



USA und Bahamas vom Spezialisten.
knechtreisen
Alpenstrasse 1 | 6000 Luzern | Tel 041 418 82 70
www.knecht-reisen.ch

Mysteriös Mars ruft tonnenweise Schokoriegel zurück. Wie funktioniert der verschwiegene Familienkonzern? **12**

Glücklos Die 4. Niederlage im 4. Rückrundenspiel – der FC Luzern verliert in Sion mit 1:3. **25**

Weshalb uns die Oscars so in den Bann ziehen. **Seite 22**



Abstimmungen: Resultate online

HEUTE red. Ein zweiter Gotthardtunnel, die Durchsetzungsinitiative der SVP, ein Verbot für spekulative Geschäfte mit Nahrungsmitteln und die



Abschaffung der sogenannten Heiratsstrafe – über vier nationale Abstimmungsvorlagen wird heute entschieden.

Auch auf kantonaler und kommunaler Ebene werden heute durch das Stimmvolk zahlreiche Entscheide gefällt. In den Kantonen Uri, Nid- und Obwalden finden zudem Ersatzwahlen in den Regierungsrat statt.

Unsere Online-Redaktion versorgt Sie den ganzen Tag auf www.luzernerzeitung.ch mit den aktuellsten Resultaten. Wir liefern Ihnen auch Reaktionen, Analysen und die Hintergründe zum Abstimmungsontag.

Regionales soll die Sinne wecken



Mit ihm arbeitet David Krüger (rechts) schon lange zusammen: Fischer Daniel Schwendeler aus Immensee liefert dem Koch frische Fische aus dem Zugersee.

Bild Nadia Schärli

ESSEN sh. David Krüger aus Rotkreuz möchte die Küche zwar nicht neu erfinden, aber ein klein bisschen revolutionär klingt sein vor kurzem patentiertes Küchenkonzept namens Agefood schon. Der gebürtige Ostdeutsche, der sich seine Sporen als Koch unter anderem bei Harald Wohlfahrt in der «Traube Tonbach» abverdient hat, geht nicht nur regelmässig selber zum Kräutersammeln in den Wald, sondern setzt insgesamt auf Produkte, die es schon seit Jahrtausenden gibt und die unmittelbar aus der Region kommen. So setzt

er schon lange auf die Fische von Daniel Schwendeler aus Immensee. David Krüger setzt auf Essen mit Emotion. «Ich habe die Erfahrung gemacht, dass heutzutage Essen oft nur noch als Nahrung wahrgenommen wird. Mit Agefood möchte ich aber mehr erreichen, die

Leute auch auf der Gefühlsebene ansprechen», sagt er im Interview. Sein Konzept vermittelt er deshalb nicht nur als Gastkoch, sondern auch bei Foodwanderungen. Denn die Lehre seiner Küche setzt schon beim Suchen und Sammeln von Kräutern an.

39

INHALT

Wirtschaft	11	TV/Radio	34/35
Markt	12	Piazza	37-38
Forum	16	Lebensart	38/39
Kultur	22/23	Unterwegs	41
Wetter	24	Zippy	45
Spiel & Spass	32	Wissen	46/47/48



ANZEIGE

Flagship Store und Ausstellung für Haushaltgeräte

Öffnungszeiten:
Mo–Fr 09.00–11.30, 13.30–17.00
Sa 09.00–14.00

Oberneuhofstrasse 12, 6340 Baar, www.fors.ch

Tausendernote ist so begehrt wie noch nie

BARGELD 45,213 Millionen Tausendernoten sind im Umlauf: ein Rekordwert. Das kommt nicht von ungefähr.

red. Es ist ein gewaltiger Sprung: Innerhalb eines Jahres waren 11,5 Prozent mehr Tausendernoten in der Schweiz im Umlauf. Mit 45,213 Millionen wurde Ende 2015 ein neuer Höchstwert erreicht, wie die soeben veröffentlichte Statistik der Schweizerischen Nationalbank zeigt. Im Schnitt kamen pro Tag 12 800 Tausendernoten dazu. Für Experten wie den Schweizer Wirt-

schaftshistoriker Tobias Straumann kommt der Boom nicht überraschend. Die Beliebtheit der Tausendernote sei ein Krisenbarometer. Dem stimmen Notenhändler bei Grossbanken zu. Sie erinnern sich, dass die Nachfrage nach der Tausendernote auf dem Höhepunkt der Finanzkrise im Herbst 2008 am höchsten war. Der Geldschein hatte sich damals innerhalb von nur wenigen Tagen verdreifacht.

Trotz der rekordhohen Beliebtheit: Die Schweizer Tausendernote gerät international immer mehr unter Druck. Die Stimmen, die fordern, dass der Geldschein abgeschafft wird, häufen sich.

3

Bevölkerung: Neuer Höchststand erreicht

LUZERN Im Mai ist es so weit. Dann leben in Luzern 400 000 Menschen. Auch andere Kantone legen mächtig zu.

er. Der Kanton Zug liegt im gesamtschweizerischen Vergleich hinter Freiburg auf dem zweiten Rang: Zwischen 1982 und 2014 wuchs die Bevölkerung im flächenmässig kleinsten Kanton der Schweiz von 77 184 auf 120 089 Einwohner. Das entspricht einem Anstieg von 55,6 Prozent. Mit ein Grund für dieses Wachstum sind die enorme wirtschaftliche Entwicklung sowie die Nähe

zur Wirtschaftsmetropole Zürich. Wie in Zug liegt der Zuwachs in den vergangenen gut drei Jahrzehnten auch in Luzern mit 32,2 Prozent über dem schweizerischen Durchschnitt, der 28,5 Prozent beträgt – Tendenz steigend. Anfang Mai, so die Prognose, werden in Luzern 400 000 Frauen, Männer und Kinder leben – so viele wie noch nie.

Einzig Uri fällt aus dem Raster

Zwischen 1982 und 2014 haben auch Schwyz (55 Prozent) sowie Ob- und Nidwalden stark zugelegt, nämlich 38,6 respektive 43,7 Prozent. In der Inner- schweiz fiel das Wachstum mit 7,2 Prozent einzig im Kanton Uri unterdurchschnittlich aus.

13

«Essen soll Emotionen wecken»



David Krüger geht nicht nur regelmässig selber zum Kräutersammeln in den Wald (wie hier bei Rotkreuz), sondern setzt insgesamt auf regionale Produkte.

Bild Stefan Kaiser

GENUSS Koch David Krüger aus Rotkreuz hat ein Konzept namens Agefood entwickelt. Es setzt auf ursprüngliche Nahrung und soll keine Religion, sondern Vergnügen sein.

INTERVIEW SUSANNE HOLZ
susanne.holz@luzernerzeitung.ch

David Krüger, Sie sind in der DDR aufgewachsen – welchen Einfluss hat das auf Ihre Küche heute?

David Krüger: Aufgrund der damaligen Mangelwirtschaft mussten meine Grosseltern und Eltern kreativ sein, um abwechslungsreich zu kochen. Es wurde ausschliesslich saisonal gekocht. Damals lernte ich vorzuplanen und Lebensmittel haltbar zu machen. Zudem wurden die Produkte verarbeitet, wenn sie am aromatischsten und am günstigsten waren. Meine Grossmutter war Küchenchefin eines Restaurants auf Rügen. Sie hatte einen riesigen Garten, der mich faszinierte. Ich wusste sofort, dass ich später Koch werden will. In bester Erinnerung sind mir auch die Fischer, die ihren Fisch selber räuchernten – dieses Aroma schmecke ich heute noch auf der Zunge.

Sie wollen mit der Agefood-Küche Emotionen wecken. Genügt es nicht, wenn es einfach gut schmeckt?

Krüger: Ich habe die Erfahrung gemacht, dass heutzutage Essen oft nur noch als Nahrung wahrgenommen wird. Mit Agefood möchte ich aber mehr erreichen – eben die Leute auch auf der Gefühlsebene ansprechen. Eine Emotion ist beispielsweise, ein unbekanntes Aroma das

Von der Ostsee an den Zugersee

ZUR PERSON David Krüger wurde 1974 auf der Ostseeinsel Rügen in der damaligen DDR geboren. Als Kind half er seiner Oma, die auf Rügen ein Restaurant führte, beim Kochen. Nach seiner Ausbildung zum Koch bildete er sich in so renommierten Gastronomiebetrieben wie der «Traube Tonbach» im deutschen Baiersbronn oder dem «Alpenhof» in Zermatt weiter.

Von 2003 bis 2006 arbeitete Krüger als Küchenchef im Hotel Drei Könige in Entlebuch, von 2006 bis 2013 war

er Küchenchef im Hotel Waldheim in Risch. 2014 organisierte er die gastronomische Neueröffnung des Restaurants Feinwerk in Regensdorf – nach seinen Agefood-Kriterien. Die Küche wurde mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. 2015 gründete David Krüger seine Einzelfirma Agefood. Er bietet Konzeptführungen für Profis sowie Kochkurse und Food-Wanderungen für alle an. Sein Ziel ist ein eigenes Agefood-Restaurant.

www.agefood.ch

erste Mal zu schmecken. Oder ein Aroma erneut zu schmecken, das man letztmals in der Jugend wahrgenommen hat. Schön ist auch, etwas zu essen, das aus der unmittelbaren Umgebung stammt. Agefood ist keine Nahrung für jeden Tag. Aber es bietet Erstaunliches wie das überraschend erfrischende Champignonaroma von Spitzweggerich.

Wie gesund ist Agefood? Wie viel Spass bringt es?

Krüger: Die Agefood-Küche ist gesund, weil sie Fleisch von Wildtieren verwendet, das weniger fett ist, weil sich diese Tiere viel bewegen. Die Tiere müssen sich mit Produkten aus der Umgebung ernähren haben, frei von Antibiotika oder Wachstumshormonen. Dann: Kräuter und Früchte sind knackig, weil aus der Region. Spass macht die Agefood-Küche, weil sie kreativ ist. Das beginnt schon beim Suchen und Sammeln der Kräuter.

Wird denn Beschaffung der Zutaten nicht recht kompliziert?

Krüger: Ich habe mir in den letzten Jahren ein Netzwerk mit rund 20 Zulieferern aufgebaut, die alle auf hiesige Produkte hoher Qualität setzen. Ist ein Netzwerk aufgebaut, ist alles umsetzbar – aber der Bezug zur Natur und das Besuchen von Lieferanten ist Pflicht. Auch für eine Privatperson ist es nicht so schwierig, urtümlich zu kochen. Man muss rausbekommen, was in der Umgebung wächst und darf sich nicht scheuen, auch mal auf Bauernhöfen nachzufragen. Man sollte gerne in den Wald und allgemein in die Natur gehen, um zu sammeln und zu erkunden. Ich habe mir über die Jahre eine Art Atlas angelegt, um Fundorte und Wachstumsperioden der Rohstoffe in der Zentralschweiz nachzuvollziehen. Auch verwendet man bei Agefood Kräuter, die man sonst als Unkraut aus Beeten pflückt.

Doch woher weiss ich, dass diese geniessbar sind?

Krüger: Es gibt in den meisten Beeten im Frühjahr Wildkräuter, wie echte Winter-

krasse (Barbarakraut), Schaumkraut oder Löwenzahn, die sehr leicht zu erkennen sind und ein tolles Aroma haben. Es gibt gute Bücher über Wildkräuter – ich selber veranstalte Kräuterschulungen.

Was kann eine Familie mit wenig Zeit nach Agefood-Manier kochen?

Krüger: Der erste Ansatz ist, saisonal zu kochen. Weil man Agefood-Essen geniessen soll, ist es nicht für jeden Tag tauglich. Gewisse Produkte sind jedoch immer in den Alltag integrierbar wie Wildkräuterpesto, eingelegte Beeren, geräucherte Fische, Trockenfleisch. Kocht man saisonal und mit regionalen Produkten, ist man Agefood schon relativ nah. Auch zu beachten: Bestimmte Kräuter schmecken zu bestimmten Jahreszeiten am besten.

Hätten Sie da ein Beispiel?

Krüger: Gänsedistel und Vogelmiere sind das ganze Jahr über gut. Sauerampfer und Spitzweggerich sind im Frühjahr besonders aromatisch. Minze schmeckt im Hochsommer am besten. Beim Löwenzahn sind im Herbst die Wurzeln gut und im Frühling die Spitzen.

Was isst ein David Krüger im Alltag?

Krüger: Oft esse ich am Arbeitsplatz in der Gastronomie. Koche ich mit meiner Partnerin zu Hause – das dauert maximal eine halbe Stunde –, essen wir frisch zubereitetes und Bodenständiges. Ich mag Wurzelgemüse, Kohl und kräftige Salate, da dies aromatische Produkte sind, die mit Fleisch und Fisch harmonisieren.

Zucker und Mehl sind tabu bei Agefood. Was nehmen Sie stattdessen?

Krüger: Honig zum Süssen. Mehl aus Eichen oder Marroni. Ich bin aber kein Extremist der Küche. Ich möchte nicht bekehren. Agefood soll ein Vergnügen sein.

Das Typische der Urner Küche

KULINARIK Die auf fünf Bände angelegte Buchreihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz» ist 2012 mit den Zentralschweizer Kantonen gestartet worden. Einer fehlte: Uri. Nicht etwa deshalb, weil der Verlag (Echtzeit, Basel) den Gotthard-Kanton vergessen hatte. Vielmehr ist Uri aus kulinarischer Sicht anderswo anzusiedeln – in den Bergregionen.

Folgerichtig ist Uri nun im vierten Band der Reihe vertreten, im Verbund mit Glarus, Graubünden und dem Tessin. Auf knapp 300 Seiten beleuchtet Autor Paul Imhof in 93 Beiträgen die kulinarischen Spezialitäten dieser Kantone. So etwa Kalberwurst, Schabziger und Elmer Citro aus dem Glarnerland, Bündnerfleisch, Ribelmals und Engadiner Torte aus Graubünden, Pizzoccheri aus dem Grigioni italiano sowie

BUCHTIPP

Luganiga, Amaretti und Panettone aus dem Tessin, um nur ein paar der bekanntesten zu nennen. Dem Tessin ist mehr als ein Drittel dieses Buches gewidmet, die Nähe Norditaliens einerseits sowie die Hoch- und Seitentäler andererseits brachten eine beachtliche Vielfalt an Produkten und Gerichten hervor.

Rys und Pohr und Dirrs

Und Uri? Ein Dutzend Beiträge kamen zusammen, von Imhof gewohnt kenntnisreich und stimmig geschrieben, garniert mit einem Rezept für Rys und Pohr (Reis und Lauch).

Wie in anderen Berggebieten ist die Urner Küche eher einfach. Man nahm, was man gerade hatte, und machte das Beste daraus. Wie überall in solchen Gegenden ist Käse ein Thema (u. a. Mutschli), ebenso luftgetrocknetes Fleisch (in Uri Dirrs genannt) und Gedörrtes (Birken).

Südlisches eingebürgert

Anders als in der übrigen Inner- schweiz ist in Uri Käse früh Südlisches integriert worden. Vor allem, als Tausende italienische Arbeiter für den Bau des Gotthard-Bahntunnels (1872–1882) angeheuert und ausgebeutet wurden.

Die erwähnte Kombination Reis und Lauch ist eine Art Risotto, längst vor dem Siegeszug der Pizza in der Deutschschweiz (ab Mitte der 1950er-Jahre) gab es in Uri Caszuola, ein spanisch-italienischer Eintopf mit Gemüse und Speck. Ein «klassisches» Beispiel für die Verheiratung von Nord und Süd sind auch die (nicht Uri zugeordneten) Äplermagronen – ein Mix aus Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Teigwaren, welche ebenfalls von den Italienern mitgebracht worden waren.

Man zeigt, was man hat

Jahrhunderte vor Pasta fanden andere Produkte des Südens über die Gotthard-Säumerpfade nach Uri. Etwa Weinbeeren und Wein. Das zeigte man bei zumeist festlicher Gelegenheit auch bei Tische: Die Urner Pastete und ihre verkleinerte Form, die Iberlitzli, sind Teiggebäcke, die mit Weinbeeren (teils auch Mandelmasse) gefüllt sind, wobei die Beeren zuvor in Trester beziehungsweise Tresterschnaps eingelegt werden.

Die Urner Hauswurst (getrocknete Rohwurst), Agathenringli und -brot (geweihtes Brot gegen Feuersbrunst und Krankheit), das Urner Brot, 1.-August-Weggen, Zigerkrapfen und Anisgebäcke wie Dittiring, Doppeladler und Uristier komplettieren das Uri-Kapitel in diesem mit ein paar unaufdringlichen Illustrationen angereicherten Lesebuch. Es ist allen wärmstens zu empfehlen, die sich genussvoll mit den Bergregionen verbunden fühlen und dazu gerne noch etwas Italienität haben.

HANS GRABER

HINWEIS

Paul Imhof, «Das kulinarische Erbe der Schweiz, Band 4», www.echtzeit.ch, Fr. 32.–.



Agefood möchte keine Paleo-Ernährung sein

UNTERSCHIED sh. David Krüger legt Wert darauf, dass sich seine erst vor kurzem patentierte Agefood-Kost von der ganz ähnlichen und schon länger im Trend liegenden Paleo-Ernährung unterscheidet. Unter Paleo – korrekterweise müsste es Paläo heissen – wird die sogenannte Steinzeitkost zusammengefasst: eine Ernährungsform, die sich an die vermutete Ernährung der Altsteinzeit anlehnt, also an die Zeit vor der neolithischen Revolution vor über 12 000 Jahren. Damals gab es weder Ackerbau noch Viehzucht – die

Menschen waren Jäger und Sammler und kannten Milch und Getreide noch nicht. So setzt sich auch die heutige Steinzeit- oder Paleo-Ernährung aus Fleisch vom Wild, Fisch, Obst, Kräutern, Pilzen, Nüssen oder Honig zusammen. Vermieden werden Milch, Milchprodukte, Getreide und Getreideprodukte sowie industriell verarbeitete Nahrungsmittel wie Zucker oder Oliven.

Nur aus der Region

Doch was unterscheidet nun Agefood von Paleo? «Es ist die Regionalität der

Produkte», sagt David Krüger. Auch sei Agefood zu 100 Prozent saisonal, Paleo nicht. Agefood verwende stets nur die Urform des Lebensmittels und sei nicht zuletzt seit kurzem eine eingetragene Marke.

Zwar setzt Krügers Agefood-Konzept den Fokus ebenfalls auf die Nahrung, die von unseren Ahnen vor der Entwicklung der Landwirtschaft gegessen wurde – wie ja auch schon der Name deutlich macht. Doch sollen die Produkte seiner Küche aus dem unmittelbaren Lebensraum kommen – bezogen

auf die Zentralschweiz also aus Wädern, Seen und Bergregionen.

Was beiden Küchen wohl gleich ist: die Lebensmittel schonend und aromatisch zu verarbeiten, ohne sie zu verfremden. David Krüger formuliert es so: «Das Ziel ist, durch natürliche Aromen und spannende Kombinationen Genuss zu erzeugen und dabei das Bewusstsein für den eigenen Lebensraum zu steigern.» Selbst Food-Wanderungen durch Wald und Wiesen bietet Krüger an, auf der Spur von Sauerklee oder Birkenwasser.