

entlebuch

Alpgottesdienst auf Grossrisch

Am Sonntag, 29. Juli, findet auf der Alp Grossrisch um 10.45 Uhr ein Gottesdienst statt. Dieser wird von Pfarrer Pius Troxler unter Mitwirkung des Jodlerklubs Finsterwald gefeiert. Der Gottesdienst, zu welchem jedermann herzlich eingeladen ist, findet bei jeder Witterung statt. Für Grilliertes und Getränke im Anschluss an den Gottesdienst ist die Äplerfamilie Bieri besorgt. Suppe wird vom Pilzverein Entlebuch gratis abgegeben.

escholzmatt-marbach

Frauenverein Marbach

Die monatliche Jassrunde findet am Donnerstag, 26. Juli, im Restaurant Schärli-Bad zur gewohnten Zeit statt.

schüpfheim

Vollmondschwimmen in der Badi

Am kommenden Freitag, 27. Juli, findet in der Badi Schüpfheim das Vollmondschwimmen bis 22 Uhr statt. Im Restaurant Sommergarten kann man sich anschliessend mit Pasta-Plausch verköstigen. Mehr Informationen: www.badischuepfheim.ch.

EA service

Veranstaltungen

Musikalische Unterhaltung
Restaurant Südelhöhe,
Sörenberg
Freitag, 27. Juli,
ab 19 Uhr

Betriebsferien

Sörenberg
Restaurant Südelhöhe
30. Juli bis 14. August

Eine Dienstleistung des Entlebucher Anzeigers für Inserate-Kunden

Entlebucher Anzeiger

Impressum

Herausgeberin (Verlag)
Entlebucher Medienhaus, Druckerei Schüpfheim AG
Vormüli 2, 6170 Schüpfheim, Telefon 041 485 85 85
Fax 041 485 85 86, verlag@entlebucher-anzeiger.ch
www.entlebucher-medienhaus.ch

Verlagsleitung – Rony Bieri, Geschäftsführer

Erscheinungsweise – zweimal wöchentlich:
Dienstag und Freitag; Allmedia-News: täglich

Verkaufte Auflage – 7691 Exemplare
Grossauflage LLZ – 16302 Exemplare
(gem. WEMF-Beglaubigung März 2017)
Digital solo – 84 Exemplare

Verantwortliche Redaktion – Redaktionsleiterin:
Sabine Achermann [sab]; Redaktoren: Josef Küng [kü.],
Roger Jud [jur]

Redaktionsschluss – Sonntag und Mittwoch, 20 Uhr,
redaktion@entlebucher-anzeiger.ch oder Briefkasten:
Entlebucher Medienhaus, Vormüli 2, 6170 Schüpfheim

Abonnementspreise 2018 – jährlich Fr. 203.–
(print und digital), Fr. 169.– (nur digital); halbjährlich
Fr. 108.–/Fr. 91.–; vierteljährlich Fr. 60.–/50.–;
Einzel exemplar Fr. 3.10; Ausland auf Anfrage
(Preise inkl. Mehrwertsteuer)

Inserate-Annahmeschluss – Montag und Donnerstag,
9.00 Uhr; letztmöglicher Termin für die Annahme
von Todesanzeigen: Montag und Donnerstag, 13.45 Uhr
inserate@entlebucher-anzeiger.ch

Inserationspreise 2018 – Grundpauschale All-Media:
für 1- bis 3-spaltige Inserate Fr. 19.–, für 4- bis 10-spaltige
Inserate und Todesanzeigen Fr. 49.–, plus Flächenpreis
pro Millimeterzeile (25 mm), Normalauflage: s/w 84 Rp.,
farbig 104 Rp.; Grossauflage: s/w 98 Rp., farbig 121 Rp.;
plus 7,7% Mehrwertsteuer. (EA-Media-Dokumentation:
Download unter www.entlebucher-anzeiger.ch)

Inserate-Beratung und -Verkauf – Entlebucher
Medienhaus, Telefon 041 485 85 85, Fax 041 485 85 86
inserate@entlebucher-anzeiger.ch

Die Einspeisung von in diesem Titel abgedruckten
Artikeln oder Inseraten in einen Online-Dienst durch
dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder
Verstoss wird gerichtlich verfolgt.

Mitglied der
Inseratekombination **LLZch** LUZERNER
LANDZEITUNGEN

leser brief

Schwache Leistung

(Zum Beitrag «Keine Diplomfeier für die Strassenbauer» im EA vom 20. Juli.) – Schwach ist nicht die Leistung der jungen Strassenbauer, welche dieses Jahr ihre Ausbildung abgeschlossen haben. Sehr schwach finde ich die Leistung des Baumeisterverbandes, der Berufsschule und des Kantons, dass man es nicht geschafft hat, auch für die Strassenbauer eine wohlverdiente Diplomfeier zu organisieren. Dabei ist eine solche Feier eine positive Werbung für einen interessanten Beruf. Ich hoffe, dass die jungen Berufsleute neben ihren Diplomen die vom Kanton reservierten 60 Franken im Couvert fanden, um damit ihre eigene private Diplomfeier auszurichten. Wenn nicht, fordere ich die zuständigen Stellen auf, dies nachzuholen.

Ursula Schmid, Aernihof 1,
Wolhusen

treff punkt

UBE-Exkursion «Erlebnis Energie»

Am kommenden Samstag findet die Exkursion «Erlebnis Energie» in Entlebuch statt. Auf einer dreistündigen Exkursion lernen die Teilnehmer verschiedene Energien kennen – alte und moderne, erneuerbare Energien. Mit einem Experten geht es auf den Weg von Finsterwald nach Entlebuch und mithilfe kleiner Experimente lernt man die verschiedenen Energieformen kennen. Treffpunkt ist um 9.25 Uhr beim Bahnhof Entlebuch. Die Kosten betragen 20 Franken (zehn Franken für Kinder, 30 Franken für Familien). Zur Ausrüstung gehören Wanderschuhe, Regenschutz, evtl. leichte Verpflegung. Eine Anmeldung bis Freitag, 27. Juli, 17 Uhr unter Telefon 041 488 11 85 oder per E-Mail an info@soerenberg.ch ist obligatorisch. Detailinformationen sind im Internet unter www.bio-sphaerenakademie.ch oder unter Telefon 041 488 11 85 erhältlich. [pd]

sphaerenakademie.ch oder unter Telefon 041 488 11 85 erhältlich. [pd]

Am 31. Juli ist das obligate «Summerfäscht» angesagt

Am Dienstag, 31. Juli, findet in Escholzmatt wiederum das traditionelle «Äschlismatter Summerfäscht» statt. Der Festbetrieb beginnt um 18 Uhr, auf dem ganzen Gelände ist der Eintritt frei. Am Dorfplatz gibt es asiatische Spezialitäten, Barbetrieb und DJ-Sound. Ab 20 Uhr gibt es Livekonzerte mit «Luma», Anastasia Steffen und den «funkybones». Selbstverständlich kann man sich auch in den verschiedenen Beizlis mit einem reichhaltigen kulinarischen sowie musikalischen Angebot verwöhnen lassen. Zur Auswahl stehen: Alphütte Ratteschwänz auf dem Parkplatz vis-à-vis vom Feuerwehrmagazin mit der Formation «Alpenperlen», Guuggen-

musik-Kleininformation mit einem Gumpischloss für die kleinen Besucher (bei schönem Wetter). Dazu kommt das Jodlerzelt auf dem Mettlenplatz mit «Güggeli-Beiz» und den «Ländlerfrönden» Hergiswil am Napf. Damit auch die jüngeren Besucher auf ihre Kosten kommen, bietet die Ludothek auf dem Schulhausplatz Pfarrmatte von 18.30 bis 20.30 Uhr Spiel und Spass für Jung und Alt an. Auch für Bar-Fans ist gesorgt, mit der Sommerbar beim Gemeindehaus (Super Barkarte und heisse Rhythmen) sowie dem «Gleis 3» beim Restaurant Bahnhof. Zu später Stunde besteht die Möglichkeit, den Heimweg mit dem Nachtexpress anzutreten: Abfahrtszeit nach Entlebuch (2.30 Uhr) und (3.15 Uhr) nach Schangnau jeweils am Bahnhofplatz. Auf einen Besuch im Schybidorf am «Summerfäscht» freuen sich Escholzmatt-Marbach Tourismus und die Festbetriebe. [zVg]

Huber – aber auch Zemp

Neu erschienen: Herbert Hubers «Geschichten & Gekochtes»

Der heute 77-jährige Herbert Huber hat eine beeindruckende Karriere als Koch, Hoteldirektor, Wirt und Gastroberater hinter sich. Nachlesen kann man das in seinem Buch mit dem Untertitel «Tanz mit der Gastronomie». Huber erzählt auch davon, wie viel er der Frau an seiner Seite zu verdanken hat – Gertrude Zemp vom Mooshof, Escholzmatt.

Josef Küng

Soviel vorweg: Herbert Hubers Buch, vor Kurzem im Werd-Verlag erschienen, liest sich wie «dur Anke dure». Huber ist ein glänzender Erzähler, der biografische Fakten geschickt mit Anekdoten anreichert. Lesevergnügen und Einblicke in die Welt der

Gastronomie sind garantiert, mit Humor wird nicht gespart.

Dieses Rezept gilt auch für den zweiten Teil des Buches, den «Huber'schen Kolumnen-Eintopf». Hier sind rund ein Dutzend Kolumnen aus 25 Jahren für verschiedene Zeitschriften und Zeitungen vereinigt; sie zeigen exemplarisch, wie Herbert Huber – der noch heute regelmässig publiziert – mit spitzer Feder aus der Welt der Gastronomie berichtet.

Im dritten und umfangreichsten Teil präsentiert der Autor rund drei Dutzend Rezepte zum Nachkochen, gluschtige Bilder inklusive. Nicht alle Vorschläge stammen von ihm selbst – die Anleitung für das beste Hacktätschli beispielsweise stammt von Gertrude Huber-Zemp...

Verbindung zu Escholzmatt

Womit wir beim Anfang wären – oder fast. Herbert Huber war 23-jährig, als er an der Hotelfachschule in Luzern die hübsche Gertrude Zemp

vom Mooshof in Escholzmatt kennenlernte. «Anschliessend lustwandelte ich ins Entlebuch, beglückte meine zukünftige Schwiegermutter mit einem Blumenstock (der hält länger als Schnittblumen), lobte des designierten Schwiegervaters gut gewachsene Kühe, schlürfte tapfer Entlebucher Kafi und beichtete, dass ich nicht das Vaterland lese, sondern das Luzerner Tagblatt.» Was als Liebe auf den ersten Blick begann, hat noch heute Bestand: Gertrude oder Trudi, für

Herbert Huber

«Gastgewerbe ist Beziehung und Beziehung ist Arbeit.»

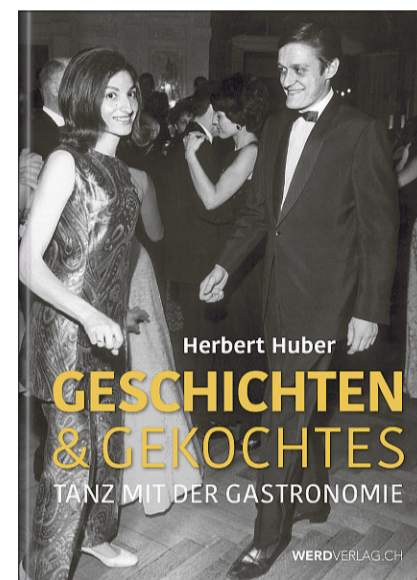
Herbert Huber aber einfach «Chère Trude», ist seit 1964 an seiner Seite. Und das Famose daran beziehungsweise am Buch: Herbert Huber lässt nicht den geringsten Zweifel daran, dass er all seine Erfolge ohne diese Frau, die bei Franz Erni im «Bahnhof» Escholzmatt ein Jahr Küchenküffe schnupperte und später das Metier Gastronomie aus dem Effeff kennenlernte, nie erreicht hätte. Das ist umso bemerkenswerter, als Huber mehr als einmal einräumt, dass er selbst durchaus zur Selbstdarstellung neigt. «Blumen, Büro, Buchhaltung, Löhne, Arbeitspläne und Bankett-Service waren die Hoheitsgebiete meiner Frau. Ich war der F&B-Manager, der Gästebetreuer und der Chef Marketing – der Show-Mann...»

Wie alles begann

Herbert Hubers Weg war nicht vorgegeben. 1941 in Luzern geboren, ging er zunächst in die Kanti, brach diese ab, wurde zum Leidwesen seines Vaters nicht Architekt – aber auch nicht Journalist oder Grafiker. Dank einem Franziskanerpater, der besser zuhören konnte als mehrere Berufsberater, fand er den Weg in die Gastronomie. Und so begann der schmachtige, hochaufgeschossene Herbertli 1958 seine Lehre im «Continental» mit 70-Stundenwoche und Küchenhierarchie alter Schule. Ein Highlight des Buches (und in Hubers Biografie) dann die folgenden vier Jahre mit Sommersaison im «Palace» Luzern und Wintersaison im «Palace» in Gstaad, wo ihn die Schauspielerin Lyz Taylor als Privatkoch in ihr Chalet Ariel abwarb. Da gingen Prominente ein und aus, Alkohol floss bisweilen in Strömen – und das Trinkgeld auch.

Gerzensee, Dallenwil, Stans

1967 übernahmen Herbert Huber und Gertrude Zemp die Direktion des Landgasthofs «Goldenes Kreuz» in Gerzensee – vorher aber wurde noch geheiratet. Auch aus dieser Zeit tischt Huber herrliche Anekdoten auf: Das Haus wurde zur etablierten Adresse zwischen Bern und Thun.



Herbert Huber – Tanz mit der Gastronomie und mit seiner Gertrude.

Das thailändische Königshaus war zu Besuch, der Gesamtbundesrat, Fürst Rainier von Monaco... Da war Diskretion gefragt, aber auch viel Einsatz und Improvisation. Und da waren ja noch die einheimischen Berner «Gringe», deren Sympathien man sich nicht verschmerzen durfte – erst recht eine Herausforderung, als Huber sich bei den Wirtkollegen des Amtes Seftigen für die Neuerung «Service inbegriffen» einsetzte.

1979 zogen Hubers nach Dallenwil, übernahmen den «Giessenhof», gründeten eine AG und arbeiteten erstmals auf eigene Rechnung. Hier rief Huber die Organisation «Dalleweyler Beizer» ins Leben und machte aus Konkurrenten Geschäftsfreunde mit eigener lokaler Wirtzeitung und vielen gemeinsamen Aktionen. Es lief gut in Dallenwil, so gut, dass Hubers 1987 ein Angebot erhielten, die historische «Linde» in Stans zu übernehmen. Das taten sie und kochten auch hier auf hohem Niveau: 15 Punkte im «Gault Millau»; es gehörte zum guten Ton, im Gourmettempel zu verkehren.

Aus dem Wirt wird ein Berater

Nach 25 Jahren selbstständigem Wirten 1992 dann der grosse Wechsel: Herbert Huber gründete eine Beraterfirma. Der erste Auftrag waren der Umbau und die Neukonzeptionierung des Hotels «Drei Könige» in Entlebuch.

Der heute 77-jährige Herbert Huber ist noch immer aktiv. Ein exzellenter Kenner der Szene, hellwach, durchaus aber auch selbstkritisch. Berater allein können es nicht richten. «Ob etwas gelingt, hängt stets von den Persönlichkeiten ab und davon, ob und wie sie daran arbeiten. Gastgewerbe ist Beziehung und Beziehung ist Arbeit.» Das gilt auch fürs Private, wenn Herbert Huber bilanziert: «Es ist unsere Geschichte, in der Tat. Meine «Schertrude» hat kräftig Co-Regie geführt.»

Herbert Huber: «Geschichten & Gekochtes. Tanz mit der Gastronomie». 232 Seiten, 68 Abbildungen. Werd-Verlag, 39 Franken.



Herbert Huber-Zemp und seine Frau Gertrude in der «Linde» in Stans, wo die beiden von 1987 bis 1992 wirkten. [Bilder zVg]