods AG
Portas
Praxis für Astrologie & Coaching
PRODEMO SA
Projekt SERO
(Suizidprävention Einheitlich Regional Organisiert)
puralpina ag

Q
Quartierverein Altstadt

R
RAMSEIER Suisse AG
Real (Recycling Entsorgung Abwasser Luzern)
RedLine Was koche ich Heute.ch
Renergia Zentralschweiz AG
Riedweg Motorgeräte AG
ROLAND BOLLER GmbH
Rolli Coaster
Rund ums Ei Willisau

S
Saguna – feiner kochen
Salathé Jeans & Army Shop AG
Salt Mobile SA
Samotherapie
Sari Safran
SARO-Gem Saphir-Schmuckuhren
Schaukäserei
Schaustellerbetrieb Claudio Lötscher
Schaustellerbetrieb Egon & Susanne Bolliger
Schintbühlglace AG
Schloßkellerei von Gaisberg GmbH
Schmids Handels und Messewaren
Schmuckoase
Schnarwiler Health & Beauty
Schuler St. Jakobs Kellerei
Schweizer Milchproduzenten SMP
Schweizerische Rettungsflugwacht Rega
Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Schwerzmann Kirsch-Stengeli
Schwimmschule ZWERGMAUS GmbH
Sedimentum AG
SENS eRecycling
Seven GmbH
Seven Sundays Group AG
Shirin Fliegenderteppich.ch
Showbiz GmbH
Singer Sales Switzerland GmbH
Sinnesparcours by KREATIVE KULINARIK - KS & PiO GmbH
Sinoswiss Praxis für Traditionelle Chinesische Medizin
Sirupmanufaktur Zuckerpeitsche
sleepgreen
small Foot AG
SO APPENZELLER KÄSE GmbH
Sonderschau «beef.ch»
Sonderschau «Energie und Klima»
Sonderschau «Faszination eRecycling»
Sonderschau «HAUS steht KOPF»
Sonderschau «Hello Spring»
Sonderschau «Jugend»
Sonderschau «Moviecars und Cosplay»
Sole del Sud GmbH
solid. Tisch GmbH
Spicelish
Spitalradio LuZ
Spycher-Handwerk AG
Stadt Luzern, Umweltschutz
Starfood AG
Stieger's Lunapark Olten
Stierlihof Brennerei und Weinbau
Stiftung Fokus Familie
Stiftung für selbstbestimmtes und begleitetes Leben SSBL
STOBAG AG
styro ag – Ihr Kunststoffwerk aus Steinen

styro®

Suisseporcs Sempach
Sunrise UPC GmbH
Sutis Spezialitäten
SVP Kanton Luzern, Nidwalden und Obwalden
Sweety Swiss
Swiss Barbecue Association
Swiss Dental Hygienists
Swiss Drink Experience GmbH
Swiss Management Zürich AG
Swiss Solar Technik/ Ibrahim Özkenar
Swiss-Frame.com GmbH
Swissgrid AG
Swisslos Interkantonale Landeslotterie

T
Tavolago AG
TCM ChinaOptimal GmbH
Tembo GmbH
Tenud Weine GmbH
Teppichatelier Meyer-Müller
Tête de CHoco
The Crazy Seller
theilervini – Weinbau und Weinproduktion / Kurse im Tessin
Thermofonte AG
Thömus AG
Tiefpreis Optik GmbH
Traeger Pellet Grills
TRISA AG
Troxler Weine AG
tu café – Premium Coffee to go

U
Umami Snack GmbH
Umwelt und Energie (uwe), Kanton Luzern
UNESCO Biosphäre Entlebuch
Unimatic Warenhandel
UNIQUE KÜCHEN GmbH
Vegepod Switzerland

V
Vera Rodel Spielbuden
Verband Luzerner Imkervereine VLI
VEROFIT AG
Villa Contea SA
viterma AG
Viva con Agua
von Moos Sport + Hobby

W
WAS Wirtschaft Arbeit Soziales
Wauwiler Champignons AG
Weidefarm Ballwil
Weingartner & Meier Holzbau AG
Weingut Gasser GmbH
Willy Zemp – der Kaffee-Sommelier
Wohngalerie Siebnen AG
Wolf – Burger & Steak Bar
Wolf Storen AG
WST- INFRAROTKABINEN
Wyss Gebrüder AG

Z
Zanolla & Stey
Zanolla Vergnügungsanlagen AG
Zentralschweizer Energiefachstellen (EnFK)
Zentralschweizer Käsermeister Genossenschaft
Zentralschweizer Ludotheken
*zünder (ITZ InnovationsTransfer Zentralschweiz)

Entdecken Sie alle Aussteller und ihre spannenden Beiträge.

Von der Frucht zum Kafi Luz

Seit über 100 Jahren brennt die «Diwisa – Distillerie Willisau SA» Fruchtbrände. Bei einem Rundgang durch die Produktion schaut das Luga-Zytig-Team den Brennern über die Schultern und erfährt, wie die Frucht vom Baum in die Flasche und schliesslich ins Kafi-Glas kommt.

Irene Reis Christoph Arnet

Eindrückliche Brennhäfen: Hier entsteht der Diwisa-Fruchtbrand.

Wie viel Kaffeepulver braucht es für die traditionelle Zubereitung des Kafi Luz?», fragt Gastgeberin Conny Zihlmann, die bei der Diwisa für Besucherrundgänge und Workshops zuständig ist. Ihr Schmunzeln lässt durchblicken, dass sich die Besuchenden dieser Workshops in der Regel verschätzen. Tatsächlich überrascht die Antwort: Nur zwei Gramm Pulver reichen für einen Liter Kaffee. «Man muss durch das mit Kaffee gefüllte Glas Zeitung lesen können», erklärt Conny Zihlmann. In der Produktbeschreibung heisst es zudem: Das Kafi Luz – die Abkürzung für «Luzerner Kaffee» – ist ein echtes Luzerner Kulturgut und sein Ursprung reicht Jahrhunderte zurück. Damit der Kaffee länger ausreichte, wurde er stark verdünnt und mit Selbstgebranntem und Zucker konsumiert.

Genuss wird an der Luga grossgeschrieben. Entdecken Sie die Schlemmermöglichkeiten sowie Aussteller mit Lebensmitteln und Getränken.

Drei Zutaten

Geübt gibt Conny Zihlmann die zwei Gramm Kaffeepulver in den Filter und giesst das Heisswasser darüber in einen Krug. Währenddessen leitet sie die Vorbereitung der Kaffeegläser mit den restlichen Zutaten an: zwei Würfelzucker und zwei Zentiliter Buurebrand mit 62 Volumenprozent. «Unser Buurebrand ist unverdünnt und unfiltriert, hier reichen zwei Zentiliter», erklärt die Kennerin. Je nach Sorte und Volumenprozent dürften es auch vier sein. Das Ganze wird mit dem inzwischen fertigen Kaffee aufgegossen – und fertig ist das perfekte Kafi Luz.

Die richtige Frucht

Dieser Workshop bildet den Abschluss des Kafi-Luz-Rundgangs bei der Diwisa. Auf diesem war zuvor deutlich geworden, dass es nicht nur die optimale Mischung braucht, damit das Kafi Luz perfekt wird. «Schon die Auswahl der Früchte für den Fruchtbrand muss stimmen», hatte Geschäftsführer Adrian Affentranger auf dem Rundgang durch die Produktion erläutert. «Wir nutzen spezielle Sorten, die einen besonders hohen Zuckeranteil haben», so Adrian Affentranger. Zudem müsse das Obst zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, damit es seinen intensiven Geschmack entfalten könne.

«Knapp 70 Prozent der Früchte kommen aus der Schweiz», hatte der Geschäftsführer auf dem Rundgang erklärt. Nach der Ernte gelangen die Früchte zur Diwisa und landen zerkleinert als sogenannte Maische in den Maischtanks. Es wird Hefe dazugemischt, die Früchte gären. «Unsere Tanks bieten Platz für 4,5 Millionen Liter Fruchtmaische», unterstrich Adrian Affentranger die beeindruckende Grösse der Tankhalle.

Die Kunst des Brennens

Nach rund zwei Wochen in diesem Gärprozess wird die Masse in die Brennerei gepumpt. Dort machen nicht nur die eindrücklichen Brennhäfen, sondern auch ein dezenter Geruch klar: Hier entsteht Alkohol. Andreas Haas, Leiter Qualitätssicherung und Entwicklung, erklärte anhand einer kleinen mobilen Brennerei, die auch an der Luga zu sehen sein wird, wie das vor sich geht: «In den Brennhäfen wird die Flüssigkeit destilliert, also durch Erhitzen der Alkohol vom Wasser getrennt und aufgefangen.»

Eine emotionale Angelegenheit

Inmitten der Brennhäfen blieb etwas Zeit für ein Gespräch mit dem Brenner Andreas Haas. Er arbeitet seit elf Jahren bei der Diwisa und hat bereits seine Lehre dort gemacht. Eine Lehre als Schnapsbrenner? Er winkte schmunzelnd ab: «Als Lebensmitteltechnologe EFZ mit Fachrichtung Getränketechnologie.» Die Diwisa bildet jährlich eine/n Lebensmitteltechnologin/-technologen aus. Es sei ein spannender Beruf, insbesondere weil man bei der Ausbildung auch in andere Lebensmittelbereiche sehe. Aber «sein» Bereich gefalle ihm am besten: «Wir produzieren ein Genussmittel. Und das ist etwas sehr Emotionales.»

Conny Zihlmann zeigt in den Diwisa-Workshops, wie das perfekte Kafi Luz zubereitet wird.

Lebensmitteltechnologe Andreas Haas erklärt an der mobilen Brennerei, wie das Destillieren funktioniert.

Schon die Auswahl der Früchte für den Fruchtbrand muss stimmen.

Adrian Affentranger

Und welches ist das Lieblingsgetränk des Diwisa-Brenners? Andreas Haas schmunzelte erneut. Als Sportler – er ist Bobfahrer – konsumiere er nämlich selten alkoholische Getränke. Aber wenn, dann sei es aktuell ein Whisky. «Da wir selbst Whisky produzieren, finde ich die verschiedenen Fasslagerungen spannend.»

Dieselbe Frage ging auch an den Geschäftsführer. «Je nach Ort und Stimmung das passende Genussmittel: der Whisky in einem dunklen Pub, der Gin Tonic in einer Cocktailbar und an der Fasnacht selbstverständlich das Kafi Luz», verriet Adrian Affentranger.

Interaktiver Rundgang

Nach dem Brennraum führte der abwechslungsreiche und informative Rundgang weiter in den Keller, wo das Destillat gelagert wird – bis zu einem Jahr, damit es den Geschmack komplett entfalten und sich der Alkoholgehalt stabilisieren kann. In der Abfüllerei kommt das fertige Produkt schliesslich in die Flasche. All dies wird auf dem Rundgang durch interaktive Videos detailliert aufgezeigt. «Wir öffnen gerne unsere Tore für Interessierte und zeigen ihnen, wie unsere Produkte entstehen», fügte Adrian Affentranger an.

Zvieri zum Kafi Luz

Doch zurück zum abschliessenden Workshop und zum Kafi Luz, das vor einem steht. Nach dem Rundgang weiss man ganz genau, was im Kafi Luz steckt, und plötzlich nimmt man die Früchte im Destillat noch intensiver wahr. Passend dazu servieren die Gastgeber – wie bei den Besucher-Rundgängen üblich – ein typisches Hinterländer Zvieri mit Leckereien aus der Region. Dazu sagt Adrian Affentranger: «Wir haben so viele tolle Produkte im Kanton und im Hinterland. Für diese Regionalität setzen wir uns ein.» – Darauf stossen wir an.

AN DER LUGA

Diwisa, Halle 2
Sehen Sie anhand der mobilen Brennerei, wie die Diwisa-Produkte entstehen.

FESTHALLEN
Rüttimann AG
Hildisrieden 041 460 17 27
www.festhallenruettimann.ch

zuverlässig - kompetent - flexibel

auvi20 jahre

Lösungen aus einer Hand

auviso – audio visual solutions ag ist technischer Dienstleister für Veranstaltungen und Installationen von Medientechnik. Für jeden Event und für jeden Ort finden wir die passende Gesamtlösung. Temporär oder dauerhaft.

luzern | basel | bern | davos | st.gallen | zürich

Vielfältig. Trendig. Einzigartig – City Luzern!

CITY VEREINIGUNG LUZERN

www.city-luzern.ch/umfrage
oder einfach QR-Code scannen:

Koooompetent
in allen Bereichen.

Heizung | Kälte
Kundendienst
Sanitär
Lüftung | Klima
Bauspenglerei

Herzog Haustechnik AG
Luzernerstrasse 86
6014 Luzern
www.herzooog.ch

HERZOOOOG
HAUSTECHNIK + BAUSPENGLEREI

Herzog Bauspenglerei AG
Luzernerstrasse 86
6014 Luzern
www.herzooog.ch

Auf einen Blick

HAUS steht KOPF

Zusammen mit den Feuerwehren präsentiert die Gebäudeversicherung Luzern einen brandheissen Auftritt und stellt alles auf den Kopf.

Halle 1 und Vorzone

Mehr auf Seite 16

Hello Spring

Die Egli Gartenbau AG und die BOWI Garten & Freizeit AG zeigen zusammen mit ihren Partnern, was Sie für Ihre Wohlfühloase im Garten benötigen.

Halle 14

Mehr auf Seite 18

beef.ch

An der Sonderschau von Mutterkuh Schweiz erleben Sie die Mutterkuhhaltung und dürfen frische Hofprodukte degustieren und kaufen.

Halle 13

Mehr auf Seite 20

Moviecars und Cosplay

Bestaunen Sie Autos aus Filmen wie «Jurassic Park», «Zurück in die Zukunft» oder «Ghostbusters». Zudem begegnen Sie einzigartigen Comicfiguren, japanischen Mangas oder Animes. Beim Nerdy-Flohmarkt am 29. April 2023 gibt es Konsolen, Perücken, Sammlerfiguren, Comics, Kleidung und vieles mehr. Ebenfalls an diesem Tag lassen Cosplayer ihr Kostüm von einer Jury und vom Publikum bewerten.

Halle 2

Mehr auf Seite 23

Faszination eRecycling

eRecycling? Eine geniale Sache! In der Sonderschau erfahren Sie, welche Arbeitsschritte und technischen Verfahren beim eRecycling zum Einsatz kommen und was in einer Kaffeemaschine oder einem Akkuschrauber steckt. Sie profitieren von zahlreichen Tipps und Tricks für den Umgang mit ausgedienten Elektrogeräten und können Ihr Wissen dazu gleich selbst unter Beweis stellen.

Halle 1

Energie und Klima

In der Sonderschau erfahren Sie mehr über drei wichtige Sparmassnahmen: Warmwasser sparen, Gebäude sanieren und Food Waste vermeiden. Es werden Ihnen spielerisch einfache Tipps für den Alltag vermittelt und Sie können selber aktiv werden.

Halle 2

Jugend

Einmal mehr steht das Mitmachen bei der Sonderschau Jugend im Zentrum: Jeden Tag zeigen verschiedene Organisationen auf eine lebendige und animierende Art, wie sie sich in den Bereichen Kultur, Politik, Umwelt, Technik und Freizeit engagieren.

Halle 2 und Marktstrasse

Unter Druck

Dürfen wir vorstellen: Christian Gretener. Er ist Feuerwehrkommandant aus Leidenschaft und setzt sich aktiv für die Ausbildung künftiger Feuerwehrleute ein. Von seinem grossen Fachwissen kann er auch in anderen Lebensbereichen profitieren – etwa als Geschäftsführer oder als Familienvater.

Daniela Barmettler Christoph Arnet

Entdecken Sie, was die Sonderschau «HAUS steht KOPF» alles zu bieten hat.

Man stelle sich vor: Man müsste in ein brennendes Haus rennen. Dort ist es heiss, stockdunkel und laut. Die Lage muss jede Sekunde neu beurteilt und im schlimmsten Fall Personen vor den Flammen gerettet werden. Vielen wird bei diesem Gedanken angst und bange! Nicht so Christian Gretener. Erzählt er von seinen Einsätzen im Atemschutz, funkeln seine Augen: «Das ist eine Aufgabe, welche nur die Feuerwehr übernimmt. Dank unserer Ausbildung und realistischer Übungen sind wir in der Lage, effizient und zielgerichtet zu arbeiten.»

Christian, der Feuerwehrmann

Für solche Einsätze ist viel Erfahrung nötig und man muss «das Adrenalin gezielt einsetzen», weiss Christian. Er ist seit über 18 Jahren für die Feuerwehr Hochdorf tätig. Wegen seines Nachbarn sei er «einfach mal dazugekommen», seither ist er dabei. «Die Feuerwehr ist eine gute Sache. Man kann Menschen helfen und selbstverständlich ist es extrem spannend», erklärt der 44-Jährige und ergänzt: «Ich bin ein neugieriger und wissbegieriger Mensch.» Und so wurde Christian Gretener vom Feuerwehrmann zum Offizier, dann zum Ausbildungschef und dieses Jahr zum Kommandanten befördert. Eine grosse und zeitaufwendige Aufgabe, aber Christian ist mit Leib und Seele dabei. Doch warum? Die Antwort, kurz und klar: wegen der Kameradschaft.

Vertrauen als Basis

Nach der Übung gehört ein gemeinsamer Ausklang dazu. Dabei gehe es aber um weit mehr als nur das gemütliche Zusammensitzen, erklärt er: «Es geht um Vertrauen. Bei einem Einsatz müssen wir uns zu 100 Prozent aufeinander verlassen.» Und dieses Vertrauen baut man unter anderem ab 21.30 Uhr in der Beiz auf. Dieser Austausch untereinander habe zudem einen schönen Nebeneffekt: «Die Feuerwehr ist ein Querschnitt der Gesellschaft. Hier hast du Männer, Frauen, Junge, Ältere, Akademiker und

Theorie vermitteln – als Instruktor bei der GVL schult Christian Gretener Feuerwehrleute aus dem Kanton Luzern.

Am Mittwochnachmittag, 3. Mai 2023 führt Christian Gretener die Trainings auf der mobilen Brandsimulationsanlage durch.

Handwerker und somit immer jemanden, der bei einem Einsatz das dafür notwendige Fachwissen einbringen kann.» Genau das sei der Vorteil des Milizsystems. Die grosse Bandbreite an Wissen mache eine gute Feuerwehr aus.

Mit Vorurteilen aufräumen

Und wie steht es um den Nachwuchs? «Es ist ein Dauerthema, weil sich immer weniger Menschen für die Allgemeinheit engagieren möchten», weiss Christian. Deshalb macht die Feuerwehr Hochdorf öffentliche Übungen und ist auf Social Media präsent. So möchte man Mitglieder gewinnen und mit Vorurteilen brechen: «Die Feuerwehr ist nicht militärisch, trotz Rangordnung. Wir sind eine grosse Familie.» Und auch das Argument des hohen Zeitaufwands lässt Christian nicht gelten, obwohl er diesbezüglich kein Paradebeispiel ist: «Es gibt Arbeitstage, die bis zu 19 Stunden dauern.» Das Schöne an der Feuerwehr sei, dass man seinen Aufwand steuern könne. Und noch etwas hebt er hervor: «Wer motiviert ist, sich einzubringen, hat in der Feuerwehr die beste Chance, sich weiterzuentwickeln.»

Christian, der Geschäftsmann

Das wiederum weiss Christian wohl am besten: Er ist zusammen mit seinem Bruder Geschäftsführer der GB Druck AG in Hochdorf. Zahlreiche Aspekte seiner Feuerwehr-Ausbildung kann er im Geschäftsalltag umsetzen, wie er sagt: «Gibt es ein Problem, muss man sich zuerst sammeln und dann effizient nach Lösungen suchen.» In der Feuerwehr gehe es immer darum, das Beste aus der Situation zu machen und klar zu kommunizieren. «Auf dem Schadenplatz herrscht anfangs oft ein Chaos und wir müssen innert Minuten entscheiden, wer was zu tun hat.» Da lerne man zu priorisieren und zu delegieren.

Die beiden Tätigkeiten beeinflussen sich gegenseitig positiv: Als Arbeitgeber ist Christian überzeugt, dass Feuerwehrleute gute Mitarbeitende sind, und als Kommandant ist er bemüht, bei einem Einsatz seine Leute effizient einzusetzen, damit sie bald in ihre Betriebe zurückkehren können.

Christian, der Ausbildner

Auch wenn Christians Agenda randvoll ist, ist es nachvollziehbar, weshalb er seit acht Jahren auch Instruktor bei der Gebäudeversicherung Luzern (GVL) ist – denn wer könnte die Begeisterung für die Feuerwehr besser vermitteln als er? Sein Steckenpferd ist dabei der Atemschutz: «Ich will andere Feuerwehrleute befähigen, in jedem Fall richtig zu handeln.»

Dafür sei die Zusammenarbeit der Luzerner Feuerwehren mit der GVL wertvoll. Diese bietet jährlich über 3000 Kurstage an und sorgt damit für einen hohen Qualitätsstandard. Zudem stellt sie den Feuerwehren wichtige Instrumente zur Verfügung, wie zum Beispiel Naturgefahrenkarten. Christian schätzt diese Unterstützung: «Die Feuerwehren in Luzern sprechen die gleiche Sprache und können bei Einsätzen effizient zusammenarbeiten.»

> **Ich will andere Feuerwehrleute befähigen, in jedem Fall richtig zu handeln.**
>
> **Christian Gretener**

Christian, der Familienvater

Wenn Christian nicht im Feuerwehrlokal oder in der Druckerei ist, dann ist er mit seiner Frau und seinen drei Kindern (15, 13 und 10 Jahre) unterwegs – für ihn die kostbarste Zeit und sein Rückzugsort. In Gesprächen mit seiner Frau kann er auch mal schwierige Einsätze verarbeiten. Sowieso sei die Familie sehr nahe an den Themen der Feuerwehr und Christian ist sich bewusst, dass sein Pensum ohne die Unterstützung der Familie nicht zu bewältigen wäre. «Früher kamen die Kinder mit zum Magazin oder wollten ins Feuerwehrauto sitzen. Heute kommen sie mit dem Velo an unsere Einsatzübungen und sind stolz, dass ihr Papi als Kommandant die Feuerwehr führen darf», sagt er und strahlt – auch ein bisschen stolz, dass seine Begeisterung für die Feuerwehr in der eigenen Familie weiterlebt.

AN DER LUGA

Sonderschau «HAUS steht KOPF»

Halle 1
Im Haus, das kopfsteht, müssen Sie Brandgefahren entdecken. Sie lernen, wie Sie sich und Ihr Haus vor Überschwemmungen und Hagel schützen, dürfen ins neuste Tanklöschfahrzeug steigen und Ihr Wissen zur GVL testen.

Füürwehrbeizli
Geniessen Sie im Restaurant neben der Sonderschau brandheisse und stärkende Menüs – vom «Füürwehrsalat» über das pikante Rindsvoressen bis zum «Füürwehrschüblig».

Vorzone
Verfolgen Sie kommentierte Trainings auf den mobilen Brandsimulationsanlagen sowie Demonstrationen von Blaulichtorganisationen. Auch Sie dürfen aktiv werden und einen Wohnzimmerbrand löschen und eine Rundfahrt im Oldtimer geniessen.

Tag des Wohneigentums
Expertinnen und Experten sprechen in Kurzreferaten über aktuelle Themen rund um das Eigenheim.
Samstag, 29. April 2023,
Forum 2 und 3

Der Kanton Luzern und sein gefährliches Wetter
SRF-Meteorologin Daniela Schmuki erklärt die Wetterphänomene und der Direktor der GVL, Dölf Käppeli, erzählt vom Hagelereignis 2021.
Freitag, 5. Mai 2023,
16.00 bis 17.00 Uhr
Forum 1

Wie schaffen Sie in Ihrem Garten gemütliche Schattenplätze?

Ob Balkon oder Terrasse, ob Wintergarten oder Fassade – wir bieten Ihnen als führender Schweizer Hersteller eine breite Palette an individuellen Beschattungssystemen für jeden Lebensraum.

Wie realisieren Sie Ihren Traumgarten?

Der nötige «Style» in Ihrem Garten entsteht durch die Wahl von Pflanzen, Licht und Wasserelementen. Durch unsere langjährige Erfahrung wissen wir, wie die verschiedenen Materialien kombiniert und inszeniert werden. Denn eine massgeschneiderte Gartenanlage mit Schwimmbad ist eine Komposition von verschiedenen Ideen, Gefühlen und Emotionen. Wir beraten Sie vor Ort und begleiten Sie anschliessend bis zur Schlussabnahme Ihres Wellnesstraums.

Welcher Belag passt am besten zu mir und meinem Garten?

Entdecken Sie bei uns verschiedenste Bodenplatten, Ökosteine und Pflästerungen sowie dazu passende Treppenstufen, Mauern und Gestaltungselemente.

Wie schaffen Sie Wohlfühlmomente in Ihrem Zuhause?

Mit einer Wärmepumpe, einem Traumbad von Pura Bagno oder einem Aussenwhirlpool – mit unserer massgeschneiderten Gebäudetechnik geniessen Sie eine Auszeit vom Alltag.

Tauchen Sie in eine wunderschöne Gartenland-schaft ein.
Halle 14

llo
ing

Wie wird Ihr Garten zur Wohlfühloase?

Entdecken Sie bei uns die beste Auswahl an vielseitigen Möbeln, Outdoorküchen und vielem mehr, was Sie für Ihre Wohlfühloase zu Hause benötigen. Unsere Fachpersonen vor Ort helfen Ihnen, Ihre Freiräume zum Erlebnis- und Wohlfühlmoment zu gestalten und zu verwirklichen. Denn was gibt es in der heutigen schnelllebigen Zeit Schöneres, als gemeinsam die Zeit draussen zu verbringen und etwas zu erleben?

Wie setzen Sie im Garten einzigartige Lichtakzente?

Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit warmem, blendfreiem Licht und gezielter Inszenierung von schönen Details Ihren Garten in eine Wohlfühloase für gemütliche Abendstunden verwandeln.

Wie setzen Sie mit Holz einen besonderen Akzent?

Holz bringt Feriengefühle zu Ihnen nach Hause. Lassen Sie sich von unseren Holzdecks, Schwimmbad-verkleidungen und Sichtschutz-lösungen inspirieren.

Wie machen Sie Garten-arbeit zum Vergnügen?

Indem Sie Ihren Rasen einfach von selbst mähen lassen! Als führende Herstellerin von Mäh-robotern und mit einem breiten Sortiment an Akku-Geräten bieten wir Ihnen alles für die effiziente Pflege Ihres Gartens.

Der mit den Kühen flüstert

Wie verhält man sich, wenn man beim Wandern einer Mutterkuhherde begegnet? Dies und mehr gibt es auf dem Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» in Meierskappel zu erfahren. Zusammen mit Experte Andrea Accola begehe ich den Weg – und bekomme live vorgeführt, weshalb die Kommunikation mit den Kühen eine zentrale Rolle spielt.

Roger Amberg Christoph Arnet

Lernen Sie die wichtigsten Grundregeln für die Begegnung mit einer Mutterkuhherde kennen.

Meierskappel, Anfang März 2023: Es ist kalt, doch die Sonne scheint und lässt erahnen, dass der Frühling nicht mehr allzu weit entfernt ist. Der Erlebnisweg beginnt auf dem Dorfplatz. Auf dem 30-minütigen Rundweg erfahren Interessierte viel Wissenswertes über Mutterkuhherden. An verschiedenen Posten vermitteln die Comic-Figuren Lea und Ben spannende Fakten und bieten mit diversen Spielen und Aufgaben für Kinder ein interaktives Lernerlebnis.

Bei meiner Tour auf dem Erlebnisweg begleitet mich Andrea Accola – ein ausgewiesener Experte im Umgang mit Kühen. Bereits seit 43 Jahren ist er beim Plantahof in Landquart tätig, einer landwirtschaftlichen Ausbildungsstätte des Kantons Graubünden. Dort ist der 65-Jährige unter anderem verantwortlich für das Thema Mutterkuhhaltung. Sein Spezialgebiet: die Kommunikation.

Die Körpersprache ist entscheidend

Nach einem kurzen Spaziergang erreichen wir den Hof Gummen. Es dauert nicht lange, bis mir klar wird, weshalb man Andrea Accola auch den «Muniflüsterer» nennt. Die Kühe sind aufgrund der tiefen Temperaturen noch nicht auf der Wiese, wir finden sie aber im Aussenbereich des Stalls. Ohne die Kühe zu kennen, steigt der Fachmann Andrea Accola kurzerhand ins Gehege und erklärt mir nur

AN DER UGA

Sonderschau «beef.ch», Halle 13

beef.ch
Erlebnis Rind

Aussichtsturm
Auf der Weide können Sie den Mutterkühen von einer vier Meter hohen Aussichtsplattform aus zuschauen.

Lea und Ben bei den Mutterkühen

Erlebnistour
Die beiden Kinderfiguren Lea und Ben begleiten Sie auf sechs Posten zum Thema Mutterkuhhaltung und sorgen für ein interaktives Familienerlebnis.

Tiervorführungen
Erfahren Sie von Experten Wissenswertes rund um die zehn verschiedenen Rassen vor Ort.
Täglich 11.30 bis 12.00 Uhr

wenig später, welches die Anführerkuh ist, welche Kühe in der Herde sozial tiefer gestellt sind und wie man sich je nachdem den Tieren gegenüber spezifisch verhalten muss. Woran er dies erkennt? An der Körpersprache der Tiere. Am Anfang etwas misstrauisch, nähern sich ihm die Kühe bald und merken, dass von ihm keine Gefahr ausgeht. Dies hat vor allem mit seinem Verhalten und seiner Gestik zu tun, wie er mir erklärt: «Die nonverbale Kommunikation mit Kühen ist sehr wichtig, weil es sensible Tiere sind. Beispielsweise sollte man sich einer Kuh immer seitlich abgewandt nähern und nicht direkt von vorne auf sie zugehen, denn das nimmt die Kuh als Dominanz wahr.»

Die Wichtigkeit der Aufklärungsarbeit

Nachdem mir Andrea Accola eindrucksvoll seine Expertise im Umgang mit Kühen demonstriert hat, studieren wir die Informationstafeln, die dem ganzen Rundweg entlang verteilt sind. Es wird erklärt, was Mutterkuhhaltung überhaupt ist und warum Abfall eine Gefahr für Kühe ist. Das Ziel? «Aufklärungsarbeit zu diesem Thema ist wichtig.»

Natürlich möchte ich von Andrea Accola auch erfahren, weshalb es immer wieder zu Vorfällen zwischen Wanderern und Mutterkühen kommt. Seine Antwort: «Viele Leute wissen nicht, wie man mit Mutterkuhherden umgehen muss. Sie können nicht einschätzen, was eine Kuh mitteilen will.» Entsprechend wichtig sei es, mit einem solchen Erlebnisweg Wissen zu vermitteln.

Es ist wichtig, die Kühe zu verstehen und ihr Verhalten einordnen zu können.

Andrea Accola

Auf dem Erlebnisweg gibt es viel zu lernen, zum Beispiel, warum Kühe Glocken um den Hals tragen.

Andrea Accola erklärt mir, weshalb die Kommunikation mit den Kühen entscheidend ist.

Grossraubtiere sorgen für Unruhe

Bei einem der Schilder lernen wir von Lea und Ben, dass Kuhglocken nicht nur dem Auffinden der Tiere, sondern auch der Abschreckung von Raubtieren wie Wölfen und Bären dienen. Erstaunt frage ich bei Andrea nach, ob es in der Schweiz tatsächlich so viele Raubtiere gibt, was er bejaht: In der Tat sei eine Zunahme an Grossraubtieren festzustellen. «Und wenn eine Mutterkuhherde Kontakt mit solchen Tieren hat, verändert sich ihr Verhalten grundlegend», führt er aus. Die Kühe würden dann vorsichtiger und insbesondere auf Hunde noch sensibler, da sie diese als Verwandte des Wolfs sehen. «Bei rund zwei Dritteln der Vorfälle mit Mutterkuhherden ist ein Hund im Spiel», erklärt Andrea Accola. Deshalb empfiehlt er Hundebesitzern, ihre Hunde bei Begegnungen mit Mutterkuhherden immer an der kurzen Leine zu führen. Doch auch ohne Hund sollte man vorsichtig sein. Das gilt insbesondere dann, wenn junge Kälber in der Nähe sind. Der Tipp des Profis: «Auf keinen Fall darf man sich einem jungen Kalb nähern und dieses anfassen, denn die Mutterkuh ist immer in der Nähe und verteidigt ihr Kalb.»

Das Verhalten von Kühen verstehen

Accola weiss aber auch Rat, wenn es dennoch zu einer brenzligen Situation kommt: «Es gibt eindeutige Signale von einer Kuh, wenn man zu nahe ist – zum Beispiel wirft sie den Kopf auf, beginnt zu scharren oder schnaubt mit den Hörnern am Boden. Dann sollte man sofort in Ruhe Distanz schaffen und hektische Bewegungen vermeiden.» Sobald die nötige Distanz erreicht sei, sorge das für Entspannung und nehme den Druck von den Tieren weg.

Inzwischen haben wir auf unserem Spaziergang den Erlebnishof Gerbe und damit das Ende des Erlebniswegs erreicht. Hier gibt es neben diversen Informationstafeln nochmals die Möglichkeit, unterschiedliche Tiere zu sehen und das Erlernte direkt zu prüfen. Bei einem Wettbewerb können Fragen zum Thema Mutterkuhhaltung beantwortet werden. Für die Kinder gibt es zudem ein Büchlein mit der Geschichte von Lea und Ben zum Mitnehmen.

Auch Andrea Accola und ich beenden unsere gemeinsame Tour. Nach den vielen Informationen fühle ich mich nun gewappnet, wenn ich zukünftig auf eine Mutterkuhherde treffen sollte. Und was ist das Fazit von Andrea? «Es geht darum, die Kühe zu verstehen und ihr Verhalten einordnen zu können. Dann sind auch Begegnungen mit Mutterkuhherden kein Problem.» Und genau das versuchen Lea und Ben mit ihrer Geschichte zu vermitteln – noch bis zum 31. Oktober 2023 können sich Interessierte von den beiden in Meierskappel über das Thema Mutterkuhhaltung informieren lassen.

ZMP Milch bewegt!
seit 1907 Zentralschweizer Milchproduzenten

Milch – aus dem Herzen der Schweiz

Wir, die Genossenschaft ZMP, sind eine der grössten und bedeutendsten Milchproduzentenorganisationen in der Schweiz. Neben dem Einkauf und Verkauf der Milch unserer Mitglieder vertreten wir deren Interessen und beraten sie in diversen Belangen.

Besuchen Sie unseren Stand und melken Sie um die Wette! Der traditionelle Kuhmelkwettbewerb ist für Gross und Klein.

Es gibt tolle Preise zu gewinnen!

Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP
Friedentalstrasse 43, 6002 Luzern
Telefon 041 429 39 00, www.zmp.ch

Halle 4
Stand 404

Mein WebShop
für Werbetechnik.

ab Fr. 99.–

DIGITAL PRINT

Hinterbergstrasse 32a | 6312 Steinhausen | www.digitalprint.ch

DiWiSA
SHARING MOMENTS OF EXCELLENCE

Tauche ein in die Welt von Genuss und Lebensfreude an Getränken.

Wir freuen uns auf deinen Besuch an unserem LUGA-Stand!

...oder besuche uns in Willisau.
www.diwisa.ch/rundgang/

Halle 2 / Stand A207

Felder

Tribünen / Bühnen
Zelte / Mobiliar

seit 1895

Felder AG - Hauptstrasse 10 - 6286 Altwis - Tel. 041 917 14 06 - info@eventbau.ch

EVENTBAU.

Die bunte Welt des Cosplays

Für Laura Brosi und Marc Rothenburg ist Cosplay die ganz grosse Leidenschaft. Im Porträt erzählen sie, was sie an ihrem Hobby so fasziniert, dass sie fast niemand unter ihrem normalen Namen kennt und wie viel Zeit sie für die Gestaltung ihrer Kostüme aufwenden.

Roger Amberg, Christoph Arnet und zVg

Sie sind bunt, auffällig und kaum zu übersehen: die Cosplayer. In ihren Kostümen verkörpern sie Filmcharaktere, Videospiel-Heldinnen oder Buchfiguren. Ursprünglich aus der japanischen Anime/Manga-Fanszene stammend, hat sich Cosplay längst auf der ganzen Welt verbreitet. Cosplay steht dabei für «Costume Play» und meint das Verkleiden und Posieren als fiktive Figur. Dabei geht es nicht nur um die äusserliche Darstellung eines Charakters, sondern auch um die Nachahmung des Verhaltens. Zwei, die ihre Leidenschaft darin gefunden haben, sind Laura und Marc. Während letzterer bei all seinen Freunden nur unter seinem Künstlernamen «Zabo» bekannt ist, kennt man Laura in der Szene besser als «sovncosplay».

Mehr als nur ein Kostüm

Ein elementarer Teil des Cosplays ist die Nachahmung des Charakters, den man darstellt. Einer, der das besonders gut kann, ist Zabo. Er verkörpert verschiedenste Figuren wie den Joker aus «The Dark Knight» oder Austin Powers aus den gleichnamigen Filmen. «Ich liebe das Aufgehen in einer Rolle. Ich muss mich für eine kurze Zeit nicht verhalten wie im Alltag, sondern kann so agieren wie mein Lieblingscharakter.» Über 40 verschiedene Cosplays hat der 33-Jährige auf Lager, der Cosplay einst auf der Frankfurter Buchmesse kennengelernt hat und dem «Virus» sofort verfallen ist. Für Cosplay-Events greift er – je nach Lust und Laune – auf unterschiedliche Kostüme zurück. Wenn Zabo für einmal nicht seinem Hobby nachgeht, arbeitet der gebürtige Deutsche als Anlagenfahrer und Chemikant.

Die Liebe zum Detail

Während Zabo besonders das Spielen der Rollen liebt, fasziniert Laura die künstlerische Seite: «Ich finde das Handwerk beeindruckend. Es ist spannend, mit dem Kostüm ein Kunstwerk zu erschaffen und damit möglichst nah an die Spielfigur heranzukommen.» Bis zu vier Stunden täglich bastelt die 25-Jährige momentan an ihrem Kostüm für das nächste Cosplay-Treffen – eine Figur aus dem Videospiel «Skyrim», aus dem auch ihr Künstlername «sovncosplay» stammt. Im Gegensatz zu Zabo beschränkt sich Laura auf ein paar wenige Cosplays. Besonders angetan hat es ihr die Figur «Ellie» aus «The Last of Us». Dass Laura insbesondere Figuren aus Videospielen nachahmt, kommt dabei nicht von ungefähr: Die begeisterte Gamerin arbeitet als Spieleentwicklerin bei einem Videospiel-Hersteller.

Das Kollegiale steht im Zentrum

So unterschiedlich die beiden Cosplayer sind, so divers ist auch die Cosplay-Szene in der Schweiz. Trotzdem seien alle wie eine grosse Familie, bestätigt Zabo: «Man trifft an Cosplay-Veranstaltungen Gleichgesinnte und erkennt anhand des Kostüms sofort, über was man reden kann.»

Mit ihrer Begeisterung für Cosplay sind die beiden nicht allein. Die Zahl an Cosplayern wachse jedes Jahr, berichtet Laura: «Die Szene wird gerade auch durch die sozialen Medien grösser.» Für viele Cosplayer ist diese Publizität wichtig. «Wenn man ein halbes Jahr an einem Kostüm gearbeitet hat, ist man stolz und kann dieses der Community gut präsentieren.» Zabo hingegen ist eine Ausnahme – für ihn spielen die sozialen Medien nur eine untergeordnete Rolle. Ihm liegt viel mehr daran, an den Cosplay-Veranstaltungen eine gute Zeit zu verbringen. Als Nächstes wird er dies an der Luga tun, wo er zusammen mit Laura anzutreffen sein wird.

Besuchen Sie am Samstag, 29. April 2023 den Cosplay-Contest und den Nerdy-Flohmarkt mit über 33 Ausstellern.

AN DER LUGA

Sonderschau «Moviecars und Cosplay», Halle 2

Tauchen Sie ein in die Welt des Cosplays, treffen Sie sovncosplay, Zabo sowie weitere Cosplayer und entdecken Sie bekannte Autos aus Film- und Fernsehserien.

Auf einen Blick

Luga-Bauernhof

Hier schnuppern Sie echten Stallduft: Luzerner Züchter zeigen wie in einem echten Betrieb Kühe, Pferde, Schafe, Ziegen und Schweine.

Halle 11

Streichelhof

Das Tierparadies für die kleinen Luga-Gäste: In Bauernhofumgebung können Kinder Kälbli, Säuli, Lämmli und Geissli streicheln.

Halle 10

Zebus

Dieses Jahr sind vier Zebus zu Besuch. Sie sind eine spezielle Rinderrasse und fallen optisch durch den charakteristischen Buckel auf.

Halle 11

Tiervorführungen

In der Arena werden Ihnen Tiere vom Luga-Bauernhof präsentiert und Experten vermitteln spannende Hintergrundinformationen.

Täglich 13.30 Uhr, Arena

Säulirennen

Hier sind Daisy, Haxli, Börni und Co. die Stars. Feuern Sie die jungen Entlebucher Säuli beim Rennen an und wetten Sie mit.

Täglich 15.30 und 16.30 Uhr, Arena

Lämmlischöppeln

Der grosse «Jööh-Faktor»: Kinder dürfen den Lämmli den Schoppen geben und damit ganz nahe bei den Tieren sein.

Täglich 12.00 Uhr, Arena
Täglich 15.00 Uhr, Streichelhof

Westernreiten

Echtes Ranch-Feeling: Alexandra Hess und Tochter Livia zeigen mit einem Pferd und zwei Ponys eindrückliche Western-Tricks.

Werktags 11.00 und 14.30 Uhr, Arena

Frühmorgens im Luga-Bauernhof

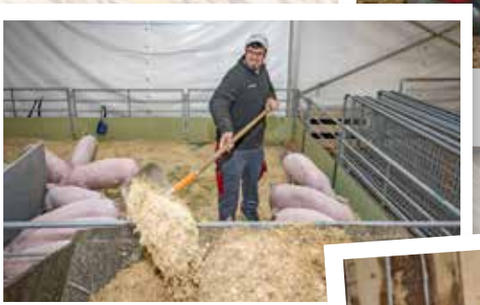
Ein siebenköpfiges Team sorgt im Luga-Bauernhof während über zehn Tagen rund um die Uhr für das Wohl der Tiere. An der Luga 2022 haben wir einen Blick hinter die Kulissen geworfen. Hier sehen Sie, was täglich frühmorgens vor der Türöffnung passiert. Und online gibt es die ganze Reportage dazu.

Irene Reis Christoph Arnet

Tagwache

Waschen

Füttern



Misten

Büroarbeiten

Morgenessen

05.30 Tagwache

Nach einer kurzen Nacht wird – wie in einem echten Bauernhof – gemolken, gemistet, gewaschen. Zwei der sieben Stallmitarbeitenden sind sogar schon vor der Tagwache im Zelt, denn sie hatten Nachtwache bei den Tieren.

06.15 Waschen

Bereits sind die 14 Milchkühe gemolken und der Käser holt die Milch, wovon drei Kannen direkt in die Luga-Schaukäserei gehen. Es folgt ein echtes Wellnessprogramm für die Kühe: Sie werden gewaschen.

06.45 Füttern

Im Zelt wird es quirlig und quicklebendig. Die Geissen werden zuerst gemolken und dann gefüttert. Und die jungen Gitzi bekommen Geissenmilch – eine herzige Angelegenheit.

07.15 Misten

Der Hoflader fährt auf. Nach dem Läger der Kühe werden auch die Gehege der Rennsäuli, Schafe und Pferde gemistet und die Tiere bekommen frisches Stroh. Schliesslich werden auch in den Gängen frische Holzschnitzel verteilt.

08.00 Büroarbeiten

Auch die Büroarbeiten kommen wie bei einem echten Betrieb nicht zu kurz. Über jedes Tier wird genaustens Buch geführt. Dazu bekommt der Luga-Stallchef von den Besitzer-Landwirten zu jedem Tier ein exaktes Datenblatt.

08.30 Morgenessen

Die Tiere sind versorgt, der Luga-Bauernhof herausgeputzt. Es ist alles bereit für die Luga-Türöffnung. Doch zunächst ist für das Stallteam Zeit fürs Zmorge.

10.00 Türöffnung

Ab jetzt gilt es einerseits weiterhin zu den Tieren zu schauen und die tägliche Hofarbeit zu verrichten, andererseits Fragen der Besuchenden zu beantworten.

7 Landwirte – 13 Tage – 24 Stunden: Lesen Sie die ganze Reportage über das Stallteam.

AN DER LUGA

Luga-Bauernhof, Halle 11
Im Luga-Bauernhof schnuppern Sie echten Stallduft und besuchen Hoftiere.
Das Stallteam beantwortet Ihre Fragen rund um die Landwirtschaft.

Der Securitas über die Schultern geblickt

Von der Zutrittskontrolle über Standbewachungen bis zum Notfall – 20 Securitas-Mitarbeitende sind täglich auf dem Luga-Gelände im Einsatz. Einer davon ist Einsatzleiter Sven Arnet. Wir haben ihn an der Luga 2022 einen Tag lang begleitet und einen Blick hinter die Kulissen geworfen.

Lesen Sie hier die Reportage über den Luga-Einsatz von Sven Arnet.

INSERAT

Messe LUGA, Luzern
28.4 – 7.5.
Halle 2, Stand D281

Herzliche Einladung!
Besuchen Sie uns an der LUGA in Luzern und erfahren Sie, wie rasch und unkompliziert eine Badrenovierung mit Viterma möglich ist.

Viterma AG
Infos & Beratungstermin:
Tel. 0800 24 88 33
www.viterma.ch

viterma
zaubert Wohlfühlbäder

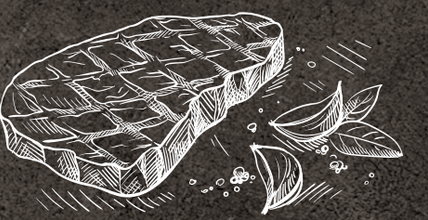
Luzerner Kantonalbank

Viel Freude beim Entdecken

Eine Augenweide, ein Fest für Nase und Gaumen, Inspiration für den Kopf und vor allem ganz viele Schönes fürs Herz. Das ist die LUGA.
Die LUKB wünscht allen eine gute Zeit auf der Luzerner Allmend.

Leidenschaft für Feuer und Fleisch

Die Swiss Barbecue Association organisiert an der Luga die BBQ Schweizermeisterschaften SBA. Der Vize-Präsident, Hans Jörg Elsasser, zeigt im Interview die Vielseitigkeit der Grillszene auf und lädt ein, selbst zur Grillzange zu greifen.



Daniela Barmettler zVg

Seit 1995 besteht die Swiss Barbecue Association. Es gibt also eine offizielle Grillszene?
Ja klar (lacht). Wir sind ungefähr 200 Mitglieder und setzen uns für die Weiterentwicklung von Grill- und Barbecue-Techniken sowie für den Austausch unter Gleichgesinnten ein.

Wer sind die Mitglieder Ihres Verbandes?
Bei uns sind alle willkommen – vom Amateur bis zum Profi. Wichtig ist, dass man eine grosse Affinität zum Grill hat, der Hintergrund spielt keine Rolle. Und man sollte offen sein für neue, kreative und ganz andersartige Ansätze.

> **Die Besuchenden werden überrascht sein, was sich auf dem Grill alles zubereiten lässt.**
> Hans Jörg Elsasser

Was verstehen Sie darunter?
Seit den 1990er-Jahren gibt es den Weltverband, die World Barbecue Association. Bei ihren Wettkämpfen dreht sich alles um Fleisch und Holzkohle und man denkt schnell an stämmige, bärtige Männer, die am Grill stehen – ein Bild, das stark von Amerika geprägt wird. In der Schweiz gehen wir andere Wege: An unseren Meisterschaften gehören nebst Fleisch auch Beilagen, Gemüse und Desserts dazu. Wir sind vielseitiger und unsere Teilnehmenden offen für vegetarische Grilladen.

Und warum kommen Sie mit den Schweizermeisterschaften an die Luga?
Wir wollen unter die Leute, um genau diese Vielseitigkeit zu vermitteln. Die Besuchenden werden überrascht sein, was sich auf dem Grill alles zubereiten lässt. Zudem wird es Frühling, man freut sich auf die Grillsaison und ich bin überzeugt, dass wir den einen oder anderen Gast inspirieren können.

Wie muss man sich die Meisterschaften vorstellen?
Rund 15 Teams müssen Drei- bis Fünf-Gang-Menüs mit verschiedenen Vorgaben komplett auf dem Grill zubereiten. Sie grillieren, schmoren, rösten und smoken und stehen dafür teilweise die ganze Nacht am Grill. Jeder Gang muss präsentiert werden und wird anschliessend von einer Jury bewertet.

Welches sind die grössten Herausforderungen für die Teams?
Das ist sicher der Zeitdruck. Gewisse Komponenten sind bis zu neun Stunden auf dem Grill. Dabei ist es zentral, dass die Temperatur zu jeder Zeit genau stimmt. Um dies sicherzustellen, muss das Team perfekt harmonieren und jede oder jeder muss genau wissen, was zu tun ist. Zudem verlangen die Wettkämpfe immer eine grosse Portion Kreativität, was sicher auch herausfordernd ist.

Worauf dürfen sich die Besuchenden freuen?
Einerseits können sich die Besuchenden mit den Teams unterhalten – die Teilnehmenden geben immer gerne Auskunft. Andererseits gibt es Degustationshäppchen, die sehr gefragt sind. Und dann sind die Besuchenden eingeladen, beim Kids & Family Grillkurs selber an den Grill zu stehen und ihr Können unter Beweis zu stellen.

AN DER LUGA

Tauchen Sie ein in die BBQ-Welt, lassen Sie sich von den Besten ihres Fachs inspirieren oder nehmen Sie gleich selbst die Grillzange zur Hand.

Samstag, 6. Mai 2023, Vorzone:

Grillfürst Dutch Oven Finals
Die besten Dutch-Oven-Grilleure kämpfen um den Sieg.
12.00 Uhr

Rutini vs. Beefer
Freuen Sie sich auf eine spannende Verkostung und erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die Weine von Rutini und 800°-Gegrilltes vom Beefer.
15.00 Uhr

Bell Caveman Style Finals
Grillieren auf offenem Feuer und ohne Grillgeräte, nur mit Holz und Kohle: das ist Caveman Style.
16.00 Uhr

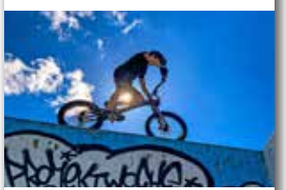
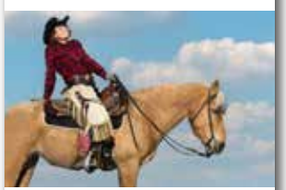
Sonntag, 7. Mai 2023, Vorzone:

Kids & Family Grillkurs
Kinder und Familien sind eingeladen, selbst die Grillzange in die Hand zu nehmen und sich gegen Food Waste einzusetzen.
11.00 bis 18.00 Uhr

Informieren Sie sich im Detail über die einzelnen Veranstaltungen.

Auf einen Blick

10 Tage Abwechslung, Unterhaltung und Spass garantiert

	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG	MONTAG	DIENSTAG
	28 APRIL	**29** APRIL	**30** APRIL	**1** MAI	**2** MAI
HERAUSGEPICKT	**Luga-Talk mit Luzia Roos-Bättig** LIVE Radio-Atmosphäre: Messeleiterin Luzia Roos-Bättig lässt im Gespräch hinter die Kulissen der Luga blicken. **14.00 bis 15.00 Uhr, Halle 2**	 **Thömus Bikeshow** Mark Schlaubitz lässt Sie in die Welt des «Trial» eintauchen. Mit seinem Bike überwindet er Hindernisse, ohne dabei den Boden zu berühren. **11.00 Uhr / 14.30 Uhr, Halle 12 (Arena)**	**Feuerwehr-Oldtimer** Bestaunen Sie wunderschöne Feuerwehr-Oldtimer und machen Sie eine Reise in die Vergangenheit. **Ganzer Tag, Vorzone**	**OFYR-Feuer-Grillshow** Freuen Sie sich auf ein grossartiges Kocherlebnis: Die OFYR-Kochshow verbindet beste Kulinarik mit eindrücklicher Grillkunst. **13.00 bis 15.00 Uhr, Halle 14 (Hello Spring)**	 **Westernreiten** Alexandra Hess und ihr Pferd Collina präsentieren eine eindrückliche Western-Galoppdressur mit Drehungen, Galoppwechseln und Stopps. **11.00 Uhr / 14.30 Uhr, Halle 12 (Arena)**
EVENTBÜHNE	**Musical Factory Luzern** Lernende der Berufslehre Bühnentänzer/in zeigen in «Circle of Dance» ihr Spektrum von Ballett über Contemporary und Stepptanz bis hin zu Hip-Hop. **13.00 Uhr / 14.30 Uhr / 16.00 Uhr, Eventbühne**	**Tag der Chöre** Freuen Sie sich auf Chorgesang: Zentralschweizer Chöre unterhalten mit einem breiten Repertoire. **Ganzer Tag, Eventbühne**	**Marktplatz Luzern** Die City Vereinigung Luzern und der Quartierverein Altstadt präsentieren den Marktplatz Luzern und ein vielfältiges Programm mit Musik, Spiel und Information. **Ganzer Tag, Eventbühne**	**Veteranenmusik Luzern** Freuen Sie sich auf ein Konzert mit traditionellen Kompositionen für Blasmusik von Marsch bis Polka sowie volkstümlichen Melodien. **12.00 Uhr / 15.00 Uhr, Eventbühne**	**Marienne Montero und Band** Die Gewinnerin des kleinen «Prix Walo» 2022 und Singer/Songwriterin präsentiert einen bunten Mix aus Covers und eigenen Songs. **16.30 bis 17.30 Uhr, Eventbühne**
ABENDVERANSTALTUNGEN	**Grenzenlos** Echte Entlebucher Partypower **17.00 bis 22.00 Uhr, Restaurant «Chalet»**	**«urchig und lüpfig»** Urchige und lüpfige Klänge **15.00 bis 22.00 Uhr, Restaurant «Chalet»**	Hello Spring Halle 14 **29. April 18.30 bis 24.00 Uhr** Gemütlicher Abend mit DJ Fänster Off **1. Mai 18.30 bis 22.00 Uhr** Gemütlicher Abend mit Sängerin Aura Davis	**ChueLee** Erfrischend anders und dennoch typisch schwiizerisch **17.00 bis 22.00 Uhr, Restaurant «Chalet»**	**ChueLee** Erfrischend anders und dennoch typisch schwiizerisch **17.00 bis 22.00 Uhr, Restaurant «Chalet»**

Stöbern Sie im vielseitigen Programm der Luga.

MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
3 MAI	**4 MAI**	**5 MAI**	**6 MAI**	**7 MAI**
Kindertag Die Kleinen kommen gross auf ihre Kosten: Am Kindertag gibt es Attraktionen, Aktivitäten, Spiel und Spass sowie Unterhaltung für die ganze Familie. **Ganzer Tag, ganzes Gelände**	**Tiervorführung Mutterkühe und Kälber** Besuchen Sie unsere Mutterkuhherde auf der grossen Weide und erfahren Sie Wissenswertes rund um die Mutterkuhhaltung. **11.30 bis 12.00 Uhr, Halle 13 (beef.ch)**	**Der Kanton Luzern und sein gefährliches Wetter** Daniela Schmuki von SRF Meteo erklärt Wetterphänomene und Dölf Käppeli, Direktor der GVL, berichtet über das Hagelereignis 2021. **16.00 bis 17.00 Uhr, Forum 1**	**Schauseilziehen mit Weltmeistern** Erleben Sie Zentralschweizer Seilzieher und Seilzieherinnen in Aktion und erfahren Sie mehr über die Sportart, deren Weltmeisterschaft dieses Jahr in Oberkirch stattfindet. **11.00 Uhr / 14.30 Uhr, Halle 12 (Arena)**	**Kochshows** Bäuerinnen kochen in der Kocharena leckere Gerichte zum Probieren. Unter dem Motto «Food Waste» zeigen sie, wie man aus Lebensmittelresten neue Gerichte kreiert. **Ganzer Tag, Halle 4**
Fundsachenversteigerung Zum Ersten, zum Zweiten und zum Dritten: An der Gant werden Fundgegenstände des öffentlichen Verkehrs sowie aus Logistikzentren versteigert. **13.30 Uhr / 16.30 Uhr, Eventbühne**	**Tag der Gemeinschaft** Die Reformierten Kirchen Luzern laden zu Gesprächen und Suppe ein, Formationen sorgen für musikalische Unterhaltung und zum Abschluss gibt es ein Dessert des «Café Gott sei Dank». **Ganzer Tag, Eventbühne**	**Tag der Volksmusik** Ein Tag im Zeichen der Volksmusik: Verschiedene Formationen sorgen für Genuss für Ohr und Herz. **Ganzer Tag, Eventbühne**	**3. Bandfestival** Junge Bands sorgen mit Konzerten von Rock über Pop bis Big-Band-Jazz für vielseitige Unterhaltung. **Ganzer Tag, Eventbühne**	**Tag des Brauchtums** Von Jodeln bis Schwingen und Nationalturnen – abwechslungsreiche Unterhaltung ist garantiert. **Ganzer Tag, Eventbühne**
		Combo'79 Musikalische Leckerbissen **17.00 bis 22.00 Uhr, Restaurant «Chrüter-Garte»**	**schieferTon** Musikalische Reise durch die Schweiz und um die Welt **17.00 bis 22.00 Uhr, Restaurant «Chrüter-Garte»**	

HERAUSGEPICKT

EVENTBÜHNE

ABENDVERANSTALTUNGEN

Die Krieger AG wünscht eine tierisch gute LUGA

Krieger AG
Hauptsitz Zentralschweiz
6017 Ruswil
Tel. 041 496 95 95

Krieger
Planung & Stalleinrichtung

Galfri freut sich auf Ihren Besuch im originellen Chalet, das Sie auch für sich mieten können.

Ob kleines Fest, grosser Anlass oder ein exklusives Essen mit Sterne Koch, Galfri organisiert alles, aber auch wirklich alles, was Sie dazu brauchen.

Besuchen Sie uns auf dem Aussengelände an der Luga und Sie werden sehen, wie gemütlich so ein Chalet sein kann.

Das Galfri-Team ist gerne für Sie da!

galfri
catering & events

GALFRI GmbH
Catering & Events
Industriestrasse 16
6215 Beromünster
Telefon 041 930 25 27
galfri.ch

Ob Neubau oder Umbau
Das Ganze im Blick.

End AG Sanitär Heizung Luzern

Hello Spring
Halle 14

Mehr auf Seiten 18/19

EGLI GARTENBAU SURSEE

Bowi
Garten + Freizeit

Emmenegger Trans GmbH Hellbühl

Emmenegger Trans GmbH
Luzernstrasse 27 · 6016 Hellbühl

Transporte: 079 191 56 56 · Kranarbeiten: 079 641 25 45

RÜCKBAU · RECYCLING · KRANARBEITEN · TRANSPORTE

Ihr Partner für rationelle Sauberkeit

PERLTEX AG
Glas- und Gebäudereinigung

- **Messereinigung**
- **Neubaureinigung**
- **Unterhalts- und Büroreinigung**
- **Glas- und Fassadenreinigung**

Perltex AG
Horwerstrasse 83
CH-6005 Luzern

Telefon 041-249 43 30
Fax 041-249 43 31
info@perltex.ch

100 Jahre Zanolla

Seit 100 Jahren und bereits in der vierten Generation ist die Familie Zanolla im Kilbigeschäft tätig. Zum Jubiläum gibt der Schausteller Eugen Zanolla einen Einblick in seine Familiengeschichte.

Irene Reis zVg

Es begann vor 100 Jahren: Der junge Josef Zanolla arbeitete als Maurer in Zürich und verbrachte die Wochenenden mit Gottlieb Duttweiler – dem späteren Migros-Gründer – auf den Jahrmärkten der Region. Er half ihm, Früchte zu verkaufen. «Duttweiler war für meinen Grossvater Josef ein Vorbild. Er bewunderte seinen Geschäftssinn und lernte durch ihn auf den Märkten Schausteller kennen», blickt Eugen Zanolla zurück. So traf Josef auf seine spätere Ehefrau Augusta, die in einer Schiessbude arbeitete.

Inspiriert vom Schausteller-Umfeld kam Josef 1923 eine Idee: Er baute mit zwei Kollegen den «Hau den Lukas». Wer hätte gedacht, dass daraus eine 100-jährige Geschichte und «Zanolla» zu einem festen Schausteller-Begriff wird. «Das ist meiner Grossmutter zu verdanken», erklärt Eugen. Sie hatte die Kilbi im Blut und fuhr mit dem «Hau den Lukas» sowie später mehreren Ballwerf- und Schiessbuden an die Märkte, während Josef weiterhin seinem gelernten Beruf als Maurerpolier nachging.

Schlag auf Schlag

Im Jahr 1942 stieg auch Eugens Vater, Josef Junior, ins Geschäft ein – natürlich erst, nachdem er einen Beruf erlernt hatte. «Eine Ausbildung war der Familie wichtig, und darauf legen wir bis heute Wert», erklärt Eugen.

3. und 4. Generation (von links): Mario Meyer, Eugen, Lisa und Rahel Zanolla

Josef baute über die Jahre das Angebot aus – mit einem Kettenflieger, einem Karussell und weiteren Fahrgeschäften. Josef gründete eine eigene Familie und zog mit ihr von Zürich nach Luzern. «In diese Stadt hatte er sich während der Kilbi-Aufenthalte verliebt», so Eugen. Auch Eugen war von Kindsbeinen an fasziniert vom Kilbitreiben. Nach seiner Malerlehre kaufte er seinem Vater nach und nach die Fahrgeschäfte ab und führt nun seit über 40 Jahren das Geschäft gemeinsam mit seiner Frau Lisa.

Immer unter Leuten

Mit seinen Kindern hielt es Eugen wie in seiner eigenen Kindheit: Am Wochenende und in den Ferien durften sie mit an die Kilbis. Ansonsten führten Zanollas «ein normales Familienleben». Schule und eine klassische Ausbildung waren Pflicht. «Viele haben ein etwas romantisiertes Bild von unserer Tätigkeit und meinen, wir seien für die Kilbis im Wohnwagen unterwegs», schmunzelt Eugen. Dabei gehe die Familie jeden Tag ganz normal von Luzern aus zur Arbeit.

Eugen muss nicht lange nachdenken, wenn man ihn nach dem Grund für die langjährige Freude am Schaustellerdasein fragt. «Bei uns kommen die Leute zusammen, um eine gute Zeit zu haben. Wer sonst kann von sich behaupten, dass er bei der Arbeit nur glückliche Menschen um sich herum hat?»

Tragische Momente

Für die Familie Zanolla war aber nicht immer alles nur «Kilbi». 2010 erlitt sie einen Schicksalsschlag, als der 33-jährige Louis, Eugens Sohn aus erster Ehe, an einer Hirnblutung verstarb. «Das war eine unglaublich schwere Zeit, die uns bis heute prägt.» Auch im Familienunternehmen hinterliess Louis – der seine Ausbildung als Kaufmann bei der Gewerbe-Treuhand AG gemacht hatte – eine Lücke. Denn mit Louis an seiner Seite hatte Eugen den Fahrgeschäft-Park ausgebaut. «Ohne ihn konnten wir diese Grösse nicht mehr stemmen», erinnert sich Eugen – und die Trauer ist noch immer spürbar.

Mit diesem «Hau den Lukas» begann die 100-jährige Zanolla-Geschichte.

In die Zukunft

Das Kilbifeuer hat auch Tochter Rahel geerbt. Heuer steigt die gelernte Medizinische Praxisassistentin in den Verwaltungsrat ein. Stolz erzählt Eugen von seiner 23-jährigen Tochter und ihrem Lebenspartner Mario: «Was sie in ihren jungen Jahren leisten, ist unglaublich.» Er gibt zu bedenken: Über die Jahre wurde die Arbeit immer komplexer, die Anlagen grösser, die Auflagen höher, Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz wichtiger, das Marketing professioneller. Um dies alles zu beherrschen, absolviert der Zanolla-Nachwuchs in Deutschland die drei Module des Schausteller-Fachausweises bei der TÜV. Heute betreibt die Familie vier Fahrgeschäfte und neu eine Imbissbude. Dafür beschäftigen die Zanollas während der Saison rund 20 Mitarbeitende.

Wiedersehen im Lunapark

Saisonstart ist auch dieses Jahr die Luga. Ein Heimspiel? «Absolut!» Nicht nur, dass Eugen seit der Luga-Gründung mit dabei ist und den Lunapark mitgegründet hat. «Es kommen alle zu Besuch: nicht nur die ganze Familie, sondern auch mein Treuhänder oder mein Hausarzt.»

Entdecken Sie weitere Bilder aus der Familiengeschichte.

AN DER LUGA

Lunapark: Gratis auf die Zanolla-Bahnen

Auf die Gäste wartet ein besonderes Geschenk der Familie Zanolla: Täglich (ausser sonntags) sind alle Zanolla-Bahnen während der ersten Viertelstunde (11.00 bis 11.15 Uhr) gratis.

LUGA

44. Zentralschweizer Frühlingsmesse: Treffpunkt und Marktplatz von Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur

Öffnungszeiten

Öffnungszeiten Luga
Freitag, 28. April bis Samstag, 6. Mai 2023:
10.00 bis 18.30 Uhr
Sonntag, 7. Mai 2023:
10.00 bis 18.00 Uhr

Öffnungszeiten Lunapark
Freitag bis Sonntag:
11.00 bis 24.00 Uhr
Montag bis Donnerstag:
11.00 bis 22.00 Uhr

Abendveranstaltungen
An sechs Abenden hat eines der Restaurants für Sie länger geöffnet (siehe Seite 28).

Anreise

Mit dem öV
Profitieren Sie vom attraktiven RailAway-Angebot und von zusätzlich **20 % Rabatt auf Ihr Luga-Eintrittsticket.** Die Anreise mit dem öffentlichen Verkehr wird empfohlen.

Mit dem Auto
Bei der Autobahn-Ausfahrt «Luzern-Horw» gibt es eine begrenzte Anzahl Parkplätze sowie Gratis-Shuttlebusse zum Luga-Gelände.

Eintrittspreise

Erwachsene	15.– | 10.– ab 16.00 Uhr
Ermässigte*	10.– | 5.– ab 16.00 Uhr
Familien	40.–

* Kinder und Jugendliche 6–16 Jahre, Lernende und Studierende, Rentner/innen (mit Ausweis), Menschen mit Beeinträchtigung (mit IV-Ausweis), Inhaber/innen SBB-GA. Kinder unter 6 Jahren kostenlos.

Hunde sind auf dem ganzen Gelände nicht zugelassen.

Als Mitglied vom Luga-Club profitieren Sie von 5 Franken Rabatt auf das Eintrittsticket. Nur online einlösbar.

Medienpatronat
Luzerner Zeitung

Medienpartner
tele 1
radio PILATUS

Veranstalterin
MESSE LUZERN

FÜR FAMILIEN

Entdecken Sie die Angebote für Familien.

SPIEL UND SPASS

Die kleinen Luga-Gäste werden vom «Spiel und Spass»-Zelt begeistert sein – besonders von den einzigartigen Spielen der Ludotheken, dem grossen Spielplatz oder vom «Knutwiler-Land».

KINDERTAG

Der **Mittwoch, 3. Mai 2023** ist der grosse Tag für die Kleinen. Auf dem ganzen Luga-Gelände gibt es Attraktionen, Aktivitäten, Spiel und Spass sowie Unterhaltung für die ganze Familie.

KINDERBÄNDEL

Heute mit den Eltern an die Luga, morgen mit dem Götti und übermorgen mit dem Grossmami? Kein Problem! Der Kinderbändel berechtigt zum dauerhaften Eintritt an die Luga (bis 16 Jahre).