



Willisauer Bote
6130 Willisau
041/ 972 60 30
www.willisauerbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'732
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 105'675 mm²

Eine Vision wird Wirklichkeit

Alberswil | Am 4./5. Mai öffnet das «Erlebnis Agrovision» auf Burgrain



Die letzten Instruktionen für das Burgrain-Team im Restaurant Burgrain-Stubli. Ab Mittwoch, 1. Mai, kocht Küchenchef Rafael Bölsterli (Dritter von rechts) dort für die Gäste Mahlzeiten aus Bio-Produkten. Foto: **Monika Wüest**

von **Monika Wüest**

Nach sechs Jahren Träumen, Planen und Bauen ist es am Wochenende so weit: die zweite Etappe der Agrovision Burgrain wird eröffnet. Nun muss der «Modellbetrieb für nachhaltige Landwirtschaft» beweisen, dass er mehr ist als nur eine Vision.

Es geht hektisch zu und her auf dem ehemaligen Gutsbetrieb Burgrain. Bauarbeiter und Gärtner sind mit den letzten Arbeiten rund um die alten Ställe, Scheunen und Remisen beschäftigt, Handwerker erledigen die Feinarbeiten im neuen Laden, im Saal, im Restaurant. Rund 50 Leute arbeiten in den letzten Wochen vor der Betriebsaufnahme der Agrovision Burgrain auf dem Gelände, 15 Firmen sind gleichzeitig beschäftigt. Und mittendrin Geschäftsführer Andi

Lieberherr. Er versuche, den Überblick zu behalten, sagt er und lacht. Trotz dem Rummel ist er guter Dinge. «Es gibt noch einiges zu tun, aber wir werden rechtzeitig zur Eröffnung am Wochenende fertig sein. Spätestens um 8.55 Uhr am Samstag steht alles an seinem Ort.» Ab neun Uhr ist das «Erlebnis Agrovision» für alle interessierten Besucherinnen und Besucher offen.

Eine Bio-Käserei, eine Holzofen-Bäckerei, ein Bio-Hofmarkt, ein Restaurant, ein Saal, ein Kleintierstall: das sind die neuen Betriebszweige der Agrovision. Sie ergänzen den 2009 eröffneten Bio-Milchwirtschaftsbetrieb und die in Zell ansässige Tochterfirma RegioFair, eine Handelsplattform für Bio-Produkte aus der Zentralschweiz.

Der Ort, an dem alles zusammenkommt

Die Vision sei gewesen, alle wichtigen

biologischen Lebensmittel an einem Ort zu produzieren, zu verarbeiten und zu verkaufen, sagt Andi Lieberherr. Am Wochenende wird diese Vision nach sechs Jahren Planen und Bauen Wirklichkeit. Der Hof produziert Milch, Gemüse und Getreide, der Bäcker backt Brot im Holzofen, der Käser verarbeitet die Milch, der Laden und das Restaurant verkaufen die Lebensmittel. Das Angebot beschränkt sich aber bei Weitem nicht nur auf die hofeigenen Produkte. Die Zusammenarbeit mit dem eigenen Label «RegioFair» ist eng. 500 Artikel sind dort im Angebot. Einige davon werden auch im neuen Biomarkt verkauft. Und auch das Restaurant greift so oft wie möglich auf diese Produkte zurück. Dort sind am Mittag Menüs ab 20, 25 Franken erhältlich. «Genuss darf auch etwas kosten», sagt Lieberherr. Gekocht werden ausschliesslich Lebensmittel aus biologischem Anbau. «Wir wollen mit unse-



Willisauer Bote
6130 Willisau
041/ 972 60 30
www.willisauerbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'732
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 105'675 mm²

ren Bio-Menüs Gegensteuer zum Mainstream geben.»

Restaurant und Laden werden jeweils von Mittwoch bis Sonntag geöffnet sein. Auch dem Bäcker kann während dieser Zeit über die Schultern geschaut werden. Der Holzofen von Daniel Amrein, der in Wauwil die Bäckerei «Eigenbrötler» führt, steht im Restaurant. Wie oft er dort arbeiten wird, hängt von der Nachfrage nach dem Burgrain-Holzofen-Brot ab.

Der Modellbetrieb

Das «Erlebnis Agrovision», wie sich der Betrieb auf dem Burgrain nennt, verstehen die Verantwortlichen als Modellbetrieb für nachhaltige Landwirtschaft. Der Modellbetrieb soll einerseits interessierten Besuchern einen umfassenden Einblick in den Aufbau und die Arbeitsweise der Bio-Landwirtschaft in ihrer ganzen Wertschöpfungskette zeigen – vom Obstgarten über tiergerechte Stallungen bis hin zur Versorgung mit erneuerbarer Energie – und zwar in unmittelbarer Begegnung mit den Akteuren.

Andererseits richtet sich das «Erlebnis Agrovision» an die Landwirte selbst. Der konsequente biologische Landbau sei eine zukunftsgerichtete Strategie zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft, sagt Stiftungsratspräsident Hans Wey. «Wir wollen Bäuerinnen und Bauern einladen, unserem Beispiel zu folgen, sich von den Vorteilen des biologischen Landbaus überzeugen zu lassen, Nachhaltigkeit ernst zu nehmen, Chancen zu erkennen und zu nutzen.» Deshalb finden sich auf Burgrain mit dem Mathilde-Müller-Forum auch Räumlichkeiten, wo Tagungen und Schulungen durchgeführt werden können.

Die Begeisterung und die Motivation der Verantwortlichen sind eine Woche vor der Eröffnung deutlich spürbar. Doch sie wissen: Ob der Modellbetrieb in der Realität des Markts funktioniert, ob das Produkt bei den Konsumenten gefragt ist, wird sich noch zeigen müssen. Mit der Eröffnung gehe es erst richtig los, sagt Geschäftsführer Andi Lie-

berherr denn auch. «Nun müssen wir beweisen, dass wir eine schwarze Null schreiben können.»

Das beste Sandwich der Welt

Mit dem bisher Erreichten, der Ausführung des Konzepts und des Baus ist er sehr zufrieden. «Es ist noch besser geworden, als ich es mir vorgestellt habe.» Sein Ziel sei gewesen, auf dem Burgrain das beste Sandwich der Welt essen zu können, alles vor Ort oder in der Region produziert und verarbeitet. Das sei Tatsache geworden: «Wir haben bei uns das Holzofenbrot vom Eigenbrötler, das Trockenfleisch von RegioFair und den Rohmilch-Weichkäse aus der Bio-Käserei.» Ebenfalls positiv stimmt Lieberherr das Team auf Burgrain: «Wir haben sehr gut qualifizierte, motivierte und spannende Leute gefunden, die hier arbeiten.» Er sei überzeugt, dass dieses Team für die nötige Ausstrahlung des Betriebs sorgen werde.

Am Samstag und Sonntag kann sich die Bevölkerung ein erstes Mal auf dem Modellbetrieb umschaun (siehe Kasten rechts). Andi Lieberherr hofft auf 6000 bis 8000 Besucherinnen und Besucher. Doch er relativiert: Matchentscheidend sei die Besucherzahl an diesem ersten Wochenende nicht. Wichtig sei, dass danach der Betrieb laufe.

Die Öffnungszeiten von Restaurant und Laden ab Mittwoch, 1. Mai: Mittwoch bis Sonntag, 8 bis 18 Uhr. Das Restaurant ist am Freitag und Samstag bis 24 Uhr geöffnet.

Die Tage der offenen Türen

Am kommenden Wochenende wird «Erlebnis Agrovision» auf dem ehemaligen Gutshof Burgrain in Alberswil eröffnet. Der Modellbetrieb für nachhaltige Landwirtschaft will laut den Verantwortlichen «beispielhaft zeigen, dass ehrlich erzeugte, sorgfältig verarbeitete und fair vermarktete landwirtschaftliche Produkte eine grosse Bedeutung spielen und

eine wichtige Perspektive bieten.»

Am Samstag und Sonntag, 4./5. Mai, lädt «Erlebnis Agrovision» jeweils von 9 bis 18 Uhr zu Tagen der offenen Türen auf den Bio-Hof mit Bio-Käserei, Bio-Markt, Bio-Holzofen-Bäckerei, einer Festwirtschaft und vielen Attraktionen. Am Sonntag, 5. Mai, 10 Uhr, wird «Erlebnis Agrovision» im Beisein des Luzerner Regierungsrates Robert Küng feierlich eingeweiht.

Weitere Infos: www.agrovision.ch

Die Stiftung Agrovision

Die Stiftung Agrovision Muri wurde 2008 durch die Josef Müller Stiftung Muri gegründet. Sie hat zum Ziel, für landwirtschaftliche Betriebe nachhaltige Perspektiven aufzuzeigen und damit einen Beitrag zur Förderung eines gesunden Bauernstandes zu leisten. Die Stiftung entwickelt, fördert und unterstützt das Projekt «erlebnis agrovision». Das Projekt zielt darauf ab, auf dem ehemaligen Gutshof Burgrain ein integratives Modell für am Bio-Markt ausgerichtete bäuerliche und handwerkliche Existenzen zu schaffen. Die Stiftung erstellt die Infrastruktur, verpachtet oder vermietet die Gebäude und Betriebseinrichtungen an Pächter und Unternehmer, die sich unserer Vision verpflichtet wissen.

Zum Zeitpunkt der Gründung wurden die Bau- und Nutzungsrechte auf den Grundstücken des ehemaligen Gutshofes Burgrain erworben. 2012 wurden die Liegenschaften und die Grundstücke mit einer Fläche von insgesamt rund 44 Hektaren gekauft.

pd



Willisauer Bote
6130 Willisau
041/ 972 60 30
www.willisauerbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'732
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 105'675 mm²

Die neuen und bisherigen Betriebszweige

Bio-Hof (Vollweidebetrieb). 2009 wurden die neue Viehscheune und der Hühnerstall gebaut sowie der Obstbaumgarten mit ProSpecieRara-Bäumen gepflanzt. Gleichzeitig stellte der Landwirtschaftsbetrieb auf den Bio-Landbau um. Pächter Andreas und Bettina Nussbaumer-Hofmann, Josef und Margrith Bernet-Schmidiger.

Bio-Käserei. Im Erdgeschoss der alten Scheune befindet sich die Käserei. Hier verarbeitet Betriebsleiter Simon Schütz die Milch vom Vollweidebetrieb Burgrain und von benachbarten Bio-Betrieben zu Milchprodukten. Die Käserei hat den Betrieb im Februar aufgenommen. Pächter Markus Stirnimann-Blum, Luthern.

Bio-Markt. Hier finden die Kunden Bio-Produkte aus der Burgrain-Produktion sowie Früchte, Gemüse, Milchprodukte, Eier, Käse, Fleisch, Brot, Backwaren, Getreide, Getränke und weitere Spezialitäten aus dem Sortiment von RegioFair. Betriebsgesellschaft: Agrovi-

sion Burgrain AG, Alberswil.

RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG. Die Handelsfirma mit Sitz in Zell realisierte die Agrovision in Zusammenarbeit mit den Bio-Vereinen der Zentralschweiz. Das Projekt will die Vermarktung von Bio-Produkten auf der Basis der bäuerlichen Eigenständigkeit professionalisieren. Tochterfirma der Agrovision Burgrain AG. Infos: www.regiofair.ch.

Bio-Holzofen-Bäckerei. In der Holzofen-Bäckerei werden nach alter Tradition Brot- und Backwaren hergestellt. Verarbeitet werden einheimische Getreide, Obstsorten und Milchprodukte aus regionaler biozertifizierter Landwirtschaft. Pächter Daniel Amrein, Eigenbrötler Backwerke Wauwil.

Mathilde-Müller-Forum. Der Saal gleich neben dem Restaurant, benannt nach Mathilde Müller (1905 bis 1991), der Gründerin der Josef Müller Stiftung Muri, soll als Zentrum für

besondere Anlässe, für Tagungen und Schulungen dienen. Der Raum bietet bis zu 70 Personen Platz. Zusätzlich steht im Foyer ein Konferenzraum für 20 Personen zur Verfügung. Der Raum befindet sich in der alten Remise. Betriebsgesellschaft: Agrovision Burgrain AG, Alberswil.

Kleintierstall, Kinderspielplatz. Zwischen den Gebäuden und in unmittelbarer Nähe zum Kleintierstall mit Ziegen, Schafen, Hasen und «Säuli» befindet sich der Kinderspielplatz. Kleintierstall und Kinderspielplatz sollen dazu beitragen, dass auch Familien gerne auf dem Burgrain-Areal verweilen.

Restaurant Burgrain-Stube. In den Räumen des alten Pferdestalles ist neu das Restaurant «Burgrain-Stube». Dort kocht Küchenchef Rafael Bölsterli so weit wie möglich mit Bio-Produkten. Betriebsgesellschaft: Agrovision Burgrain AG, Alberswil. **pd**



Bereits den Betrieb aufgenommen hat die Käserei. Sie befindet sich im Erdgeschoss der alten Scheune. Foto zvg