

Oldtimer sollen Leben nach Sarnen bringen

Mit einer Art Flatrate stellt Organisator Ruedi Müller sicher, dass auch dieses Jahr an Pfingsten edle Oldtimer bewundert werden können.

Philipp Unterschütz

«Aufgeber gewinnen nie – Gewinner geben nie auf!» Bei jedem Blick an die Wand in seinem Büro blickt Ruedi Müller auf eine seiner Lieblingsmaximen. Und hält sich daran: So unsicher die Zeiten für die Planung von Veranstaltungen auch sein mögen, der Organisator von O-iO Oldtimer in Obwalden stellt den beliebten Anlass darum auch in diesem Jahr auf die Räder. Erneut sollen sich Hunderte von Oldtimer-Fans mit ihren edlen Fahrzeugen in Sarnen treffen, bestaunt von einem grossen Publikum. Freilich muss auch Ruedi Müller mit allerlei Unwägbarkeiten rechnen. Bis zum O-iO, das traditionsgemäss an Pfingsten, also am 22. und 23. Mai, in Sarnen und Meiringen stattfinden wird, dauert es noch. Unmöglich vorausszusehen, wie sich dann die Lage präsentiert.

Ruedi Müller plant darum auch in drei Szenarien: Das O-iO findet wie gewohnt mit Programm und organisierter Fahrt nach Meiringen statt, wobei Teile von Sarnen und Meiringen gesperrt werden. Oder das O-iO darf nicht stattfinden,

die Teilnehmer können aber auf eigene Faust nach Sarnen kommen. Oder die Massnahmen wie ein Lockdown wären derart streng, dass auch dies unmöglich ist. Knackpunkt bei einer solchen Ausgangslage sind natürlich die Finanzen. «Ich habe das O-iO und die Organisation deshalb komplett gestrippt». So verzichten wir auf die kostenintensive Individualisierung wie Rallye-Nummern oder Badges, die den Besuchern Informationen über die Autos oder die Fahrer geben», erklärt Ruedi Müller.

Ein Unkostenbeitrag von 20 Franken

Um die zwar geringeren, aber trotzdem anfallenden Kosten decken zu können, müssen die Oldtimer-Fans im Internet «Tickets» für 20 Franken lösen. Eine Art Flatrate, in den Jahren zuvor kosteten diese jeweils 105 Franken für zwei Tage. Würde das O-iO nicht stattfinden können, sind die 20 Franken Unkostenbeitrag verloren. «Die Rückzahlung würde erhebliche Kosten verursachen, weshalb wir darauf verzichten müssen», sagt Ruedi Müller. Er habe zuvor aber in «seinen» Oldtimer-



Oldtimer locken Tausende nach Sarnen.

Archivbild: Robert Hess

Kreisen eine Art Testversand gemacht und erst nachdem die Rückmeldungen gut waren, die Tickets breit angeboten. «20 Franken sind ein Beitrag, mit dem die Oldtimer-Fans noch leben können, auch wenn er verloren ginge.»

In den 20 Franken ist ein Gutschein von 5 Franken enthalten, der bei Konsumationen ab 40 Franken in den beteiligten Restaurants in Sarnen und

Meiringen eingelöst werden kann. Noch nicht im Klaren ist sich Ruedi Müller darüber, wie er seine Sponsoren angehen soll. Über 70 waren es in normalen Zeiten, die er alle persönlich anrief und um Unterstützung bat. Insbesondere wenn das O-iO im normalen Rahmen stattfinden kann, wird das zu Kosten führen, die im Moment nicht gedeckt wären. Für die Besitzer der Oldtimer

ist klar: Das O-iO 2021 soll stattfinden. Bereits sind über 250 von 550 möglichen Anmeldungen eingegangen. Ruedi Müller darf sicher zuversichtlich sein. Vergangenes Jahr, als das O-iO abgesagt werden musste, fuhren doch über 350 Oldtimer nach Sarnen und sorgten in den Restaurants und Hotels für einen höchst willkommenen Konsumationschub. Von Hoteliers, Wirten und den Oldtimer-Fahrern erhält Ruedi Müller denn auch viel Zuspruch. «Vielen Dank für Deinen tatsächlich unermüdlichen Einsatz für unser so geliebtes O-iO. Bravo! We never give up! Der kleine Beitrag von 20 Franken ist ein «must»!, schreibt einer beim Bestellen des Tickets. Und eine Wirtin bringt es auf den Punkt: «Ein stimmungsvolles Fest – wie O-iO es immer war – würde unseren Gemütern doch allen guttun.»

Wählt Daniel Wyler den Bully oder das Cabrio?

Eine schöne Geschichte, wie sie nur das O-iO schreibt, kann Ruedi Müller auch schon erzählen. Der Obwaldner Volkswirtschaftsdirektor Daniel Wyler,

der schon in der Vergangenheit seine grosse Sympathie für den Anlass bekundete, bestellte spontan zwei Tickets. Und dies, obwohl er gar keinen Oldtimer besitzt. Deshalb hielt er 2019 seine Ansprache auch humorvoll neben einem Oldtimer-Betonmischer. Doch diesmal soll der Regierungsrat «standesgemäss» einfahren, denn als Ruedi Müller die Neuigkeit auf seinen Kanälen verbreitete, meldete sich spontan ein Oldtimer-Besitzer und stellte Daniel Wyler einen VW-Bulli oder ein VW-Cabrio zur Verfügung – wahlweise.

«Also ich würde auf jeden Fall den Bulli wählen», rät Ruedi Müller. «Der Kleinbus ist eine Legende, die kosten bis weit über 100 000 Franken.» Ein Aufgeber kann Daniel Wyler also nicht sein, mindestens er gehört schon jetzt zu den Gewinnern am O-iO. Bleibt zu hoffen, dass auch viele Gäste und Familien mit Kindern dieses Jahr wieder in den Genuss des so beliebten, kostenlosen Pfingstvergnügens kommen.

Hinweis

Weitere Infos finden Sie unter: www.o-io.ch

Pilzzüchter Lussi zeigt seine Bunker-Welt

Sein Business ist bombensicher: Unternehmer Alex Lussi züchtet edle Speisepilze tief im Stollen.

Corona zwingt die Gastronomie gerade in die Knie. Dafür wird zu Hause mehr gekocht. Für Alex Lussi und seine Gotthard Bio Pilze AG ist das am Schluss ein Nullsummenspiel. Der 37-jährige Pilzzüchter erklärt: «Im vergangenen Jahr verkaufte ich viel weniger an Restaurants, dafür aber deutlich mehr an Grossverteiler.» Deshalb musste er trotz Pandemie keine Verluste einfahren.

Jammern darf er ohnehin nicht. Seine Firma wächst und wächst. Genauso wie die Pilze, die er laufend anbaut. Zum Vergleich: 2014, als er seine Firma gründete, verkaufte er jährlich 80 Tonnen. Heute sind es bereits 110. Acht Mitarbeiter arbeiten mittlerweile im Betrieb mit. Sein Team und er züchten ihre Pilze an drei Standorten: im urtherischen Erstfeld in einer ausgedienten Bunkeranlage hinter dem Schwerverkehrszentrum, in Stansstad in einem früheren Bahnschotterstollen beim Rotzloch und im nidwaldnerischen Oberdorf auf einem extra dafür vorgesehen Bauernhof.

Militärstollen in Erstfeld bietet grosse Anbaufläche

Die grösste Produktionsfläche liegt in Erstfeld. Die Bunkeranlage bietet 3000 Quadratmeter Anbaufläche. In Stansstad sind es 1500 und in Oberdorf 1000. In Erstfeld öffnet Lussi eine unscheinbare Metalltüre mitten im Felsen. Der Blick fällt auf eine grosse Halle. Reihe an Reihe stehen Tausende Pilze auf fahrbaren Metallgestellen. Jetzt



Alex Lussi züchtet Biopilze. Bild: Anian Heierli (Stansstad, 12. Februar 2021)

im Winter ist es hier drinnen wärmer als draussen, aber dennoch frisch. «Es sind etwa 12 Grad», sagt Lussi.

«Die Luftfeuchtigkeit beträgt 90 Prozent. Das sind ideale Bedingungen für das Wachs-

tum.» Er erklärt: «Pilze bestehen grösstenteils aus Wasser. Die Feuchtigkeit ist das A und O.» Aus Erfahrung weiss er: «Wenn es zu trocken ist, gedeihen die Pilze nicht.» Doch jeder seiner Sorten sei anders. Des-

halb muss er die Bedingungen immer etwas anpassen. In Erstfeld züchtet er eine einzige Sorte, den Shiitake. Der japanische Name bedeutet so viel wie: Pilz, der am Baum wächst. Das tut er auch im Kanton Uri. «Als Substrate verwenden wir Sägemehl aus Buche und Eiche», so Lussi. «Die Pilzsporen befinden sich zuvor auf Roggenkorn, das wir ins Substrat geben.» Dieser Vorgang heisse nicht Ansäen, sondern Impfen. Zuerst wachsen die Pilze unter einem Beutel aus Plastik. «Das ist wie ein Treibhaus», so der Züchter. Auch sei der CO₂-Gehalt unter der Haube hoch, was das Wachstum zusätzlich beschleunige. Zwar sind Pilze keine Pflanzen, dennoch benötigen auch sie CO₂ zum Leben.

Doch was sind Pilze dann? «Eine eigene Form von Lebewesen», so Lussi. Er erklärt: «Das, was wir als Pilz essen, ist eigentlich nur die Frucht. Das eigentliche Lebewesen befindet sich im Boden darunter. Es ist ein ganz feines Netz aus Fäden, die Nährstoffe transportieren. Wie ein Logistikzentrum.» Er betont: «Überall in der Natur gibt es Pilze. Ohne sie würde nichts funktionieren.» Beeindruckend ist vor allem, wie schnell die Pilze aus dem Boden schiessen. Der Shiitake in Erstfeld wird bereits nach 12 bis 14 Wochen geerntet. Doch die eigentlichen Turbosorten züchtet Lussi in Stansstad. Der Kräuterseitling braucht nur gerade vier Wochen, bis er reif ist. Dasselbe gilt für den grauen Aus-

ternpilz. Die gelben Austernpilze können nach 2,5 Wochen geerntet werden. Hinzu kommt, dass es während des Wachstums nicht einmal Dünger braucht. Der Bionährboden und die richtigen klimatischen Bedingungen reichen aus.

Lange getüftelt, bis die Ernte stimmte

Doch das klingt einfacher, als es ist. Lussi tüftelte lange, bis die Qualität und der Ertrag endlich stimmten. Dabei kommt ihm zugute, dass er ursprünglich Flugzeugmechaniker gelernt hat. «Bei der Lüftung und der Klimaanlage kann ich viel selber machen», sagt er. Damit sich der Anbau auch lohne, müsse alles perfekt aufeinander abgestimmt sein. «Einen Totalausfall hatte ich nie. Doch anfangs machten wir zahlreiche Probeversuche, bis es endlich stimmte hat.» Das Wissen aus Büchern lasse sich bei der Pilzzucht nie eins zu eins in die Realität übertragen. Gelernt hat er den praktischen Teil in Holland. Im Jahr 2006 machte er dort ein Praktikumsjahr auf acht verschiedenen Betrieben. «Anschliessend bin ich mit einem Rucksack voll Wissen zurückgekommen», sagt er.

Als Nicht-Einheimischer musste er sich durchsetzen

Die Idee mit den Stollen hatte er später auf einer Studienreise in Pennsylvania. «Dort habe ich eine unterirdische Zuchtanlage besucht.» Die Vorteile würden auf der Hand liegen: «Im Stollen brauche ich viel weniger Energie

zum Heizen oder Kühlen. Im Winter ist es im Berg wärmer als draussen und im Sommer kälter.» Schwer war vor allem der Anfang. «Im Kanton Uri ging es lange, bis ich die Erlaubnis hatte.» Er lacht und meint: «Als Nicht-Einheimischer musste ich mich mit meiner Idee durchsetzen.» Andere Unternehmer waren ebenfalls an den Stollen interessiert. Sie wollten dort Käse lagern oder Daten bunkern. «Heute hat man mich in Erstfeld akzeptiert», so der Nidwaldner. «Ja, ich fühle mich positiv aufgenommen.» In Zukunft will Lussi weiterwachsen. «Der Markt in der Schweiz und in Europa birgt viel Potenzial», ist er sicher. Die beiden grossen Detailhändler Coop und Migros würden stark auf Schweizer Edelpilze setzen. Auch deshalb testet er aktuell den Anbau von zwei Sorten, von denen es auf dem Markt erst wenige gibt. «Den Pied Bleu würde ich gerne anbauen», verrät er. Das sei ein feiner Pilz, der es gerne etwas kälter hat. «8 bis 10 Grad wären ideal.»

Dafür würde sich eine Anlage eignen, die etwas höher gelegen ist. Konkrete Pläne hat er aber noch keine. Die braucht er auch nicht zwingend. Denn in Erstfeld hat er sein Potenzial noch nicht ausgeschöpft. «Von der Fläche her liesse sich die Produktion erweitern.» Das dürfte spätestens der Fall sein, wenn es der Gastronomie wieder besser geht.

Anian Heierli