

# Einheimische Produkte gezielt fördern

**STEINERBERG** Manchmal liegt das Gute so nah: Mit einem Herbstmarkt sollen einheimische Produkte gefördert und die Bevölkerung sensibilisiert werden.

SANDRINE HEDINGER

Gute Ideen soll man aufschreiben – und noch besser: in die Tat umsetzen. «Taten statt Worte» ist auch das Motto von Steinerberg in Sachen Energiefragen. Und die Energiekommission hat sich nach der letzten Gemeindeversammlung wieder etwas Neues ausgedacht: einen Herbstmarkt mit Produkten von Steinerberger Bauern.

Anschliessend an die Gemeindeversammlung von vergangener April organisierte die Energiekommission für die Feier zum Erhalt des Energiestadt-Labels bereits einen Apéro für die Bevölkerung, bei dem ausschliesslich Produkte aus Steinerberg serviert wurden. «Anstelle von Orangensaft wurde Apfel-

**«Bauern erhalten die Chance, auf ihre Produkte aufmerksam zu machen.»**

RETO CULATTI,  
ENERGIEKOMMISSION



Von links: Franz Schuler (Heimleiter des St. Anna), Bettina Lindauer und Katica Parodi (Hauptorganisatorinnen des Herbstmarktes und Mitglieder der Energiekommission) und Reto Culatti (Präsident der Energiekommission) auf dem Gelände des St. Anna, wo auch der Herbstmarkt stattfinden wird.

Bild Sandrine Hedinger

most ausgeschenkt, oder anstatt Chips und Snacks eben Trockenfleisch, Baumnüsse oder Honigbrötchen serviert», erklärt Bettina Lindauer, Mitglied der Energiekommission. Gemeinsam mit Katica Parodi ist sie die Hauptorganisatorin des Herbstmarktes. Wie Lindauer weiter erzählt, ist der einheimische Apéro auf ein derart positives Echo von allen Seiten gestossen, dass «wir nun ganz neu den Steinerberger Herbstmarkt ins Leben rufen».

**Graue Energie sparen**

Der Herbstmarkt hat gleich zwei Ziele: Zum einen soll er die Sensibilität der Bevölkerung – egal ob zugezogen oder in Steinerberg aufgewachsen – für die «Vielfalt der im Dorf selbst hergestellten Produkte» fördern. Das Angebot reiche nämlich von Honig über Alpkäse, Alpbutter, Eier, Würste und Tro-

ckenfleisch bis hin zu Blumen und Schnaps. «Dessen muss man sich erst mal wieder bewusst werden», schwärmt Bettina Lindauer.

Zum anderen soll der Herbstmarkt darauf aufmerksam machen, dass mit dem Einkauf von einheimischen Produkten gleichzeitig auch graue Energie eingespart werden könne, weil weite Transportwege gänzlich entfallen. «Als Energiekommission ist es unsere Aufgabe, solche Möglichkeiten immer wieder aufzuzeigen», sagt Lindauer.

**Gemeinsam mehr erreichen**

Mittlerweile haben bereits neun Bauernbetriebe Interesse am Herbstmarkt bekundet und sich für einen



**«Mit einheimischen Produkten wird graue Energie gespart.»**

BETTINA LINDAUER,  
HAUPTORGANISATORIN

Stand angemeldet. «Für unsere Bauern stellt dieser Markt ebenfalls eine gute Gelegenheit dar, auf ihre Produkte aufmerksam zu machen», ergänzt Reto Culatti, Präsident der Energiekommission. Wer direkt im Dorfkern wohne, führe zum Teil ein kleines «Hoflädeli», doch wer etwas weiter entfernt lebe und arbeite, «hat gar nicht wirklich die Chance, seine Produkte an Passanten zu verkaufen». Von dieser Idee angetan war Franz Schuler, Heimleiter des St. Anna, welcher nun die Infrastruktur zur Verfügung stellt. «Ein Bauer alleine würde einen solchen Markt nicht auf die Beine stellen, doch gemeinsam lässt sich viel mehr erreichen», ist er überzeugt. Nun starten die letzten Vorbereitungen, bis es am 1. Oktober dann so weit ist und in der Gartenanlage und der Pergola das breite Steinerberger Sortiment über den Tisch geht. «Wir hoffen natürlich, dass das Echo genau wie nach unserem Apéro durchgehend positiv ausfällt und wir eine Fortsetzung ins Auge fassen können», sagt Bettina Lindauer. «Und vielleicht lässt sich der Markt ja dann sogar noch etwas vergrössern. Schliesslich werden hier nicht nur Lebensmittel produziert.»

**HINWEIS**

Der Steinerberger Herbstmarkt findet am 1. Oktober von 09.00 bis 16.00 Uhr in der Gartenanlage und Pergola vom St. Anna statt. Die Cafeteria ist ebenfalls ab 9.00 Uhr geöffnet.

## Warum serbeln einige Kräuter auf meinem Balkon?

**RATGEBER**

Heute zum Thema:

Gesundheit

Stil

Recht

Beziehungen

Geld

**Daheim**

Erziehung

**PFLANZEN** Ich habe im Balkontrog verschiedene Kräuter eingepflanzt. Einige gedeihen gut (Peterli, Lauch, Thymian), andere serbeln: Rosmarin, Salbei. Auch beim Basilikum ist die Freude jeweils kurz, er geht stets schnell ein. Was mache ich falsch? Worauf ist bei den verschiedenen Kräutern zu achten?

I. P. in H.

Salbei und Rosmarin: Diese fühlen sich in der Kräuterschnecke in der Trockenzone wohl, wo es heiss, trocken und mager ist. Peterli und Schnittlauch dürfen also nicht ins gleiche Gefäss wie Rosmarin und Salbei gesetzt werden – irgendwer wird leiden, über kurz oder lang würde das auch der Thymian tun.

**Nässeempfindlicher Rosmarin**

Verliert der Rosmarinstrauch seine Nadeln, steht er zu nass. Giessen Sie ihn nicht zu oft, aber lassen Sie ihn nie ganz austrocknen. Ein grosses Behältnis ist von

Vorteil, da es mehr Feuchtigkeit speichert. Wichtig ist, dass es eine Drainageschicht – aus einer Schicht Lega (gebranntem Ton) oder aus Kieselsteinen – aufweist und ein grosses Abflussloch hat. Ein Untersetzer ist nicht nötig, aber oft wegen des Bodenbelags angezeigt. Gelbe Nadeln können auf Staunässe hindeuten. Ohne Gegenmassnahmen (Substrat abtrocknen lassen) können die Wurzeln faulen, was schlimmstenfalls zum Absterben führt.

**Mehltauanfälliger Salbei**

Auch der Küchensalbei bevorzugt ein Gefäss mit gut drainiertem Substrat an einem sonnigen Standort. Entdecken Sie weisse Flecken auf den Blättern, die sich immer weiter ausbreiten, und verfärben sich die Blätter zunehmend braungrau, kann die Pflanze unter Falschem Mehltau leiden. Schädlich für uns Menschen ist der Pilz nicht, doch er schwächt die Pflanze. Daher sollte befallenes Laub entfernt und der Strauch im Frühjahr zurückgeschnitten werden.

Basilikum, der «Star» unter den Kräutern, ist ein Fall für sich. Vor allem im Winter gekaufte Pflanzen sind nicht für die Dauerkultur gedacht. Auch Transport und Lagerung bewirken, dass die Pflanz-

**SUCHEN SIE RAT?**

► Schreiben Sie an: Ratgeber, Neue Luzerner Zeitung, Maihofstrasse 76, 6002 Luzern.  
E-Mail: [ratgeber@luzernerzeitung.ch](mailto:ratgeber@luzernerzeitung.ch)  
Der Ratgeber der «Neuen Luzerner Zeitung» und ihrer Regionalausgaben steht ausschliesslich Abonnenten zur Verfügung. Bitte geben Sie bei Ihrer Anfrage Ihre Abopass-Nummer an. ◀

Ihr Ratgeber aus der Region. Üsi Ziitig.

Die Küchenkräuter, die wir auf Balkonen und in Gärten anbauen, stammen aus verschiedenen Klimazonen und von verschiedenen Standorten. Daher haben sie auch unterschiedliche Ansprüche.

Eventuell kennen Sie die Kräuterschnecken: dreidimensionale Beete, die leicht ansteigend wie ein Schneckenrücken angelegt sind. Der Clou dabei: Eine Kräuterschnecke weist verschiedene Mikroklimata mit jeweils anderem Füllboden auf. Die Feuchtzone ist humusreich und nass, die Normalzone etwas trockener, aber ebenfalls humos. Die Trockenzone zeichnet sich durch ein durchlässiges, mageres und trockenes Substrat aus (Bauanleitungen dazu im Internet).

**Nicht Kraut und Rüben miteinander**

Nicht alle Kräuter mögen einander, und nicht alle Kräuter haben die gleichen Vorlieben. Peterli und Schnittlauch schätzen durchlässigen, nährstoffreichen und eher feuchten Boden. Dies unterscheidet sie von den «Italienern»

**Kurzantwort**

Serbeln Kräuter auf dem Balkon, liegt das meist daran, dass keine oder zu wenig Rücksicht auf ihre ursprüngliche Herkunft genommen wird: Einige stammen aus trockenen Heisszonen, andere aus eher feuchten, kühleren Gegenden. Dies muss bei der Kultivierung berücksichtigt werden. Zudem mögen einige Kräuter gewisse Nachbarn nicht.



OTHMAR ZISWILER  
Leiter Gärtnerischer Detailhandel, Jardin Suisse  
[ratgeber@luzernerzeitung.ch](mailto:ratgeber@luzernerzeitung.ch)

