

Der SVSNE nach langer Pause endlich wieder unterwegs - in Willisau

Das klitzekleine Corona-Virus hält die ganze Erde noch immer fest im Griff. Aber die durch Bundesrat Berset verkündeten Lockerungen der Schutzmassnahmen lassen es endlich wieder zu eine Vereinsreise ins Auge zu fassen. Anstelle der sonst üblichen zweitägigen Inland- sowie der dreitägigen Auslandsreise hat der SVSNE-Vorstand einen eintägigen Sonderanlass beschlossen. Man will es vorsichtig angehen und das Vereinsleben sachte wieder hochfahren.

Vereinspräsident „Baumi“ stellte sich verdankeswerter Weise zur Verfügung diese Reise zu organisieren und entschied sich als Datum für den 4. September und als Zielort für die Stadt Willisau. Idyllisch gelegen im Luzerner Hinterland, am Zusammenfluss der Flüsse Buech- und Enziwigger gelegen. Die wasserreiche Auenlandschaft war denn auch namensgebend für die Stadt: Sie rührt aufs altdeutsche „Willinis ouwa“ zurück, also „Au des Willin“. Der Volksmund kennt aber noch eine andere Erklärung: Der Sage nach bauten zwei Brüder eine Stadt, und als sie fertig war, fragte der eine den andern, wie sie denn heissen solle. Worauf dieser zur Antwort gab: „Mir isch glych, wie du s witt, *will i s ou*“. Wie auch immer. Der Willisauer legt aber sehr viel Wert darauf, dass seine Stadt nichts mit einer „Sau“ zu tun hat.



Viel Wert legt der Willisauer auch darauf, dass sein Ort eine Stadt ist, auch wenn diese lediglich knapp 9'600 Einwohner beherbergt. Denn Willisau besitzt seit dem Mittelalter die Attribute, welche für das Stadtrecht nötig waren: Das Marktrecht, das Gerichtsrecht, und der Ort war nachts durch die Stadtmauer abschliessbar.

Ja, dies und viel mehr erfahren die 14 anwesenden Vereinsmitglieder von ihrer Stadtführerin, welche ihnen zu Beginn der Stadtführung im schönen Rathausbühne-Saal einen Einblick in die Geschichte der Stadt gewährt. Frau Huber berichtet über die Freiherren von Hasenburg, die Grafen von Aarberg, von Habsburgern und Landvögten, welche nacheinander im Ort das Sagen hatten. Willisau wurde mal vererbt, mal als Hochzeitsmitgift verschenkt, mal verkauft. In seiner bewegten Geschichte ist der Ort auch viermal abgebrannt, zweimal gewollt und zweimal ungewollt. Ja, die Zeiten waren hart im Mittelalter.

Zum harten Mittelalter passt auch die Geschichte der drei grossen Stadtbrunnen im Ort. Sie sind siebeneckig, was selten vorkommt, aber wohl auf die sieben speisenden Quellen zurückzuführen sei. Die Brunnen bestehen aus dem Trinkwasserbrunnen, wo die Wasserkrüge gefüllt wurden, und dem daran anliegenden Sudelbrunnen, wo Körper und Kleider gewaschen und das Vieh getränkt werden konnte. Aber wehe, ein Betrunkener wählte nachts im Suff mal das Frischwasserbecken fürs erfrischende Bad, dann drohten ihm drei Tage im Kerker. Genug Zeit zum Ausnüchtern.



Hier werden gemacht nach altem Brauch einzig echte Willisauer Ringli zum Verkauf
Es ist bekannt in hiesigen Landen all hier sie ihren Ursprung fanden

Thema ist natürlich auch das bekannteste Willisauer Exportprodukt: „S' Ringli"! Sie führt uns in den artgerechten Verzehr dieses harten Süssbäckgs ein. So will es nicht einfach ganz in den Mund geschoben und zerkaut werden, sondern in die Handfläche gelegt und so am spitzen Ellbogen in vier Teile zerbrochen werden. Die kleinen Stücke werden dann nacheinander im Mund eingeweicht und eher ausgesogen als gekaut. Versuche es mal selbst. Aber bitte mit einem originalen, knallharten Willisauer Ringli aus der Ursprungsbäckerei Amrein und nicht mit einer billigen, weichen Kopie durch die Firma HUG AG.

Nach so viel Informationen geht es zu Fuss durchs Städtchen,

dessen historische Altstadt von Stadttor zu Stadttor nur gerade mal 250 Meter lang ist. Nicht gerade viel, verglichen zum Beispiel mit der Titanic, welche sogar noch je zehn Meter bei den Stadttürmen hinaus geschaut hätte. Auf unserem Rundgang geht es weiter mit Geschichten über Mord und Totschlag, über Kapellen und Kirchen, über misslungene Renovationen und deren Rückrenovation, über Kirchentürme, Orgelpfeifen und vielem mehr. Zum Abschluss der Stadtführung geniessen wir von der Aussichtsplattform der Kupferwarze, dem einst sehr umstrittenen zweiten Turm der grossen St. Peter und Paul-Kirche, die herrliche Sicht übers alte Städtchen.

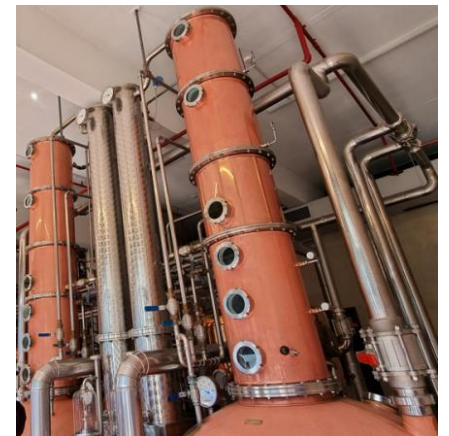


Müde und durstig nach all diesen Informationen wird danach die Gastronomie der Stadt getestet. Im Restaurant zum Mohren, oder „zur Möhre“, wie der Willisauer politisch korrekter sagt, geniessen wir à-la-carte ein feines Essen. Frisch gestärkt, und mit etwas „Bode“ im Bauch, geht es weiter zu einer weiteren Besichtigung. Corinne von der Firma Diwisa (**Distillerie Willisau SA**) erwartet uns schon. Doch bevor wir mit der Führung durch den Betrieb beginnen können wird von einigen ein WC-Halt gewünscht. Bei Rainer fällt dieser etwas länger aus, was nicht nur Corinne nervös werden lässt. Endlich kann sie uns fachmännisch eine Stunde lang durch „ihr“ Unternehmen führen, welches „für die Entwicklung und die Vermarktung von traditionsreichen und fortschrittlichen Getränke-Marken für Genussmomente, Lebensfreude und das gemeinsame Feiern“ zuständig ist. Wir sehen die 17 Destillierhäfen, wo die hoch-

prozentigen Köstlichkeiten entstehen. Die grösste Demethanolisierungsanlage umfasst 45 Glockenböden, das bedeutet Hindernisse, welche die alkoholischen Dämpfe über eine Höhe von 13 Meter überwinden müssen. Jeder dieser Glockenböden verändert die Zusammensetzung des Destillates und macht es etwas reiner.

Wir erfahren etwas über die Sensorik-Tester, welche sich mit Auge, Nase und Gaumen für ein hochwertiges und stets gleichbleibendes Produkt einsetzen. Wir lernen, warum die meisten Flaschen eine Kerbe im Flaschenboden haben (damit die Etikettiermaschine weiss wo bei der Flasche hinten und vorne ist). Wir besichtigen das Kräutergärtli, das Labor, die Abfüll- und Verpackungsanlage, und natürlich den Keller mit den grossen Lager-

tanks, wo bis zu 4.5 Millionen Liter Alkohol eingelagert werden. Die Tanks sind mit Williams oder Pflümli angeschrieben, aber auch mit Wodka Xellent, Trojka Red oder Paesanella und Tucano. Die Vorräte reichen für etwa zwei Jahre um auch schlechte Jahre auffangen zu können. Denn dieses Jahr gibt es zum Beispiel beim Kirsch einen Ausfall von 100%, bei den Walliser Aprikosen von etwa



90%. Ich bin froh um dieses Lager, denn so ist mein Kirschli zum winterlichen Fondue nicht gefährdet.



Die beiden „Druiden“ überwachen das Brauen des Zaubertranks

Als Höhepunkt der Diwisa-Besichtigung brauen wir unseren eigenen London Dry Gin. Die Bezeichnung hat nichts mit London zu tun, sondern vielmehr mit der Fertigungsart. Der Gin basiert auf 96prozentigem Alkohol auf Getreidebasis, welcher in einem zweiten Fertigungsschritt mit Wacholder, Kräutern und anderen Zutaten aufgekocht und



Zvieritäller und feini Drinks - es geht üs sooo guet! ☺

neu destilliert wird. In drei Gruppen machen wir uns daran unseren Zaubertrank zu brauen. Wir fühlen uns wie Miraculix aus den Asterix-Büchern, einfach ohne langen Bart. Man nehme einen Liter Wodka Xellent 25%, maximal 5 Gramm gemahlene Wacholderbeeren, 1 Gramm getrocknete Kräuter wie Kardamon, Koriander, Süssholz. Oder auch frische Kräuter oder Blumen aus dem Gärtli, wie Zitronenmelisse oder Edelweiss, oder Orangen-, Zitronen- oder Limettenschale dürfen hinein. Wir wägen alles aufs Milligramm genau ab und protokollieren die Mengen auf dem Rezepturblatt. Schliesslich wollen wir unseren „Zaubertrank“ später im Bedarfsfall in Grossmengen nachbrauen können. Alle Zutaten kommen in Mini-Brennhäfen und werden über einer Gasflamme aufgekocht. Dann braucht es viel Geduld, bis die Dämpfe aufsteigen, abgekühlt und so wieder verflüssigt werden können, und zu guter Letzt unser Gin aus dem Röhrrchen tropft. Geduld ist ja nicht jedermanns Sache, darum werden wir zur Überbrückung der Zeit mit feinen Zvieriplättli, frischem Brot und noch frischeren Drinks aus dem Diwisa-Sortiment verköstigt. Wir fühlen uns beinah wie im Himmel.



Wie hochprozentig ist er wohl?
(Der Gin, nicht der Maeder)

Während dem sind je Gruppe etwa drei Deziliter Gin entstanden. Aber mit einem Alkoholgehalt um 66 Volumenprozent ist er viel zu stark, weshalb er mit Wasser auf ein normales Verhältnis zwischen 40 und 45 Prozent verdünnt wird. Nun noch alles in kleine 5cl-Fläschchen abfüllen, etikettieren, die Überschussmenge mit Eis und Tonic gestreckt austrinken, und schon müssen wir weiter. Denn im Restaurant Sternen auf der gegenüberliegenden Altstadtseite ist für uns zum Abendessen ein Tisch reserviert.

Ein feines Essen und ein paar Bier oder Gläser Wein später macht man sich auf die Heimreise. Nur die wenigsten werden das Bett vor Mitternacht erreicht haben, wo sie aber mit vollen Bäuchen und vielen schönen Erinnerungen zufrieden einschlafen.

Für den SVSNE: Der letztangemeldete Reisetilnehmer Dani Schütz



Das Landvogteischloss Willisau - eines der prächtigsten Barock-Gebäude der Innerschweiz