



Tag der offenen Tür in der Klostersgärtnerei: Die Arbeit im Gewächshaus – inmitten der blühenden Geranien – macht den beiden Frauen Spass. Fotos Kathrin Aerni



Gärtnerei-Unternehmensleiter Urban Lustenberger und Pflanzenproduktionsleiter Daniel Böhringer in einem der Gewächshäuser.

Einblick in einen vielfältigen Betrieb

BALDEGG Ein Rundgang durch die Klostersgärtnerei der Stiftung Brändi hat am «Tag der offenen Tür» gezeigt, wie vielfältig eine Produktionsgärtnerei sein kann und wie wichtig die Ausbildungs- und geschützten Arbeitsplätze sind. Heuer feiert der Betrieb sein 20-jähriges Bestehen.

von Kathrin Aerni

Drei junge Männer lockern die Erde in einem Beet auf und befreien den Boden von Wurzelunkräutern. Dann setzen sie die Topfpflanzen sorgfältig ins ausgehobene Loch. «Stauden wachsen und blühen bereits im ersten Jahr», sagt ein Mann, der sein Käppi tief ins Gesicht gezogen hat, mit sichtlichem Stolz. Ein anderer nimmt die nächste Topfpflanze und überlegt lange, wo er sie platzieren soll. «Der richtige Abstand ist wichtig», erklärt er. Das Trio freut sich jetzt schon, wenn dereinst die Pflanzen blühen.

Unterdessen sind zwei Mitarbeiterinnen im Gewächshaus beschäftigt – inmitten einer blühenden Pracht von Geraniensetzlingen. Die Abstufung der Farben ist subtil: von einem zarten hellen Rosarot über ein Rosa bis hin zu einem satten Rot.

Frühlingszeit ist Pflanzzeit

Krokusse, Narzissen und Tulpen sind die Vorboten des Frühlings. Der Frühling ist die Zeit, wo die meisten Pflanzen angesetzt werden. Dabei nimmt die saisonale Produktion auch in Baldegg eine wichtige Rolle ein. Bis zu 50000 Pflanzen werden hier in der Klostersgärtnerei jährlich produziert; bei den Kräutern und Gewürzen sind es rund 10000.

Die meisten Pflanzen der Baldegger Klostersgärtnerei werden in der Dorfgärtnerei Kriens verkauft, die auch Teil des Gärtnerei-Unternehmens unter dem Dach der Stiftung Brändi ist. Die Gesamtfläche der Klostersgärtnerei beträgt fünf Hektaren mit einem Anzucht-haus, drei Doppel-Gewächshäuser, fünf Folientunnel und verschiedene Freiland- und Stellflächen für den Gemüseanbau und die Bodendecker-Pflanzen.

Unternehmensleiter Urban Lustenberger zur gesellschaftlichen Funktion seines Betriebs: «Es ist sehr wichtig, dass beeinträchtigte Menschen neben dem Arbeiten in Werkstätten auch draussen werken können. Denn die frische Luft und körperliche Arbeit tut den oft auch psychisch handicapierten Menschen besonders gut». Dass der bio-zertifizierte Betrieb auf chemische Spritzmittel und Kunstdünger verzichtet, versteht sich von selbst. Ausserdem sind Pflanzen- und Blumenerden torffrei.

Geschützte Arbeits- und Ausbildungsplätze

«Hier in Baldegg sind wir nicht nur eine Produktionsgärtnerei, sondern bieten auch 35 geschützte Arbeitsplätze und 22 Ausbildungs- und Abklärungsplätze an», sagt Lustenberger nicht ohne Stolz. Seit dem Bau des neuen Betriebs- und Schulungsgebäudes «Pavillon» und den Umbauarbeiten im bestehenden Gebäude konnten erfreulicherweise zusätzliche Ausbildungs- und Arbeitsplätze angeboten werden, so der Unternehmensleiter weiter. Dies auch deshalb, weil sich in den neuen und umgebauten

Räumlichkeiten zeitgemässe Schulungsräume, Büros, Aufenthaltsräume und Garderoben befinden. Für die Neubau- und Umbauarbeiten konnte das vorgegebene Kostendach von rund 2,8 Millionen Franken gut eingehalten werden.

Der neue «Pavillon» wurde im letzten Sommer in Betrieb genommen. Seither hätten sich viele betriebliche und organisatorische Abläufe vereinfacht, sagt Lustenberger.

Dörrprodukte immer beliebter

Das neue Betriebsgebäude ist auch für die Dörrproduktion von grosser Bedeutung. Hier werden aktuell bis zu 150 Kilogramm gedörnte Erzeugnisse pro Jahr produziert. Drei Räume, die sich im Erdgeschoss des Betriebsgebäudes befinden, werden für den Dörrprozess benötigt.

Die Frischprodukte wie Tomaten, Äpfel, Bohnen, Peperoncini, Kräuter und so weiter werden betriebsintern gereinigt angeliefert. Im ersten Raum werden sie zum Trocknen vorbereitet und in einem anderen gedörrt und

anschliessend in geeigneten Kesseln gelagert. Schliesslich werden sie fein säuberlich abgepackt und etikettiert. Lustenberger erklärt, dass mit den neuen Räumlichkeiten auch die Produktionsabläufe optimiert wurden, und es leichter sei, die strengen Hygienevorgaben in der Lebensmittelverarbeitung einhalten zu können. Auch sei die Nachfrage nach Bio-Dörrprodukten in den letzten Jahren ständig gestiegen und grösser geworden. «Wir wollten das Lebensmittel-Angebot stetig vergrössern und den Kundenbedürfnissen anpassen», so Lustenberger. Doch dazu fehlten die Voraussetzungen vor dem Neubau.

Die zahlreichen Besucherinnen und Besucher schätzten es, dass sie am «Tag der offenen Tür» an verschiedenen Verkaufsständen Zierpflanzen, Gemüsesetzlinge, Gewürzkräuter und Dörrprodukte gleich vor Ort einkaufen konnten. Nebst dem Rundgang durch die Klostersgärtnerei rundete ein Lama-Trekking durchs Betriebsgelände, ein Show-Pflügen im Seeblick, ein Wettbewerb sowie ein Pflanzen-Quiz das vielseitige Programm ab.



Drei Mitarbeiter pflanzen Staudensetzlinge.



Besonders gefragt: Salatsetzlinge und Dörrprodukte.

SP ohne Wahlempfehlung

HOCHDORF Am Montagabend hat die SP Hochdorf im Rahmen einer offenen Vorstandssitzung über die Gemeinderatsersatzwahlen vom 14. Mai diskutiert. Beide Kandidierenden, Karin Jung-Riedweg (FDP) und Michael Baumeler (Die Mitte) haben den Kontakt mit der Partei gesucht, um sich vorzustellen und ihre Positionen darzulegen. Karin Jung-Riedweg war vor Ort zu einem 30-minütigen Hearing. Michael Baumeler konnte aus Termingründen nicht selbst anwesend sein. Er konnte aber die gestellten Fragen

schriftlich beantworten und mit einer persönlichen Stellungnahme ergänzen. In der anschliessenden Diskussion wurde festgehalten, dass beide Kandidierenden einen starken und engagierten Bezug zu Hochdorf aufweisen, bestens ausgebildet sind und sich sehr gut für das Amt als Gemeinderätin oder Gemeinderat eignen. Die vertretenen Positionen machen beide Persönlichkeiten für die SP Hochdorf wählbar. In einer Abstimmung wurde beschlossen, keine Wahlempfehlung zugunsten der einen oder andern Person abzugeben. pd

«Naschgarten» ist Realität

HOCHDORF Anfang April wurde der geplante Naschgarten auf dem Spielplatz Feldhöhe in Hochdorf Realität. Grosse und kleine Helferinnen und Helfer aus dem Quartier Feldhöhe trotzten den ungemütlichen Wettervorhersagen und halfen mit, die zahlreichen Pflanzen einzusetzen. So wurden zum Beispiel Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Brombeeren gepflanzt. Im Naschgarten finden sich aber auch unbekanntere Sorten wie die Maibeere, Maulbeere und die Nashi Asienbirne. In der bestehenden



Lädt ein: Der «Naschgarten». Foto pd

Wildhecke wachsen auch Holunder und Kornelkirsche, deren Früchte für Tee und Konfi verarbeitet werden können. Nun müssen alle Pflanzen gut anwach-

sen und werden diesen Sommer bereits die ersten Früchte tragen. Damit alle erkennen, was blüht und wächst, werden die Pflanzen noch beschildert. Der Naschgarten ist öffentlich zugänglich und soll es ermöglichen die Beeren und Früchte im Jahresverlauf wachsen und reifen zu sehen. Naschen ist ausdrücklich erlaubt und erwünscht. Zusammen mit der Wildhecke trägt der neue Naschgarten zur Biodiversität bei und ermöglicht attraktive Nistplätze, Unterschlupf und Futterangebot für Vögel und weitere Tierarten. **zg**