

Rickenbach

## Diese Hürden hat der Windpark Stierenberg aktuell zu meistern

Beim Windpark auf dem Stierenberg stehen aktuell zwei schwerwiegende Entscheidungen bevor. Ob überhaupt eine davon das ambitionierte Windkraft-Projekt stoppen kann, ist indes fraglich.

Sandro Portmann

Vom Spazierweg zur anspruchsvollen Bergtour: Der Weg, den der Windpark auf dem Stierenberg zur Realisierung gehen muss, ist steiler geworden. Gab es zu Beginn kaum Gegenwind für die drei geplanten Windräder, so hat der Druck der Gegner nun deutlich zugenommen. Zwei Hürden gilt es aktuell zu überwinden und beide haben einschneidende Konsequenzen für den weiteren Verlauf des Projekts. Der erste Stein, der sich dem Windpark entgegenstellt, ist rechtlicher Natur: So wollen die Gegner per Gesetz eine Sonderschutzzone schaffen, die den Bau von Windrädern auf dem Stierenberg explizit verbietet. Ende Oktober sammelten sie erfolgreich beachtliche 549 Unterschriften (rund ein Viertel der Stimmbewölkerung) und reichten die Gemeindeinitiative ein. Diese wurde vom Gemeinderat formal für gültig erklärt und wird nun den Stimmbürgern zur Abstimmung unterbreitet – im kommenden Herbst, wie der Gemeinderat eben bekannt gab. Ob dies an der Urne geschieht oder ob eine ausserordentliche Gemeindeversammlung durchgeführt werden kann, sei noch offen und hänge von der weiteren Entwicklung der Pandemie ab. Während die Gegner eine Ur-

nenabstimmung begrüssen würden, wünschen sich die Befürworter eine Gemeindeversammlung. Findet die Initiative für eine Sonderschutzzone eine Mehrheit bei der Bevölkerung, so ist dennoch unklar, ob dem Willen auch entsprochen werden kann, oder ob sich ein solches Gesetz mit dem übergeordneten Bundesrecht – der Energiestrategie 2050 – beisst. Auch der Luzerner Regierungsrat könnte noch intervenieren, wenn er die Umsetzung der Initiative prüft.

### Kein Todesstoss

Noch vorher gilt es aber eine zweite Hürde zu meistern. Denn zwei der drei geplanten Windräder stehen auf dem Land der Realkorporation Pfeffikon. Ob diese einem Dienstbarkeitsvertrag zustimmt, ist derzeit fraglich. So hat sich eine Mehrheit des dreiköpfigen Vorstands dagegen ausgesprochen, diesen Vertrag weiterzuverfolgen. Mehr noch: An der Mitgliederversammlung am 16. April hat ein Bürger den Antrag gestellt, das Land nicht für den Windpark zur Verfügung herzugeben. 52 Mitglieder werden demnächst an einer ausserordentlichen GV darüber befinden. Ein Datum dazu steht noch nicht fest, wie Realkorporations-Präsident Christian Dové auf Anfrage sagt. Auch diese Entscheidung wäre nicht zwingend der Todesstoss für den Windpark, heisst es bei den Initianten Priska und Roland Wismer. «Wenn der Dienstbarkeitsvertrag tatsächlich nicht unterschrieben wird, heisst das für uns, dass wir Anpassungen am Projekt machen müssen. Wir würden



Auf dem Stierenberg sind drei Windräder geplant.

(Archivbild: AZM)

dies ausserordentlich bedauern. Aber für uns ist klar, dass wir weitermachen», sagen die Initianten. «Der Stierenberg ist für die Windräder optimal! Wenn wir einen anderen Standort suchen, beispielsweise auf unserem Land, kann das Anpassungen bei der Nabenhöhe nötig machen und bei der Zufahrt. Die Abklärungen bezüglich Vogelzug, Fledermausaufkommen, Windstärke oder Flugsicherheit würden aber auch für verschobene Standorte ihre Gültigkeit behalten», erklären sie.

Soviel ist heute klar: Auch die Landfrage wird nicht die letzte Hürde gewesen sein. Und ob der Windpark dereinst tatsächlich realisiert werden kann, hängt hauptsächlich davon ab, wie viele Unterstützerinnen und Unterstützer es hat, die ihm auf dem steinigen Weg den Rücken stärken. Denn am Ende liegt es in der Hand der Rickenbacher Stimmbewölkerung, die zuletzt bei einer Zonenplanänderung das gesamte Projekt zum Fliegen bringt – oder aber es um ein paar Jahre verzögern kann.

### Der Windpark in Zahlen

- Drei Windräder
- 500 ha unbewohntes Gebiet
- Abstand von 300 Metern
- 120 Meter Nabenhöhe
- 112 Meter Rotordurchmesser
- Rund 20,7 GWh/Jahr Stromertrag
- Strom für rund 4600 Haushalte
- Kosten: 15 bis 20 Millionen Franken
- Finanzierung: Bürgerprojekt
- 850 Meter über Meer

Beromünster

## Vom Pastetli zum Rindsfilet: Das Pflegewohnheim setzt auf Gourmetkoch



Es ist angerichtet: Die Januar-Geborenen waren im April zum Festschmaus eingeladen.



Stehen für den Richtungswechsel: Gregor Käppeli und Alain Kalt.

(Bilder: spo)

Beim Pflegewohnheim Bärgmättli geht man kulinarisch neue Wege. Ganz zur Freude der Bewohnenden gewinnt das Essen im Alltag mehr Bedeutung. Am Montag gab es für die Januar-Geborenen gar einen Viergänger samt Wein.

«Darf es noch etwas Sauce sein?», fragt die Mitarbeiterin, während sie die Sauciere fest in den weissen Handschuhen hält. An diesem Montag wurde im «Bärgmättli» festlich aufgetischt, schliesslich gab es ein Geburtstagsessen nachzuholen. Für die acht Bewohnerinnen und Bewohner, die im Januar Geburtstag feiern konnten, wurde am 26. April ein Viergänger aufgetischt, samt Rotwein. Und das liest sich dann so: Kichererbsen-Cremesuppe, ein kleiner, gemischter Salat, grilliertes Rindsfilet mit Kartoffelgratin und Blumenkohl nach polnischer Art und zum Dessert ein lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace. Der Wein, ein Caparzo Rosso 2018, stammt aus der Toskana. Weil das

Geburtstagsessen coronabedingt im Januar nicht möglich war, wurde es nun nachgeholt. Weitere Geburtstagsessen folgen. So wird am 5. Mai das Geburtstagsessen für die im Februar/März-Geborenen durchgeführt und am 25. Mai findet das Essen für die Geburtstagskinder der Monate April und Mai statt. Ab Juni werden die Geburtstagsessen dann monatlich durchgeführt. Im «Bärgmättli» ist es üblich, dass ein Geburtstagskind das Mittagessen wünschen darf. Dieses wird dann für das ganze Haus gekocht. Dabei braucht es gar nicht viel, um die Bewohner glücklich zu machen. «Die meisten wünschen Pastetli oder ein Schnitzel», weiss Alain Kalt. Der Gunzwiler ist seit Januar der neue Küchenchef im «Bärgmättli» und seine Anstellung steht für einen Richtungswechsel in der Küche des Pflegewohnheims. «Das ist eine klare Ansage, wie sich unser Gastrobereich in die Zukunft entwickeln wird», sagt Marco Meier, Geschäftsführer des Pflegewohnheims. Frische Küche, saisonal und

wenn immer möglich von Produzenten aus der Nähe.

### Systemwechsel zur frischen Küche

Der Systemwechsel erfolgte bereits im Mai 2019 mit der Anstellung von Gregor Käppeli, dem neuen Leiter Hotellerie. Unter seiner Leitung wurden im Herbst die Essenszeiten verlängert und auf frische Küche umgestellt. Zuvor wurde das Essen – wie anderswo auch üblich – vorgekocht, schockgekühlt und dann wieder regeneriert. Jetzt kommt das Essen heiss in Gastro-Schalen auf die Station und wird dort angerichtet. Wer etwas nicht mag, zum Beispiel ein Gemüse, kann es durch ein anderes ersetzen. «Es ist ein bisschen wie im Restaurant, man kann auf die Bedürfnisse der Bewohner besser eingehen», sagt Gregor Käppeli. Auch wurde auf den einzelnen Abteilungen der alte Filterkaffee abgeschafft und durch eine moderne Kaffeemaschine ersetzt. Seither kommt der Kaffee auf Knopfdruck und die Bewohnende haben die Möglichkeiten

verschiedene Kaffeespezialitäten zu geniessen. Die Umstellung kommt sehr gut an. «Weil es nun auf den Abteilungen frisch geschöpft wird, riecht es auch entsprechend, was bei den Bewohnern liebe Erinnerungen weckt», erzählt der Leiter Hotellerie. Wie wichtig der Gastrobereich für das Pflegewohnheim geworden ist, zeigt sich auch am Beispiel der Salatsauce. Diese wird neu nach einem neuen Hausrezept gemacht. Künftig will man diese auch im Dorf vermarkten und verkaufen. «Wir wollen innovativ sein und unsere Nische finden», sagt Gregor Käppeli. Weitere Produkte seien angedacht.

### «Es war wunderbar»

Zurück am Geburtstagsstisch: Die Senioren, das Durchschnittsalter am Tisch beträgt 88 Jahre, diskutieren während des Hauptgangs angeregt von früher. «Damals hatten wir noch keinen Heulader», erzählt einer der Senioren von seiner Arbeit auf einem Landwirtschaftsbetrieb. «Wir hatten 28 Kühe und noch keine Maschinen.

Wir haben sie von Hand gemolken», erzählte er stolz weiter. Die Arbeit sei zwar streng gewesen, habe ihn aber auch fit gehalten. Noch bis 13.40 Uhr blieben die Senioren sitzen. Essen und Austausch wurde von allen geschätzt, nicht zuletzt weil es abteilungsübergreifend war, was aktuell selten ist. «Das Essen hat wunderbar geschmeckt!», so die einhellige Meinung der Senioren. So viel ist klar: Die Umstellung im Gastrobereich gefällt den Bewohnern sehr. Aber wie ist es umgekehrt? Wie kommt Alain Kalt, der in einem Gourmet-Betrieb mit 18 Gault-Millau Punkten und einem Michelin-Stern gelernt hat, in der Küche eines Pflegewohnheims zu recht? «Sehr gut. Es macht mega Spass. Ich koche gerne einfach und gut. Ich will nicht mit der Pinzette anrichten – auch wenn ich das bewundere», sagt der Profikoch, der zuvor etwa beim Hotel Schweizerhof in Luzern sowie im Littauer Thorenberg am Herd stand.

Sandro Portmann