

Zeitschrift des Verbandes der Familien Knüsel

Nr. 24, November 2004



Knüselversammlung Sonntag 14. November in Rothenburg

Stiftung des Verbandes der Familien Knüsel

Rückblick Wanderung • Knüselhof Ober-Wahligen

Adrian Knüsel, Leiter Kurszentrum Ballenberg

Felix Knüsel, Leiter Gastronomie Golfrestaurant

Peter Ernis Reise durch Südamerika

Familienrat

Armin Knüsel, 6403 Küssnacht (A)
Edi Knüsel, 6300 Zug, Präsident (U)
Josef Knüsel, 6281 Hochdorf (U)
Marie-Louise Knüsel, 6033 Buchrain (F)
Richard Knüsel, 6343 Rotkreuz (U)
Stefan Knüsel, 6052 Hergiswil (U)
Stephan Knüsel, 6257 Ballwil (F)
Urs Knüsel, 6403 Küssnacht (A)

Stiftungsrat

Anita Knüsel, Präsidentin, (F)
Oberholzweg 23, 3067 Boll – Tel. 031 839 44 33
Bruno Knüsel, Aktuar (A)
Erli, 6403 Küssnacht – Tel. 041 850 36 02
Josef Knüsel, Rechnungsführer (U)
Oberwil 1, 6330 Cham – Tel. 041 78033 54
Spenden bitte auf das Konto 60-9596-7
der Raiffeisenbank Cham zu Gunsten von:
Stiftung der Familien Knüsel,
Konto No. 92540262 81455

Stammlinien-Abkürzungen

Luzerner: F = Fuchsberg, L = Laubach, W =
Winterhalten. Schwyzer: A = Aahus, Zuger: U =
Unterer Hof Ibikon

Zeitschrift des Verbandes der Familien Knüsel (Auflagen 500 Stk., Erscheint zweimal jährlich)

Edi Knüsel, Redaktor, Eichwaldstrasse 11, 6300 Zug
Tel. 041 740 68 84, Fax 041 740 68 81
E-Mail <knuesel.edi@bluewin.ch>

Druckerei:

PDZ Druck AG, Grepperstrasse 23, Postfach 354,
6403 Küssnacht a/Rigi Tel. 041 850 17 22

Inhaltsverzeichnis Zeitschrift No. 24

2	Editorial
3	Mitgliedernachrichten, Rückblick Wanderung
4-5	Knüselversammlung Rothenburg
6	Knüselstiftung
7-8	Anton & Trudi Knüsel-Schurtenberger
9-10	Felix Knüsel-Wilhelm
11-12	Adrian Knüsel
13-15	Reisebericht Peter Erni
15-16	Daniel Knüsel
17	Zeitungen schreiben über Knüsel
18-20	Inserate

Agenda 2004/2005

25. Oktober 2004	Familienratssitzung
14. November 2004	Familienversammlung
12. März 2005	Redaktionsschluss Knüsel zeitschrift No. 25
11. April 2005	Familienratssitzung
12. April 2005	Versand Zeitschrift No. 25
22. Mai 2005	Knüselwanderung in Ro- thenburg
31. August 2005	Redaktionsschluss Knüsel- zeitschrift No. 26
11. Oktober 2005	Versand Knüselzeitschrift No. 26
24. Oktober 2005	Familienratssitzung
13. November 2005	Familienversammlung

Adressänderungen an:

Verband der Familien Knüsel
z.Hd.v. Herrn Stefan Knüsel
Schöngrund 26, 6343 Rotkreuz

Internet: www.knuesel-verband.ch

Webmaster: Stephan Knüsel, Familienrat, Ballwil

Zum Titelbild

Keramik von Adrian Knüsel (Siehe Seite 11)

EDITORIAL

Liebe Mitglieder

In seinem Vorwort für das Knüselbuch I schrieb Bundesrat Philipp Etter sel. *vor 30 Jahren: Der Ausbruch der Knüsel aus der ausschliesslich bäuerlichen Welt, so wir das überhaupt einen Ausbruch nennen dürfen, vollzog sich nach der vorletzten Jahrhundertwende, langsam erst und vorsichtig, dann aber mit erstaunlicher Kraft und bewunderungswürdiger Stetigkeit.*

Heute können wir uns fragen, ob dieser Ausbruch zum Stillstand gekommen ist und ob es heute überhaupt noch Knüselhöfe gibt. Fragen kann man sich auch, wie es denen geht, die gezwungenermassen die bäuerliche Welt verlassen haben?

Es sind einige Knüselhöfe eingegangen. Aber es gibt immer noch recht Viele. Doch hat sich die bäuerliche Welt völlig verändert. Reine Milch- und Ackerbaubetriebe sind nur noch möglich, wenn eine genügende Nutzungsfläche vorhanden ist. Fast alle Knüsellandwirte haben sich einen Zusatzverdienst aufgebaut, um zu überleben. Die Angebote auf ihren Bauernhöfen sind äusserst vielfältig geworden: Verkauf über die Strasse, Ferien auf dem Bauernhof, Buzemorge, Camping, Feldrandkompostierung, Obstkulturen, Gemüseanbau, Beerenzucht, Blumenkulturen, Schweinemast, Heupressen, Lohnarbeiten, usw.

Und wie geht es den Knüseln, welche die bäuerliche Welt verlassen haben. Bundesrat Etter sel. hatte recht, wenn er 1973 sagte, dass dieser Ausbruch aus der bäuerlichen Welt sich mit erstaunlicher Kraft vollzog. Es ist wirklich erstaunlich, wie gut die Knüselöhne und Knüselstöchter diesen Ausbruch bewältigt haben. Wir treffen sie heute in allen Berufsgattungen an, sei es als Angestellte, Vorgesetzte oder freie Unternehmer. Die Liste erfolgreicher Knüsel ist ellenlang und erlaubt mir immer wieder von neuem, interessante Berichte in unserer Zeitschrift zu veröffentlichen. Der Grund dieser Erfolge liegt in der Ausbildung, dem Fleiss, der Stetigkeit, und - nicht zu vergessen - ist möglich dank einem guten Elternhaus.

Mit den letzten Zeilen ein Wort für unsere Knüsel in Argentinien. Daniel Knüsel wird in Zukunft für jede Zeitschrift einen Bericht aus Argentinien schicken. Da sehr viele Knüsel Spanisch oder Italienisch recht gut beherrschen, erlaube ich mir, diese Artikel jeweils nicht zu übersetzen.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Spaziergang durch die verschiedenen Berichte.

Edi Knüsel

MITGLIEDERNACHRITEN

Geburten

Wir gratulieren Yvonne & Pascal Wicht-Knüsel, 4226 Breitenbach, zur Geburt ihres Sohnes

Romano Lorenzo
am 14. Januar 2004.

Berufliche Erfolge

Armin Knüsel, Einsiedeln, ist per 1.10.2004 zum Leiter der Raiffeisenbank Einsiedeln gewählt worden.

Ivo Knüsel, Steinhausen, hat an der Hochschule für Wirtschaft und Verwaltung in Zürich das eidg. Diplom als Betriebsökonom FH erworben.

Helene Tezzele Knüsel, Luzern, Musiklehrerin, hat an der Musikhochschule Luzern den Fähigkeitsausweis für musikalische Früherziehung erworben.

Wir gratulieren den erfolgreichen Diplomanden/innen recht herzlich.

Neumitglieder

Wir begrüssen folgende Neumitglieder:

Hanny Knüsel, Krankenschwester, Heidengasse 5, 6340 Baar. Abst. Unterer Hof Ibikon

Felix Knüsel, Gastronomie-Fachmann, Eichholzweg 29a, 6312 Steinhausen. Abstammung Oberlaubach

Adrian Knüsel, Keramiker BA, Steinhofweg 16, 6006 Luzern. Abstammung Oberlaubach

Unsere Verstorbenen

Wir gedenken der Verstorbenen die seit April verstorben sind. Den Angehörigen sprechen wir unser herzlichstes Beileid aus:

Josef Knüsel-Häfliger

6102 Malters.

5. Januar 1924 - 26. April 2004

Agnès Knüsel-Kiener

4539 Rumisberg.

27. Juli 1927 - 13. Juni 2004

Hanni Knüsel-Waldis

8280 Kreuzlingen.

14. Juli 1914 - 22. Juni 2004

Maria Elsener-Knüsel

6340 Baar.

12. März 1924 – 23.8.2004

Die Totenehrung findet am 14. November 2004 um 10.00 h im Pfarreigottesdienst statt.

Neue Inserenten

Wir freuen uns, folgende Firmen als neue Inserenten begrüssen zu dürfen:

Restaurant Golfpark
Holzhäusern.

Leiter: Felix Knüsel

Kurszentrum Ballenberg
Brienz.

Leiter: Adrian Knüsel

Einen herzlichen Dank allen neuen und bisherigen treuen Inserenten.

Knüsel-Wanderung

BERICHT JOSEF KNÜSEL HOCHDORF

Kirchbühl oberhalb von Sempach war in diesem Jahr der Ausgangspunkt der Knüselwanderung. Am Eingang dieses Weilers besammelten sich ca. 25 Wanderfreunde. Unter der Führung meines Bruders Hans besichtigten wir zuerst die Kirche St. Martin, welche ihren Ursprung in der Römerzeit hat.

Auf der leicht ansteigenden Strasse zum Hof Nübrich des Roman Knüsel machte eine Wanderfreudige noch kurz

einen Check ihres Rucksackes. Beim Anblick des Inhalts sah sie sich weniger auf einer Wander-Tour als vielmehr in ihre Schulzeit zurückversetzt. Bei meinem Bruder Roman stärkten wir uns mit einem ausgiebigen Apéro. Dabei stellte Roman seinen Betrieb vor und erzählte von der im Jahre 2000 gemachten Betriebsumstellung. Via die Bauernhöfe Stockhof und Horlachen gelangten wir zum St. Niklause Chäppeli, wo wir eine herrliche Aussicht geniessen konnten. Bei kühlem Wind wanderten wir am schönen Golfplatz „Sempachersee“ entlang. Der Weg führte uns hinunter zum Restaurant Schlacht. Dort sind einige Mitglieder für das Mittagessen eingekehrt. Die ganz Unentwegten haben die sehr historische Strecke via Kapuzinerbrüggli zum Morgenbrot-Stöckli unter die Füsse genommen. Diese Strecke ist deshalb geschichtsträchtig, weil sich die Eidgenossen bei der Schlacht v. Sempach beim Morgenbrot-Stöckli besammelt haben und in Richtung Restaurant Schlacht zum Angriff übergegangen sind. Durch einen weite-



ren Waldweg gelangten wir zum Steinibühlweiher. Auf dem grossen Grillplatz konnten wir uns ideal verpflegen. Schon bald war Zeit zum Aufbruch, und der letzte Abschnitt unserer Wanderung führte uns vom Hof Galler zurück nach Kirchbühl. Auf dem Parkplatz verabschiedeten wir uns und kehrten mit vielen guten Eindrücken nach Hause.

Knüselversammlung 2004 Sonntag, 14. November, in Rothenburg

Liebe Mitglieder, liebe Knüsselfamilien

Wir laden Sie recht herzlich zu unserer Familienversammlung in Rothenburg ein. Rothenburg gehört mit 21 andern Gemeinden zum Amt Hochdorf und weist eine Fläche von 1550 Hektaren auf. Im Osten und Norden grenzt Rothenburg an die Gemeinden Eschenbach und Rain. Im Westen ist die Gemeinde Neuenkirch Nachbar, während im Süden, ennet dem Rotbach, die Stadtgemeinde Emmen angrenzt. Der höchste Punkt mit 590 Metern über Meer liegt im Norden, zwischen dem Sandblatten – und dem Buelewald. Am tiefsten liegt das Rütibächli, 451 Meter über Meer, südlich des Gehöftes Löchenrain. Der Flecken selber liegt ganz an der Peripherie der Gemeinde. Der nahe Rotbach bildet hier bereits die Grenze zur Gemeinde Emmen.

Die Gemeinde Rothenburg wird allgemein zur Agglomeration Luzern gerechnet, zeigt aber keineswegs die typischen Merkmale, wie sie in der Regel solche stadtnahe Siedlungen aufweisen. Ein attraktives Dorf- und Vereinsleben, ein gesundes und leistungsfähiges Gewerbe sowie ein intaktes Landwirtschaftsgebiet wirken der Verstädterung entgegen. In Rothenburg und seiner Agglomeration haben viele Knüsselfamilien ihren Wohnsitz. Es freut uns, dass wir dieses Jahr mit unserer Versammlung zu ihnen kommen können.

Überdurchschnittliches Wachstum. Die grösste Entwicklung verzeichnete Rothenburg in den Jahren 1960 bis 1970 und 1980 bis 1990. In diesen Perioden stieg die Bevölkerungszahl innert je zehn Jahren um über 1000 oder jährlich um rund 100 Personen. Auf Ende 2000 ist die Einwohnerzahl auf 6237 Personen angewachsen.

Landwirtschaft und Kleingewerbe. Auf den kleinen, aber markanten Höhenzügen der Gemeinde gibt es über 50 währschafte landwirtschaftliche Betriebe. Auf diesen meist grossen Liegenschaften werden mit zeitgemässen Methoden vorwiegend Milchwirtschaft, Acker- und Obstbau sowie Schweinehaltung betrieben. Während die Land- und Forstwirtschaft im Jahre 1920 55 % der erwerbstätigen Bevölkerung umfasste, betrug sie laut Volkszählung 1990 noch rund 11 % und lag im kantonalen Durchschnitt.

Das Gewerbe schafft Arbeitsplätze. Der Gewerbe- und Industrieverein Rothenburg vertritt heute die Interessen von über 170 Einzel- und Kollektivfirmen. Laut Volkszählung fanden 1990 2500 erwerbstätige Personen ihren Arbeitsplatz in der Gemeinde Rothenburg. Zudem wird vielen Jugendlichen Gelegenheit geboten, ihre Lehre, sei es im kaufmännischen oder gewerblichen Bereich, in ihrer Wohngemeinde zu absolvieren.

Viele Vereinslokalitäten stehen zur Verfügung. Von diesem Angebot können auch wir profitieren. Unser Anlass findet im Pfarreiheim statt.



Pfarreiheim neben der Kirche

Die Räumlichkeiten und der Saal mit Bühne des Pfarreiheimes eignen sich ausgezeichnet für die Durchführung unserer Familienversammlung. Im Foyer können wir den Aperitif offerieren. Für den Kinderhütendienst steht ein eigens eingerichteter Raum zur Verfügung.

Die Pfarrei Rothenburg ist älter als das ehemalige Städtchen und der heutige Flecken. Bis ins 18. Jahrhundert trug sie denn auch nicht dessen Namen, sondern denjenigen des etwa anderthalb



Pfarrkirche Rothenburg

Kilometer nordöstlich liegenden Weilers oder Gehöftes Rüggeringen (heute Rüeckringen). Dort stand bis 1729 die Pfarrkirche. Eine kleine Kapelle an diesem Ort erinnert noch an die damaligen geschichtlichen und kirchlichen Gegebenheiten. Anstelle der bereits bestehenden kleinen Kapelle im Flecken entstand 1729 bis 1731 die Pfarrkirche zu Ehren des heiligen Pelagius und der heiligen Barbara. Der burgfriedartige Turm auf der Ostseite und die äussere rötliche Farbe sollen an die ehemalige Burg erinnern. 1978 wurde der Chor mit einer Innenrenovation den Liturgiereformen des Zweiten Vatikanischen Konzils angepasst. 1993 wurde die Kirche einer gründlichen Aussenrenovation unterzogen. Gleichzeitig wurden die drei Eingänge überdacht.

Die hl. Messe mit Totenehrung findet dieses Jahr in der Pfarrkirche statt. Wir sind Gäste im sonntäglichen Pfarreigottesdienst um 10.00 h.

Aperitif, Hauptversammlung, Mittagessen, Unterhaltung und Tombola finden im Pfarreiheim statt.

**PROGRAMM
SONNTAG, 14. NOVEMBER 2004**

10.00 Gottesdienst mit Totenehrung in der Pfarrkirche Rothenburg

10.45 Aperitif im Pfarreiheim

11.30 GV im Pfarreiheim

12.15 Mittagessen

13.30 Jubilarenehrung, Darbietungen

14.15 Dessert, Losverkauf

15.00 Tombola

16.00 Ende der Versammlung

Anreise per Auto: Es stehen ein paar wenige Parkplätze bei der Gemeindeverwaltung zur Verfügung. Ein grösserer Parkplatz befindet sich an der Stationsstrasse neben der Post.

Anreise per Bahn: Ab Bahnhof Luzern mit Bus Linie 52 bis Haltestelle Rothenburg Flecken. Diese Haltestelle ist 2 Minuten von der Kirche entfernt.

TRAKTANDEN GV

- 1. Begrüssung, Protokoll der letzten GV, Wahl der Stimmzähler**
- 2. Rechnung 2003, Revisorenbericht**
- 3. Déchargeerteilung, Budget 2005**
- 4. Behandlung von Anträgen**
- 5. Verschiedenes**

Organisatorisches

Anträge sind bis spätestens 8 Tage vor der Familienversammlung an dem Familienrat einzureichen.

Tischdekoration und Unterhaltung werden von den Rothenburger Knüseln gestiftet. Vielen herzlichen Dank im Voraus.

Kinderhütendienst. Es freut uns, dass wir dieses Jahr wieder einen Kunderhütendienst haben. Im Pfarreiheim steht uns ein grosser Raum mit schönen Spiel- und Malsachen zur Verfügung. Die Betreuung findet durch Eleane und Linda Knüsel statt.

Anmeldung. Wir haben dieses Jahr einen Partyservice durch das Restaurant Kreuz, Rothenburg. Es ist daher wichtig, dass Sie sich schriftlich bis zum 31.10.2004 mittels beiliegendem Formular anmelden.

Abmeldung. Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn Sie uns auch die Abmeldung schicken würden. In diesem Falle hätten wir gerne ihr Geburtsdatum, ihre Abstammung, etc. Diese Daten benötigen wir für das Knüselbuch II. Vielen Dank.

Tombola. Wir schätzen es sehr, wenn Sie Tombolapreise an die Versammlung mitbringen oder eine Einzahlung mittels beiliegendem Einzahlungsschein machen könnten. Vielen herzlichen Dank im Voraus.

Knüselweinverkauf. Beim Tombolatisch verkaufen wir Knüselwein in 6er Karton abgefüllt.

Der Familienrat und die Knüsel in Rothenburg freuen sich auf zahlreichen Besuch.

Aus der Knüsel-Stiftung

Wie statutarisch vorgeschrieben, wurde die revidierte Jahresrechnung 2002 dem Vorstand des Familienverbandes abgegeben und durch diesen abgenommen.

An der letzten Knüsel-Versammlung im Herbst 2002 in Sempach haben wir die neu kreierte Trauerkarte für die Knüsel-Stiftung vorgestellt. Sie entstand aus einem Aquarell von Louise Knüsel - Abstammung unterer Hof Ibikon, gestorben 1986 -. Der Sommerstrauss in voller Blüte und wunderbar leuchtenden Farben zeigt eine geknickte Blume; Symbol dafür, wie nahe Freud und Leid beieinander liegen und wie eins zum anderen gehört. So wie die Freude ist auch das Leid vergänglich und mündet mit der Zeit in eine tröstende Gewissheit, dass der ewige Kreislauf nach dem Leiden auch wieder Freude und Lebensfülle bereithält.

Die Karten sind in einem Set - zusammen mit den zugehörigen Couverts - zu vier Stück à CHF 20. - bei jedem Vorstandsmitglied der Knüsel-Stiftung und an jeder Knüsel-Versammlung direkt zu kaufen. Wir möchten sie Ihnen herzlich empfehlen. Der Reinerlös kommt der Knüsel-Stiftung zugute. Sie können so dazu beitragen, Not und schwere Schicksalsschläge, die eine Knüsel-Familie getroffen haben, zu lindern. Herzlichen Dank im Voraus für Ihre Bestellung!

Der Stiftungsrat der Knüsel-Stiftung

Anita Knüsel, Präsidentin



Knüselhof Ober-Wahligen, Rothenburg Zu Besuch bei Familie Anton und Trudi Knüsel-Schurtenberger



**Hinten: Trudi und Anton
Vorne von links nach rechts: Linda, Silvan und Eleane**

DIE FAMILIE

Anton, Jahrg. 1956, ist gelernter Heizungsmoniteur. Nach dem Tode seines Bruders Pius im Jahre 1982 übernahm er die Leitung des Hofes. 1988 schloss er den Bund der Ehe mit Trudi Schurtenberger, Floristin, aus Rain. Sie gebar ihm drei Kinder.

Eliane, geb. 1989, besucht die 2. Klasse in der Sekundarschule. Silvan, geb. 1991, geht in der Kantonsschule Luzern in die 1. Klasse des Gymnasiums. Linda, die jüngste Tochter, ist in der 4. Primarklasse.



Bauernhaus Ober-Wahligen

DER STANDORT DES HOFES

Der Gutsbetrieb Ober-Wahligen, Rothenburg, liegt ca. 1 km nordwestlich der SBB-Station Rothenburg. Es ist der letzte Hof vor dem Bertiswilerwald. Auffallend ist das gepflegte Bauernhaus. Es steht etwas abseits der Scheune. Beetchen mit prächtigen, vielfarbigen Blumen im Garten und vor dem Haus verraten das Hobby der Bäuerin.

DIE GESCHICHTE DES HOFES

Wie wurde aus dem ehemaligen Elmigerhof ein Knüselhof? Barbara Elmiger-Knüsel wurde am 6. Januar 1889 als erstes Kind des Anton und der Katharina Knüsel-Huber geboren. Auf dem Bauernhof Battenmatt in Meierskappel durfte sie mit zehn Geschwistern, fünf Brüdern und fünf Schwestern, eine schöne Jugendzeit erleben. In der Haushaltungsschule in Sursee erwarb sie 1912 das Bäuerinnen-Diplom. In der Zeit des Ersten Weltkrieges, nämlich am 30. April 1917, heiratete sie den Bauernsohn Franz Elmiger aus Ibikon, Rotkreuz. Zu diesem Zeitpunkt kauften die beiden die Liegenschaft in Ober-Wahligen, wo das tüchtige Paar viele Erneuerungsarbeiten an die Hand nahm. Die Ehe blieb kinderlos. Ein schwerer Schicksalsschlag traf Frau Elmiger, als ihr Gatte im Dezember 1942 einen Hirnschlag

getragen wurde. Ihr Bruder Josef, der ihr damals schon seit über 20 Jahren auf dem Hof zur Seite gestanden hatte, übernahm dann die Verantwortung und heiratete 1948 Anna Elmiger von Hohenrain. Barbara war der Schwägerin im Haus und Hof eine grosse Hilfe bis ins hohe Alter.

Dem Ehepaar Josef und Anna Knüsel wurden sechs Kinder geschenkt: Antoinette, geb. 1951, - langjähriges Vorstandmitglied und Leiterin unserer Tombola -, Martha, geb. 1952, Josef, geb. 1954, Anton, geb. 1956, Annemarie, geb. 1958, und Pius, geb. 1959. Pius wurde als Nachfolger von Josef bestimmt. Leider verstarb er sehr früh im Jahre 1982. Nach seinem Tode bestimmte Vater Anton, den gelernten Heizungsmonteur, zu seinem Nachfolger.

DER GUTSBETRIEB OBER-WAHLIGEN

Der Gutsbetrieb Ober-Wahligen hat 17 Hektaren Landwirtschaftsfläche und 2,8 Hektaren Wald. 50 % des landwirtschaftlichen Einkommens kommen aus der Milchwirtschaft und 50 % aus der Feldrandkompostierung für die Gemeinde.

Die Milchwirtschaft betreiben Toni und Trudi ganz allein. Im Sommer, während der intensiven Arbeitsperiode, können sie sieben Kühe auf die Alp geben. Dafür erhalten sie etwas für die Milch. Toni betont, dass sie mit der Milchwirtschaft allein nicht überleben könnten.

Aus diesem Grunde ist der Betrieb auch noch in der Feldrandkompostierung tätig. Im Jahre werden ca. 800 Tonnen Kompost von der Gemeinde angeliefert. Mitte November bis Ende März wird Kompost alle 14 Tage angeliefert. In der restlichen Zeit erfolgen die Anlieferungen wöchentlich. Von der Gemeinde erhält Toni einen festen Preis pro Tonne. Dieses Geschäft rentiert besser als die Milchwirtschaft. Ist der Kompost angeliefert, gehört er Toni. Die Bearbeitung liegt ganz bei ihm. Sie ist sehr arbeitsintensiv. Die Gemeinde kippt den Kompost an bestimmte Wegränder. Dort wird er am Anfang täglich gewendet und der Sauerstoffgehalt gemessen. Dafür hat Toni zwei Hilfen. Die Weiterverwertung ist kein Problem. Die Hälfte kann er selbst gebrauchen. Einen Teil davon nimmt ein Nachbar. Die andere Hälfte verkauft er an Gärtnereibetriebe und Private.

Nebst der Milchwirtschaft und der Kompostierung betreibt Toni auch noch etwas Ackerbau. Er hat in der Regel zwei Hektaren Gerste und etwa gleichviel Mais. Die Gerste verkauft er. Auch vom Mais verkauft er noch einen Teil.

Ein weitere Einnahmequelle ist die Vermietung von Wohnungen. Toni hat am grossen Bauernhaus laufend umgebaut und renoviert. Im EG ist eine schöne 3½-Zimmer Wohnung entstanden. Sie ist gleich gross wie die Hauptwohnung. Die alten Schweinestallungen wurden vor drei Jahren abgerissen und eine 2½-Zimmer-Maisonettewohnung gebaut. Beide Wohnungen konnten problemlos an alleinstehende Personen vermietet werden. Es sind Wohnungen für Personen, die das naturnahe Leben auf dem Land hoch schätzen.

DIE ZUKUNFT DES HOFES

Die Zukunft des Landwirtschaftsbetriebes Knüsel in Ober-Wahligen sieht nicht rosig aus. Seit die Eltern den Hof geführt haben, hat sich sehr vieles geändert. Damals war der Hof gross genug. Heute ist er als reiner Milch- und Ackerbaubetrieb zum Überleben zu klein. Land pachten ist sehr problematisch. In der ganzen Gemeinde um alle Ecken zu den einzelnen, gepachteten Landstücken - mit Durchgangsrechten! - zu fahren, ist kompliziert und sehr problematisch. Dazu kommt, dass der Hof am hintersten Ende des Weilers Ober-Wahligen - eingeklemmt vom Bertiswilerwald -, liegt und keine Ausdehnungsmöglichkeiten hat.

Damit eine Familie auf dem Hof überleben könnte, müsste ein Betrieb mindestens 25 Hektaren gross sein. Auch die Direktzahlungen sind in der Zukunft nicht gesichert. Natürlich gibt es immer wieder Möglichkeiten, einen Nebenerwerb aufzubauen. Aber dies ist doch nicht die Lösung.

So gesehen müssen Toni und Trudi die Zukunftsaussichten ihres Hofes als Landwirtschaftsbetrieb realistisch beurteilen und die Weichen für die Zukunft ihrer Kinder jetzt schon richtig stellen.

Was für ein Hobby hat Toni? Es bleibt wenig Zeit für ein Hobby. Toni züchtet Forellen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten mit dem Füttern hat er sein Hobby jetzt im Griff. Das Hobby von Trudi ist die Pflege der Blumen und die gute Erziehung der Kinder.

Für die Knüselversammlung wird Trudi mit-helfen, eine schöne Tischdekoration zu kreieren. Die beiden Töchtern Eleane und Linda werden an der Versammlung den Kinderhütendienst betreuen.

Wir wünschen Toni, Trudi und ihren flotten Kindern alles Gute für die Zukunft.

Felix Knüsel-Wilhelm, Steinhausen Leiter Gastronomie Golfpark Holzhäusern



V.l.n.r.: Felix, Livia, Claudia, Ramon

KOMMEN SIE AUF DEN GESCHMACK

BERICHT EDI KNÜSEL

„SIE HABEN DIE WAHL SCHNELL, GUT UND GÜNSTIG IN UNSEREM GEMÜTLICHEN, GUTORGANISIERTEN UND HOCHSTEHENDEN SELBSTBEDIENUNGSRESTAURANT ZU SPEISEN ODER SIE BESUCHEN UNSER NEUES, EDEL UND MODERN KONZIPIERTES RESTAURANT IM OBERGESCHOSS DES HAUSES, *AU PREMIER*, UNTER INSIDERN AUCH SCHON ZUM "GOURMET-TEMPEL" ERKOREN.

DIESES LÄDT SIE EIN ZU EINEM KULINARISCHEN ERLEBNIS. IN GEDIEGENER UND GEHOEBENER ATMOSPHÄRE WERDEN IHNEN SORGFÄLTIG ZUBEREITETE KÖSTLICHKEITEN SERVIERT. UNSER VIELFÄLTIGES ANGEBOT SOWIE DIE VARIANTENREICHE WEINKARTE WERDEN SIE ÜBERZEUGEN.“

Mit diesen Worten wirbt das Restaurant Golfpark Holzhäusern im Internet für Gäste.

Dem regelmässigen Besucher des Golfparks Holzhäusern ist nicht entgangen, dass sich das Restaurant in den letzten zwei Jahren zu einem beliebten Speiserestaurant entwickelt hat. Der Leiter des Restaurants, der dieses Kunststück vollbracht hat, heisst **Felix Knüsel**.

WER IST FELIX KNÜSEL?

Geboren wurde Felix, Abstammung Oberlauenbach, am 29.9.1967 in Kölliken. Sein Vater führte dort das Restaurant Kreuz. Aufgewachsen ist er in Cham. Zusammen mit vier Geschwistern erlebte er eine glückliche Jugend. Seine Eltern hatten Kölliken verlassen und in Zug das

Restaurant Kollermühle erworben. Sie führten es mit grossem Einsatz und hatten wenig Zeit für ihre Kinder. Aber heute ist er selbst im Gastgewerbe tätig und kann gut verstehen, was es heisst, ein Restaurant zu führen. Bei aller Hektik legten die Eltern immer grossen Wert darauf, dass den Kindern an nichts fehlte. Dafür ist Felix seinen Eltern sehr dankbar.

WERDEGANG

1984-1987	Kochlehre Wilder Mann, Buonas
1987-1989	Welschlandaufenthalt in der Region Gruyère. Ausbildung zum Fondue und Raclett Koch
1989	Koch auf dem Stoons in einem Sportrestaurant
1989-1992	Hotelfachschule Thun
1992-1995	Merkur Restauration Volkiland Zürich als Stv. Geschäftsführer
1995-1998	Mövenpick Zürich, Geschäftsführer
1998-2001	Grandhotel Dolder, Zürich, Geschäftsführer Sportrestauration
Ab 2001	Leiter Restauration Golfpark

LEITER GASTRONOMIE GOLFPARK HOLZHÄUSERN

Felix ist als Einziger der Familie in die Fussstapfen seines Vaters getreten. Später haben Leute ihn immer wieder gefragt, warum er das Restaurant Kollermühle nicht übernommen habe. Die Antwort ist einfach. Als Vater aufhörte, war Felix

24 Jahre alt und frisch von der Hotelfachschule - ohne Praxis - gekommen.

Als er das erste Mal im Golfpark war, fielen ihm die vielen Autos auf. Eigentlich wurde er angestellt für die Leitung des Selbstbedienungsrestaurants. Schnell war ihm klar, dass bei der guten Lage des Parks Potenzial für ein Restaurant mit gehobener Atmosphäre vorhanden sein müsste. Wenn kürzlich das Restaurant *au premier* eröffnet werden konnte, so ist das sein Kind. Er ist mächtig stolz darauf. „In diesem neuen Restaurant“, schwärmt Felix, „wird der Besuch zu einem kulinarischen Erlebnis. In gediegener und gehobener Atmosphäre kann man den Gästen sorgfältig zubereitete Köstlichkeiten servieren. Das *au premier* ist auch geeignet für Businesslunches, Familienfeiern, Feiern mit Freunden, Seminare und Bankette.“ Felix ist überzeugt, dass er damit in Zukunft viel herausholen kann.



Ein Blick ins neue Restaurant *au premier*

Felix liebt das Gastgewerbe wegen des Kundenkontaktes und der abwechslungsreichen Arbeit. In allem, was er sagt, spürt man seine Liebe zu diesem Job. Es sei schön, wenn die Gäste das Essen rühmen und mit der Leistung des Personals zufrieden seien. Gastgeber sein liegt ihm. Geschäftsführer im Restaurant Golfpark ist nicht ein 5-08.15 Job. Immer ist etwas los, einmal dies, einmal das, einmal so, einmal anders. Und gleichwohl liegt viel Abwechslung darin. Denn es muss ja auch im Hintergrund administrative und organisatorische Arbeit geleistet werden. Angezogen haben die Bankette. Fast täglich können bis zu 80 Personen mit 3- bis 4-gängigen Nachtessen bedient werden. Auch der Businesslunch hat bei Geschäftsleuten guten Anklang gefunden. Felix verspricht sich auf den Herbst, wenn er mit schönen Promotionen aufwarten kann, eine Umsatz-

steigerung. „Bei kühlerem Wetter verspüren die Leute mehr Hunger und essen gerne auswärts“ erklärt er, „das Restaurant *au premier* sei das Sahnehäubchen der Gastronomie Holzhäusern“.

FAMILIE

Im Leben von Felix hat es viele Höhepunkte gegeben. Die schönsten waren die Heirat mit Claudia, die Geburten des Stammhalters Ramon und der Tochter Livia. Dies waren die wichtigsten Momente überhaupt. Der Grund liegt in seiner Jugend. Gerne hätte er als Kind etwas mehr Familie gehabt. Die Zeit, Kind zu sein, sei für ihn zu kurz gewesen. Denn man komme ja mit 16/17 bereits in die Teenagerjahre. Mit 18 hatte für Felix der Werdegang begonnen, sprich Kochlehre, sprich Hotelfachschule, sprich Wanderjahre.

Heute gibt ihm seine Familie sehr viel. Mit Claudia und den Kindern die Freizeit zu verbringen steht für ihn an erster Stelle. In der Regel verbringt er sechs bis sieben Tage im Geschäft. Wann immer es geht, nimmt er 1- bis 2-Tage frei, damit er mit der Familie zusammen sein kann. Die Familie ist für ihn Ausgleich und Antrieb zugleich. Sie gibt ihm Antwort auf die Frage, für wen er arbeite. Im Gastgewerbe hat man ellenlange Präsenzzeiten. Dafür erntet man in Familien- und Freundeskreisen oftmals viel Unverständnis. Felix hat, wie er sagt, seine Hörner abgestossen. Die Triebfeder ist jetzt die Familie.

HOBBYS

Bleibt auch noch Zeit für ein Hobby? Ja! Botanik ist sein Lieblingsgebiet. Seit sechs Jahren ist er Bonsai Anhänger. Er züchtet, pflegt und hegt Zwergbäume.



***Ficus benjamina* aus der Bonsai Zucht von Felix**

Wo schöne Dinge noch Wert haben: Im Kurszentrum Ballenberg kann jedes denkbare Handwerk erlernt werden

BERICHT EDI KNÜSEL

Seit sieben Jahren bietet das Kurszentrum Ballenberg am Brienzer See Heimatwerk-Kurse in Handwerk an. Leiter des Kurszentrums ist **Adrian Knüsel** aus Luzern. Wer ist Adrian?



Adrian in der Töpferei

Adrian, geb. 19.6.1957, Abstammung Oberlaubach, Meierskappel, ist in Kriens aufgewachsen. Nach der Matura in Luzern besuchte er während vier Jahren die Path Academy of Art in London und schloss diese mit dem Diplom als Keramiker BA ab. Zurück in der Schweiz, eröffnete er eine keramische Werkstatt in Luzern. 1997 übernahm er eine Werkstatt in Neuenkirch. Seit 1997 ist er Leiter des Kurszentrums Ballenberg.



Kurszentrum Ballenberg

Das Kurszentrum Ballenberg bietet Kurse in den verschiedensten handwerklichen Techniken an. Entstanden ist es als Nachfolgeinstitution für die Heimatwerkschule in Richterswil, die Kurse für Bauern durchführte, um ihnen dadurch einen Nebenerwerb zu ermöglichen. Heute versteht es sich als Kompetenzzentrum für das Handwerk, wo schönen Dingen von Liebhabern noch ein Wert beigemessen wird. *Blick in einen laufenden Kurs „Schmieden“ im Kurszentrum Ballenberg im Juli dieses Jahres:* Wenn Kursteilnehmerin Stefanie mit energischen Hammerschlägen den glühenden Stahl bearbeitet, sprühen die Funken. Sobald die Temperatur des Metallstücks nachlässt, hält sie es in die Kohle und erhöht die Luftzufuhr zur Esse, sodass sich der Stahl wieder bis zur Weissglut erhitzt. Ihre Bewegungen sind schnell, präzise und kraftvoll; vielleicht eine Ahnung zu hektisch. Nur dadurch verrät sich, dass Stefanie noch kaum Erfahrung im Handwerk des Schmiedens hat. Erst vor einer Woche stand sie zum ersten Mal hinter einem Amboss.

Stefanie ist eine von fünf Teilnehmern (ausser ihr alles Männer) des Kurses "Schmieden von Damaszener Stahl", der in diesem Juli vom Kurszentrum Ballenberg angeboten wird. Die Basler Werklehrerin wischt sich energisch den russigen Schweiß von der Stirn und zieht den Gehörschutz vom Kopf, bevor sie kurz über ihre neu erworbenen Kenntnisse spricht. Am Anfang habe sie sich, eingeschüchtert vom Lärm und vor lauter Respekt vor dem Feuer, in eine Ecke gestellt und gedacht, sie werde nie ein glühend heisses Eisen in die Hände nehmen. Diese Unsicherheit ist ihr heute nicht mehr anzusehen. Stefanie hat, wie sie erzählt, eine Esse in ihrer Schule stehen und will das Schmieden ihren Schülern vermitteln - zumindest jenen, die sich vorstellen können, mit den Elementen Feuer und Stahl zu arbeiten.

Das Schmieden von Damaszener Stahl ist ein besonderes Handwerk. Ein kleiner Block von vier bis fünf Lagen Eisen und Stahl (ein so genanntes Damastpaket) wird verschweisst, auf die doppelte Länge ausgeschmiedet und umgefaltet. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis der Damast - so nennt sich das in Bearbeitung befindliche Stück - die gewünschte Anzahl Lagen aufweist. Auf diese Weise entstehen Messer, deren Klingen aus mehreren hundert hauchdünnen Schichten von Eisen und Stahl bestehen. Im Kurszentrum Ballenberg wird diese Kunst in einer einzigartigen Umgebung vermittelt, nämlich in der ehemaligen Schmiede von Bümpliz, einem Fach-

werkbau aus dem neunzehnten Jahrhundert, der abgerissen und Stück für Stück auf dem Gelände des Freilichtmuseums wieder aufgebaut wurde.

Das Schmieden ist nur einer von rund 120 verschiedenen Handwerkerkursen, die in Ballenberg durchgeführt werden. Das Angebot umfasst Lehrgänge im Drechseln, Schustern, Schreineren, Filzen, Ledergerben, Glasblasen, Korbflechten, Sattlern oder Töpfern. Neben diesen klassischen Handwerkstechniken gibt es ausgefallene Veranstaltungen, die Scherenschnitte, Tabakpfeifen, Lehmöfen, Kurbelautomaten und Weidenruten-Pergolen zum Thema haben. Dieses Angebot stösst auf regen Zuspruch. 988 Personen besuchten einen der Kurse im vergangenen Jahr. Die Motive für einen Kursbesuch sind äusserst vielfältig. Laut einer vom Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) in Auftrag gegebenen Studie sind die erworbenen Kenntnisse für etwa 40 Prozent aller Kursteilnehmer von direktem beruflichem Nutzen - sei es, dass Sozialpädagogen mit Behinderten handwerklich arbeiten, sei es, dass Bauern einen Nebenerwerb als Heimwerker aufbauen. Etliche Goldschmiede und Keramiker wiederum nutzen die Kurse zur eigenen Weiterbildung. Für die Übrigen ist die intensive Beschäftigung mit einem Handwerk reine Freizeitbeschäftigung. Der florierende Kursbetrieb ist keine Selbstverständlichkeit, denn die Eröffnung des Zentrums war die Folge einer Krise bei der Vorgängerinstitution, der Heimatwerkschule Mülenen von Richterswil. Diese war nach dem Zweiten Weltkrieg gegründet worden und bot bis in die frühen neunziger Jahre hinein kunsthandwerkliche Kurse für Bauern an, um diesen einen Zusatzverdienst zu ermöglichen. Für den Absatz der Produkte sorgte das Heimatwerk. Als einerseits die Nachfrage nach den traditionellen kunsthandwerklichen Gegenständen stetig zurückging und andererseits die Zahl der Bauern immer weiter sank, musste nicht nur das Heimatwerk sein Produktesortiment neu ausrichten, sondern auch die Finanzierung der Schule musste auf ein neues Fundament gestellt werden. 1994 wurden die historischen Gebäude der alten Schule verkauft, und aus dem Ertrag - sowie aus den Einnahmen einer Sammelaktion - wurde das neue Gebäude am Eingang des Freilichtmuseums errichtet; ein langgestreckter, heller Holzbau mit grossflächigen Fenstern.

Der Bau war bei seiner Inbetriebnahme im Jahr 1996 in vielem unvollendet. Für **Adrian**, den Leiter des Kurszentrums, ist dies kein Nachteil, denn es erlaubt ihm, an dem eher nüchternen

Gebäude weiterzuarbeiten und diesem eine wärmere Prägung zu geben. So wurden in verschiedenen Kursen ein Teil des Vorplatzes gepflästert und Natursteinmauern angelegt. Auch die handgewobenen Leinentücher, die neben den Lavabos hängen, entstanden im Rahmen entsprechender Veranstaltungen, und ein eleganter schwarzer Teppich, der auf dem Parkettboden im Eingang gut zur Geltung kommt, ist ebenfalls das Ergebnis einer Zusammenarbeit, die in Ballenberg begann. Ein Churer Werklehrer und der Webmeister der Strafanstalt Thorberg trafen sich an einem Papier-Webkurs und schufen den Teppich, der mittlerweile in Thorberg hergestellt und mit Erfolg kommerziell vertrieben wird.

Auch **Adrian** bietet Kurse an. Sein Material ist der Ton. In Luzern hat er mit holzbefeuertem Brennofen gearbeitet, bevor er angefragt wurde, ob er die Leitung des Zentrums übernehmen wolle. Eine Voraussetzung für den Wechsel von der städtischen Kunst- und Design-Szene ins idyllische Berner Oberland war für ihn, dass er seine Vorstellungen von zeitgenössischem Design realisieren konnte. Handwerk bedeutet für ihn nicht nur, alte Techniken weiter zu pflegen, sondern er will sich auch einer aktuellen Formensprache bedienen. Als Kursleiter verpflichtet er bekannte Schweizer Designer wie den Porzellanmaler Peter Faust oder die Textildesignerin Christa de Carouge. Es geht **Adrian** auch nicht nur um Schweizer Traditionen, denn Handwerker waren zu allen Zeiten international orientiert, wie er sagt. Unter anderem hatte das Kurszentrum einen Tuareg-Silberschmied zu Besuch, der mit einfachsten Mitteln filigrane Figuren herstellte.

In allem, was **Adrian** sagt, dringt eine Liebe zu sorgfältiger Handarbeit, zu natürlichen Materialien und zu langlebigen Gegenständen durch. Mit Bedauern kritisiert er, wie das Handwerk immer mehr vernachlässigt werde. Die Basler Schreinerlehrlinge, die jedes Jahr für einen Drechslerkurs nach Ballenberg reisten, kämen heute kaum noch mit Massivholz in Berührung. Und in den Kunstgewerbeschulen werde immer mehr am Computer konzipiert, während die Ausführung vernachlässigt werde. Ihm gehe es darum, in Ballenberg ein Zentrum zu schaffen, wo dem Handwerk noch ein Wert beigemessen werde. Er wolle den Leuten einen Bezug zu schönen Dingen vermitteln. Bei den Kursbesuchern, die ins Berner Oberland strömen, kommt die Botschaft an. Adrian würde es freuen, wenn in Zukunft viele Knüsel einen seiner Kurse besuchen. Siehe beiliegendes Kursangebot.

Träume erfüllen – eine Traumreise durch Südamerika, und die Träume der Knüssels in Argentinien



VON PETER ERNI

ZUR PERSON

Peter Erni, geb. 1963, wuchs in Sins auf, wo auch seine Eltern wohnen. Seine Mutter Rosmarie ist eine Knüsel und stammt aus den Stalden in Meierskappel. Mit den Familien von Hubert und Heinrich Knüsel in den Stalden pflegt Peter Erni einen engen Kontakt. Vor allem als Götti von Samuel Knüsel - Sohn von Heinrich und Ursula.

Peter Erni ist Betriebsökonom FH und arbeitete bis zu seiner Südamerikareise als administrativer Leiter in einer KMU. Schon seit längerer Zeit hatte er den Wunsch, auf eigene Faust eine Reise zu unternehmen. Bereits 1988/89 war er mit zwei Kollegen während eines halben Jahres in Australien unterwegs. Diese Erfahrungen und der Traum, Südamerika kennen zu lernen, bewogen ihn, die Arbeitsstelle aufzugeben, die Wohnung in Morschach aufzulösen und loszuziehen. Zuerst war ein halbes Jahr Süd- und Mittelamerika geplant, danach ein Abstecher nach Asien. Es wurden 20 Monate Südamerika. Seit Juni ist Peter Erni wieder zu Hause und wohnt zur Zeit bei seinen Eltern in Sins.

Etwas Herzklopfen hatte ich schon, als ich im Bus auf der einstündigen Fahrt von Santa Fé nach Esperanza sass. Ich bin auf dem Weg zu den Knüsseln in Esperanza. Ein kühler Herbstabend und die kurze Abenddämmerung hatten eingesetzt. Was wird mich erwarten, was sind das für Leute, wie werde ich empfangen, bin ich überhaupt erwünscht als Gast? Ich bin ja gar kein richtiger Knüsel, trage diesen Familiennamen nicht! Ich tröste mich damit, dass man in Südamerika den Namen der Mutter jeweils auch angibt.

Und überhaupt, ich bin ja bereits sechs Monate auf diesem Kontinent unterwegs, wurde schon oft von wildfremden Leuten eingeladen, und jedes Mal war es ein schönes und ehrliches Erlebnis. Also keine Zweifel, sage ich zu mir. Zufälle sind da, damit man überraschende und schöne Erlebnisse geniessen darf.

Aber fangen wir ganz vorne an. Es war ein Zufall, der mich bewog, zu den Knüsseln in Esperanza zu fahren. Einen Tag vor meiner Abreise nach Südamerika - im Oktober 2002 - , drückte mir meine Mutter die neuste Ausgabe der Knüsel-Zeitschrift in die Hand. Da sei über eine Familie Knüsel in Argentinien geschrieben. Die würde gerne Verwandte aus der Schweiz treffen, sagte sie zu mir. Ja, was soll ich damit! Gut, dachte ich mir, ich nehme den Artikel und die Kontakt-Adresse mit, man weiss ja nie!

So fliege ich mit einem 1-Jahres-Flug-Ticket, vielen Erwartungen und auch einigen Unsicherheiten nach Quito in Ecuador. Was hat man doch nicht alles über dieses Land gehört; wie gefährlich es sei, Stories von Überfällen, Krankheitsgeschichten, Betrügereien usw. zirkulierten. Nun, die drei Wochen Sprachkurs und die Unterkunft bei einer einheimischen Familie waren gebucht, und dies wollte ich durchziehen. Wenn's dann wirklich so schlimm sein würde, bin ich ja schnell wieder zu Hause.

Aus den drei wurden vier Schulwochen, man lernt schnell viele Leute kennen, unternimmt gemeinsam dies und das, erkundet Quito mit den umliegenden Sehenswürdigkeiten und ist beeindruckt von den Vulkanen. Bald merkt man, dass das „Zu Berg gehen“ oberhalb von 4000 Metern anders ist als eine Rigi-Tour. Kopfschmerzen und Atemnot machen bei Bergtouren zu schaffen. Ich bin zum ersten Mal in Südamerika und muss in den ersten Wochen den Kulturschock verarbeiten. Als Lohn nach den vier Wochen Intensiv-Kurs gab es einen acht Tage-Trip zu den Galápagos-Inseln. Ein grossartiges Naturerlebnis. Dann hiess es Abschied nehmen von den vielen Bekannten und meiner ecuadorianischen Familie. Das Abenteuer des Alleinreisens konnte beginnen.

Fünf Wochen kreuz und quer durch Ecuador, entlang dem Meer, in den Anden und im Dschungel. Dann die erste Grenzüberquerung von Ecuador nach Peru, und diese erst noch per Floss auf einem selten begangenen Übergang. Und allen Vorurteilen zum Trotz, die Beamten sind erst noch nett. Es folgen zehn Wochen in Peru. Ich lerne die imposanten Kulturen der Urvölker kennen, der Inkas und auch deren Vorfahren,

wie der Chavin, der Chachapoya, der Chimu, der Nasca. Immer wieder steht man vor Rätseln, Frauen, wie das möglich war. Es gibt viele Antworten, Theorien, aber vieles bleibt offen. Ich bereise vor allem den Norden, dann geht's der Küste entlang mit einem Abstecher in die grossartige Bergwelt von Huaraz. Ich gewöhne mich immer besser ans Reisen. Vieles wird selbstverständlich. Ich brauche mein Reisehandbuch immer weniger. Man findet sich an neuen Orten schnell zurecht, kennt sich bald mit den Transportsystemen aus und lernt Sitten und Bräuche kennen. Man übt Geduld, wenn der Bus wieder mal nicht zur Zeit abfährt, wenn ein Reifen platzt, wenn die Busse überfüllt sind mit all den Habseligkeiten der Einheimischen und an jeder Ecke angehalten wird, um Leute ein- und aussteigen zu lassen.

Das Alleinreisen bringt es auch mit sich, dass ich mein Spanisch sehr viel anwenden und mich immer besser verständigen kann. Man wird sicherer, manchmal auch zu sicher, lässt Vorsicht und Vorsätze weg und isst Sachen, die man eigentlich nicht sollte, und dann liegt man eben ein paar Tage flach. Doch dies gehört dazu.

Plötzlich drängt die Zeit, ich habe die Touristenattraktionen in Pisco, Ica, Nasca gesehen und bin in Arequipa. Eigentlich ginge es jetzt weiter nach Cuzco. Ich entscheide mich aber, nach Chile weiterzureisen, denn der Herbst steht vor der Tür, und ich will runter, ganz in den Süden, bevor der Winter kommt.

Chile: Herzlich willkommen zurück in der Zivilisation. Krass der Unterschied zu Ecuador und Peru. Plötzlich sind alle Strassen wieder asphaltiert, die Busse sind gut und pünktlich, alles ist geordnet, westliche Standards in Sachen Hygiene und Sauberkeit, aber auch alles ein bisschen reservierter.

Ich reise nach San Pedro de Atacamas, einem staubigen Touristen-Kaff am Rande der Atacamas-Wüste, dem trockensten Platz der Welt. Von dort will ich über die Anden nach Argentinien und erinnere mich an die Adresse der Knüssels in meinem Gepäck. Soll ich, soll ich nicht? Ich schreibe. Postwendend erhalte ich eine Antwort, und es erschlägt mich fast emotional, welche Antwort, voller Herzlichkeit und Begeisterung, dass da ein Suizo in Südamerika weilt und zu Besuch kommen will. Formsache, ein Busticket nach Salta, Argentinien, kaufen. Aber weit gefehlt, es ist Ferienzeit, und über eine Woche lang ist alles ausgebucht. Was machen? Für einmal fällt es mir schwer, flexibel zu sein, ich wollte doch bei den

Knüsseln vorbeischaun und habe mich so auf das argentinische Fleisch gefreut. Nun, ich beschliesse, auf der chilenischen Seite weiterzureisen und schon bald bin ich zufrieden mit meiner Entscheidung, denn Chile, dieses sonderbare, schlanke, 4000 km langgezogene Land, erweist sich als einfach zu bereisen, und es hat alles zu bieten. Die Wüstenlandschaft im Norden, schöne Pazifikstrände, mit Santiago eine moderne Metropole, von der man innert einer guten Stunde in den Bergen oder am Meer ist. Dann die Weingebiete, die Seenlandschaft, die so stark an die Schweiz erinnert, wären da nicht die Vulkane, die wilde Insel Chiloe und die Fjorde, Gletscher und traumhaften Weiten Patagoniens im Süden. Ich reise per Bus bis Puerto Montt und von dort mit dem Schiff bis nach Puerto Natales. Ich unternehme Wanderungen ganz nach unten in die Antarktis. Nach zwei Monaten in Chile erreiche ich Argentinien doch noch. Feuerland, ein für mich magischer Ort. Als ich in Ushuaia, der südlichsten Stadt der Welt, bin, erfüllt sich für mich ein Kindheitstraum. Ein Mail der Knüssels erreicht mich und fragt, wo ich denn stecke und ob ich schon wieder in die Schweiz zurückgekehrt sei. Meine Antwort: Ich komme! Reise wieder nördlich, geniesse die ersten riesigen, feinen Steaks Argentiniens und die guten Weine. Alles ist so günstig. Die Wirtschaftskrise hat dem Land arg zugesetzt. Die Reisen im Bus sind lang, die Distanzen riesig, aber man gewöhnt sich an alles, man lernt im Bus schlafen, und es funktioniert.

Der Bus fährt in den Terminal von Esperanza ein. Werde ich die Knüssels erkennen? Er sei gross und hager, schrieb mir Nestor. Ich sei etwas kleiner und nicht hager, antwortete ich. Ich steige aus und sofort weiss ich, wer mich erwartet. Es sind diese Momente im Leben, in denen man sofort weiss: Das passt! Nestor, Sohn Daniel, die Enkel Federico und Kevin holen mich ab, umarmen mich, als ob wir uns schon ewig kennen. Wir fahren zum Haus von Nestor. Und wieder dieser warmherzige Empfang - durch Beatriz, Nestors Gattin, und Susanna, die Gattin von Daniel. Ich habe diese Leute noch nie vorher gesehen, und ich fühle mich von der ersten Sekunde an wohl, sowohl in deren Gesellschaft als auch im gemütlichen Zuhause, das sofort auch mein Heim ist. Am folgenden Tag besuchen uns der älteste Sohn Hugo mit seiner Familie, Ehefrau Monika und den Kindern Sebastian und Ximena. Sie wohnen in Paraná, etwa 1½ Autostunden entfernt. Zum ersten Mal erlebe ich ein Asado. Es ist das argentinische Grillieren, genauso typisch wie der Tango. Nicht verwunderlich, dass der durchschnittliche Fleischkonsum in Argentinien bei 60 kg pro Jahr und Person liegt.

Aus den geplanten 2- bis 3-Tagen in Esperanza wird eine Woche. Ich bin ja schliesslich zu Hause und geniesse es, eine Reisepause einzulegen. Ich werde verwöhnt und fühle mich in Esperanza sofort heimisch. Diese Kleinstadt scheint anders als all die anderen Städte, die ich kennen gelernt habe. Alles ist so sauber. Die Leute sind mit den Fahrrädern unterwegs. Es hat viele Handwerksbetriebe. Die Geschäfte öffnen zeitig am Morgen. Alle sind pünktlich. Vielleicht haben die Einwohner ihre Schweizer Tugenden über Generationen bewahrt. Überall werde ich angesprochen, woher ich denn sei. „Ah, aus der Schweiz“, und dann kennt jeder jemanden in seiner Familie oder unter Freunden, der Schweizer Vorfahren hat. Und so will man von mir immer wieder wissen, wie es denn so ist, das Leben in der Schweiz, was die Unterschiede sind, und so ziehen sich die Tage dahin, und ich bin ständig am Leute kennen lernen. Ich will weiterreisen nach Buenos Aires, aber irgendwie möchte ich auch länger hier bleiben. Ich entscheide mich, für ein paar Wochen weiterzureisen und dann nach Esperanza zurückzukehren. Ich nehme in Buenos Aires nochmals Spanisch-Stunden, geniesse diese pulsierende, spannende Stadt mit ihrem vielfältigen kulturellen Leben. Danach reise ich weiter nach Uruguay und treffe schliesslich in Porto Alegre, im Süden Brasiliens ein. Ein Schock, ich kann gar kein Portugiesisch und kann mich nicht mehr unterhalten. Gut, es war ja ohnehin nur ein kurzer Abstecher an die herbstlich menschenleeren Strände der Isla Catarina und zu den imposanten, grandiosen Iguazu-Wasserfällen. Über Paraguay kehre ich dann zurück nach Argentinien, besuche die Provinz Misiones, und nach sieben Wochen bin ich wieder zu Hause in Esperanza.



V.l.n.r. Peter Erni, Beatrix, Néstor

Ich geniesse das Familienleben und bleibe nochmals eine Woche. Schweren Herzens verlasse ich Esperanza und die Knüssels. Ich verspreche ihnen, nochmals zurückzukommen, bevor ich diesen Kontinent verlasse. (Fortsetzung nächste Ausgabe)

Die Seite der Argentinier



Daniel Sergio Knüssel ist dipl. Wirtschaftsprüfer bei der Firma Manfrey in Freyre, Provinz Cordoba. In seinem nachfolgenden Bericht schildert er die wirtschaftliche Situation in Argentinien von 2001 bis heute.

A pedido de Eduardo, trataré de brindar en pocas palabras, un panorama de la situación socio económica de la Argentina, en éstos últimos años.

A partir del año 2001, Argentina se vio inmersa en una gran crisis, la que derivó en default con los organismos internacionales, situación que actualmente estamos tratando de revertir en un proceso que a priori se presenta como bastante complicado.

En dicho período se dejó de lado la “ley de convertibilidad” que tuvo vigencia desde al año 1991, y establecía la paridad entre el peso argentino y el dólar estadounidense, es decir \$ 1.- = U\$S 1. - Éste hecho provocó la devaluación del peso argentino con respecto a otras monedas, en especial el dólar que durante ese período llegó a cotizar en valores cercanos a los \$ 4.-, actualmente la cotización de la divisa norteamericana gira alrededor de los \$ 3 -, con todo lo que ello provoca en los precios relativos de los productos (tanto nacionales como internacionales), por lo tanto la vida en Argentina, para los Argentinos, se encareció en forma abrupta.

A modo ilustrativo, les comento que el “salario mínimo” está próximo a los \$ 400.- (aproximadamente U\$S 135.-), y la “canasta familiar” (para una familia tipo de 4 integrantes) se estima en \$ 1.200.-, cercano a los U\$S 400.-, debemos aclarar que una gran parte de la población no llega al salario mínimo, otra gana menos de \$ 700.- y otro sector cobra menos de \$ 1200, estimo que un 60 % de los Argentinos ganan por debajo de “la canasta familiar”.

Pero la devaluación también produjo acontecimientos positivos en la economía de nuestro país, ya que éste hecho ayudado por el actual nivel de los precios internacionales, colocaron al sector exportador en una situación inmejorable, la que invitó a muchos al negocio agrícola, por lo que el boom de la “soja” provocó que toda superficie posible, fuera sembrada.

Ésta realidad de la soja provocó además que se incrementen los valores de la tierra, como también

el arrendamiento de la misma, perjudicando a otros sectores de la economía Argentina como el “lacteo” (sector en el que me desempeño profesionalmente), ya que muchas explotaciones lecheras se volcaron a la siembra de soja, por ser más rentable, vendiendo en consecuencia los planteles vacunos, los que disminuyeron en forma no aconsejable.

A pesar de tener un país rico en suelo y clima, es difícil de entender como pueden existir tantas personas que estén consideradas en “nivel de pobreza”.

Dios quiera, y todos los argentinos ayudemos a que las cosas cambien y pueda revertirse la actual situación. Lógicamente ello no será tarea fácil, pero tampoco imposible.

Como decía anteriormente, los años de la “devaluación” y el “default”. Pero el 2003 y 2004, son los años de la “deuda”, en los últimos 12 meses la deuda externa se multiplicó 3.5 veces, medido en nuestra moneda.-

Trasladando ó comparando la situación del país a la economía familiar de cualquier vecino, la lógica indicaría que cuando la tarjeta de crédito está a punto de explotar, cuando se deben 4 o 5 boletas de servicios públicos y cuando ya no nos quedan familiares para seguir pidiéndoles unos pesitos para llegar a fin de mes, no queda otra alternativa que achicarse lo más posible y auto-controlarse en todos los gastos, especialmente aquellos que se realizaron a crédito. No parece ser ésta la lógica imperante en los gobiernos que vienen manejando los destinos económicos del país en los últimos años.

Si bien desde el Fondo Monetario Internacional (F.M.I.), reconocieron parte de culpa en la crisis argentina, en relación al dinero prestado indiscriminadamente al país en los últimos años, los mayores culpables sin lugar a dudas, fueron los sucesivos gobiernos argentinos que malgastaron el dinero recibido.

Seguramente Eduardo e Isabel Knüsel, como así también Peter Erni pueden dar fe de ello en su visita por éstas tierras.

Otro de los sectores de la economía que se vio favorecido por los efectos de la devaluación es el de Turismo, ya que para los habitantes de otros países (como por ejemplo los europeos), se tornó muy tentador visitar nuestro hermoso país, como así también efectuar compras en él, con precios en una moneda muy devaluada, “nuestro Peso”.

Durante éstos años, pasamos momentos de mucha inestabilidad política, que sumado a los hechos relatados anteriormente, generaron entre otras cosas la aparición de los llamados grupos “piqueteros” (made in Argentina) que son grupos de personas desocupadas que realizan reclamos al Gobierno Nacional, solicitando puestos de trabajo y utilizando

como instrumento el corte de calles, generalmente en la ciudad de Buenos Aires, provocando desórdenes en el tránsito de los vehículos y obstaculizando la marcha de esa Ciudad y del País.-

Actualmente el gobierno Nacional, tiene en práctica los llamados “planes jefas y jefes de hogar” para hacer frente a esta problemática, entregando \$ 150 por familia desocupada (sin trabajo), pero ésta circunstancia merece un análisis mucho más profundo y que obviamente llevaría demasiado tiempo explicarlo.

Otro tema de actualidad en nuestro país, es el de los “secuestros express” cuya modalidad es secuestrar personas (en especial importantes empresarios), por los que se solicita altas sumas de dinero para su liberación. La inseguridad es un problema que preocupa al Gobierno Nacional, el que está trabajando duro para combatirlo.

Respecto de la economía en los próximos años, se prevee incertidumbre hasta tanto se resuelva la negociación por el tema de la deuda, luego pasarán muchos años para conseguir llegar a un nivel óptimo. Desde el punto de vista “macro” podemos decir que el país está fuerte, las reservas del Banco Central de la República Argentina son suficientes para cubrir cualquier corrida. Hay un cierto nivel de reactivación pero es insuficiente, habrá que estimularlo, por eso la importancia que adquiere despejar dudas sobre el tema de la deuda. Hoy los millones de desocupados que tiene la Argentina, exige que se generen soluciones, no será fácil lograrlo.

Espero haber sido lo suficientemente claro en los conceptos vertidos, y a través de éstas palabras puedan tener un panorama de la situación de nuestro país.

No quería dejar pasar la oportunidad de hacerles saber, que en el transcurso del año (más precisamente durante los meses de enero y febrero), pudimos conocer a dos personas muy especiales: **EDUARD e ISABEL KNÜSEL**, a quienes agradecemos habernos visitado. Además también pasó por éstas tierras, otra “muy buena persona”: **PETER ERNI**, con quien nos mantenemos en permanente contacto, via correo electrónico.

Fue muy emocionante para todos los Knüssel de Argentina, haber podido conocer “parte de nuestra familia” de Suiza.

Desde **ARGENTINA**, les enviamos cordiales saludos.

Daniel Sergio Knüssel

Bv. Belgrano 106

2413 – Freyre

Provincia de Córdoba

Argentina

dknussel@manfrey.com.ar

Teléfono: 03564 462086

Orientierungslauf

SM-Gold für Knüsel und den OLV Zug

om. Am Sonntag wurde auf der Stafelalp oberhalb Thun die Staffel-Schweizer-Meisterschaft durchgeführt. In steilem und schwierigem Gelände gewann Samuel Knüsel, die Nachwuchshoffnung der OLV Zug, zusammen mit zwei Aargauer Kollegen sein erstes Meisterschaftsgold. In der Kategorie Jugend bis 16 Jahre war dieses Team schon von der Startstrecke weg in Führung und gab sie bis ins Ziel nicht mehr ab. Knüsel ging mit einem kleinen Vorsprung, den Startläufer Matthias Kyburz erlief, auf die zweite Strecke und verteidigte seine Spitzenposition souverän. Schlussläufer Andreas Kyburz musste nur noch den Vorsprung bis ins Ziel verwalten.

DIENSTAG, 10. FEBRUAR 2004
AARGAUER ZEITUNG

(Zum Schmunzeln)

Knüsel, Kolonialwaren

Stosse ich die Tür auf, bimmelt ein Glöckchen über dem Türgerüst. Ich steige zwei Stufen hinunter, schliesse, es glöckelt erneut, mein Blick fällt durchs Rankenwerk aus Gusseisen, das die obere, verglaste Türhälfte vergittert, aufs näher gerückte Pflaster des Gehsteigs. Der Laden ist eine Höhle unter Strassenniveau, auch die niedrige Decke drückt, und keine Farbe passt besser zu den Waren, die sich hier stapeln, als das aufgehellte Bärenreckbraun, Urfarbe aller Süssigkeiten; sogar die weissen Seifenflocken scheinen eine Schleckerei, wenn Frau Knüsel sie abfüllt. Der Ladenkorpus mit schweren tiefen Schubladen teilt den Raum der Länge nach in zwei Korridore. Auf dem Korpus stehen die Waagen, die Glockenmühle und Kugelgläser voller grellfarbiger Bonbons: krapprote Himbeeren, gelbe Zitronenschnitze, schwarze Kaffeebohnenpastillen – eine Katastrophe für die Zähne. Da ich Süssigkeiten nicht mag, habe ich keine Ahnung, wie sie schmecken, ob sie auf der Zunge zergehen oder klebrige Fäden ziehen, doch die Farben sind voll und schön. An der hinteren Längswand, dem Kunden gegenüber, steigt ein zweiter Schubladenkorpus bis fast unter die Decke; weisse Emailschildchen. Der Laden endet vor einer Tür in einen dunklen Flur, die halb offensteht. Dort bewahrt Frau Knüsel gröberes und Massengut in Säcken auf, zum Beispiel Baumnüsse, denn um diesbezüglichen Bestellungen nachzukommen, verschwindet sie durch die Tür.

Raiffeisenbank: Nachfolge geregelt

Am 1. Oktober 2004 wird Armin Knüsel (Einsiedeln) in die Dienste der Raiffeisenbank Einsiedeln eintreten und sich auf seine neue Aufgabe als Vorsitzender der Bankleitung vorbereiten. Die Führung der Bank wird am 1. Mai 2005 in seine Hände übergehen. Auf diesen Zeitpunkt hin wird Ruedi Hungerbühler, der derzeitige Vorsitzende der Bankleitung, nach 32-jähriger Tätigkeit bei der Raiffeisenbank Einsiedeln in den wohlverdienten Ruhestand treten.

Der Verwaltungsrat der Raiffeisenbank Einsiedeln ist überzeugt, mit dem 50-jährigen Einsiedler Armin Knüsel (unser Bild) einen bestausgewiesenen Bankfachmann gefunden zu haben, der die Bank weiterhin im Sinne des genossenschaftlichen Raiffeisengedankens führen und entwickeln wird. Dem frisch gewählten Bankleiter wird ein motiviertes und engagiertes Mitarbeiterteam zur Seite stehen. Armin Knüsel ist mit den spezifischen Anforderungen an eine grosse Dorfbank bestens vertraut. Seine Banklehre absolvierte er bei der Schweizerischen Volksbank. Im Jahre 1982 erwarb er das eidgenössische Diplom als Bankfachmann. Im Rahmen verschiedener Weiterbildungskurse in Unternehmungsführung, Anlagen, Vorsorge und Kommerz hat er sich ein zusätzliches fundiertes Wissen angeeignet. Armin Knüsel war



während Jahren bei der Schweizerischen Volksbank in Thalwil in verschiedenen Führungspositionen tätig. Ab 1986 führte er die Geschäftsstelle der Schweizerischen Volksbank (seit 1. Januar 1997 Credit Suisse) in Wädenswil. Seit dem 1. Januar 2003 ist er als Leiter Privatkunden verantwortlich für das Retailbanking der Credit Suisse-Geschäftsstellen Wädenswil, Richterswil und Einsiedeln.

Verwaltungsrat
Raiffeisenbank Einsiedeln

In deren finstern Spalt erscneit sie nun, geräuschlos herbeigeeilt, eine adrette weisshaarige Frau in braunem Kleid mit farbig gestreifter, frisch gebügelter Schürze; ihre Augen blicken mich durch blitzende Brillengläser an. Ihr erwartungsvolles Lächeln nimmt die Bestellung voraus. Was taarf's? Auf dem Zettel hat die Mutter einige Posten notiert; in abnehmender Wahrscheinlichkeit könnten es Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen, Seifenflocken, Kernseife, Sultaninen, Dörrfeigen, brauner Zucker, Tuttifrutti, Vanillestengel oder kandierte Früchte sein.

Frau Knüsel zieht eine schwere Schublade aus dem Ladenkorpus, greift in die unsichtbare Tiefe und holt mit einer blinkenden Hohlschaufel, die dort offenbar bereitgelegt hat, Sultaninen ans Licht, schüttet sie in einen Papiersack und stellt diesen auf die Ablage der automatischen Zeigerwaage, deren Skala bis 1000 Gramm reicht. Die Ware klebt und klumpt, so dass in der Schublade gestochert werden muss, um einzelne Weinbeeren nachrollen zu lassen, bis die 150 Gramm voll sind. Nun hebt sie den Sack weg, zieht das Papier an der Öffnung strack, legt es zweimal um, streicht über den Wulst und faltet ihn zu zwei Eselsohren hoch. Der nächste Posten wird frisch zubereitet. Erst werden die Haselnüsse abgewogen, dann in den Trichter der Glockenmühle geleert; der Papiersack, nunmehr über den Müh-

lenmund gestülpt, empfängt das Verarbeitete, beigebräunliche Flocken. Die Gewürznelken füllen ein Briefchen. Die spanischen Nüsschen lässt Frau Knüsel ins Messingbecken der Waage mit Laufgewicht prasseln.

Frau Knüsel notiert die Preise untereinander auf das grobe Papier eines Rechnungsblöckchens von Handgrösse; sie verschwendet kein Papier; auch der Bleistift ist höchstens fingerlang, die Graphitmine stumpf. Ich müsste mich überwinden, so zu schreiben; man spürt, dass für Frau Knüsel ein Bleistift weniger bedeutet als eine Schere und kein wunderbares Werkzeug für Worte und Sätze ist. Doch rechnen kann sie! Sie erledigt die Addition, diese langweiligste aller Rechenoperationen, mit Leidenschaft; und nicht nur die Addition, bereits die Notierung der Posten erfolgt mit entschiedener Hand: Da äufnet und läppert sich's. Die auf das knapp noch Leserliche gestutzten Ziffern sowie der fette, mit grossem Druck geführte Querbalken über dem Total bringen resolut zum Ausdruck, dass Frau Knüsel jemand ist und ein schöner Verdienst ihr Lust bereitet. Frau Knüsel reicht mir den Zettel über den Ladenkorpus und nennt den Betrag. Die dicken stracken Ziffern rufen nach rundem schwerem Silbergeld. Frau Knüsel wird sie am Abend in eine Pfanne schnetzeln und zu einer schmackhaften Zahlensuppe aufkochen.



CH-6411 Rigi Kulm

NEU: A la carte Restaurant mit Terrasse
au premier



Im Golfpark Holzhäusern erwartet Sie seit April 2004 nebst dem Selbstbedienungsrestaurant auch ein **à la carte** Restaurant. Es ist das *au premier* in der ersten Etage. Es bietet Platz für 140 Gäste, (100 Innen- und 40 Terrassenplätze). Es eignet sich vorzüglich für:

Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Familienfeste, Konzerte und Golfturniere.

Bei mediterranem Ambiente geniessen die Gäste eine herrliche Aussicht auf die Rigi, den Zugersee und die ankommenden Flights auf dem 18. Green. Über Mittag wird den Besuchern ein Businesslunch serviert. Am Abend kann aus *à la carte* gewählt werden. **Das Restaurant ist das ganze Jahr - auch für Nichtgolfer - geöffnet.**

Gastronomieleiter: Felix Knüsel

Tel.: 041 799 70 18 · Fax: 041 799 69 15

E-mail: golfparkholzhäusern@gmlu.ch

Fussreflex
Zonen-Massage

Elisabeth Bussmann

Rüchlig 28 · 6221 Rickenbach/LU
Tel. 041 930 06 06 · Fax 041 930 06 08

Für Ihr Wohlbefinden

SCHREINEREI KNÜSEL

6344 Meierskappel

Beat Knüsel, Dietisberg

Tel. G. 041 790 11 71

Tel. P. 041 240 52 09

Innenausbau
Neubauten
Umbauten

Reparaturen
Glaserarbeiten



Perfektes Sehen, Brillen für alle Ansprüche

Gleitsichtbrillen, Fernbrillen, Computerbrillen oder Kontaktlinsen? Wir zeigen Ihnen alle Alternativen

Knüsel-Optik Luzern
Hertensteinstrasse / Töpferstrasse 8
Tel. 041 410 44 22 ☑ Kundenparkplatz



Brillen
Kontaktlinsen
Sonnenbrillen

VIKTOR KNÜSEL GARTENGESTALTUNG

Telefon 079 345 73 08 Eidg. dipl. Gärtnermeister
 Telefon 041 783 28 78 Lindenstrasse 5 · 6330 Cham
 Telefax 041 783 28 79 e-mail: vknuesel@bluemail.ch

BRINGT SCHWUNG
 IN IHREN UMSCHWUNG



VIKTOR KNÜSEL IHR GARTENSPEZIALIST

KNÜSELWEIN FÜR ALLE MITGLIEDER

Die Idee stammt vom **Familienrat**, die Etikette aus der Feder von **Benno Knüsel** und der Wein wird im Keller der Firma Rutishauser AG in Scherzingen von Önologe **Peter Knüsel** gekellert und ausgebaut.

Beachten Sie die neue Verkaufsorganisation:

- Verpackung 6er Cartons mit 6 Flaschen à 75 cl
- Bestellung telefonisch (Abholtermin abmachen)
- Barzahlung oder Kreditkarte
- **RxS Iselisberg Steigässli 2003 à 13.50/Fl.**
- **Blauburgunder Ottenberg 2003 à 12.00/Fl.**

Bestelladressen:

KANTON ZUG UND RESTLICHE SCHWEIZ

Weber-Vonesch AG, Getränke, Industriestrasse 47,
 6300 Zug, Tel. 041 760 09 03

KANTON LUZERN

Wirtshaus zur Sonne, 6275 Ballwil
 Tel. 041 448 13 18 Erica Bürl-Knüsel verlangen

OSTSCHWEIZ

Rutishauser AG, Scherzingen, Tel. 071 686 88 88

Multiforsa
 Tiergesundheit

Josef Knüsel
 Multiforsa-Berater
 Ligschwilstrasse 36 Tel. 041 910 07 08
 6280 Hochdorf Natel 079 352 94 91

**Gesundheit
 Fruchtbarkeit
 Leistung**

Begriffe mit grosser Bedeutung für jeden Tierhalter. Dazu bietet Multiforsa AG ein komplettes Spezialitäten-Sortiment auf der Basis von natürlichen BIOGERM®-Wirkstoffen aus kaltgepressten Weizenkeimen. Beratungs- und Hoflieferservice in der ganzen Schweiz.

MULTIFORSA
 BIOFORSA-STRESS

Multi-Lac
 MULTI-FARINA

MULTI-CAVALLO
 BIOGERM®
 BIOFORSA

My Friends

div. Markenprodukte

Vitamin-Mineralstoff-Spurenelement-Konzentrate für Rindvieh, Schweinezucht und -mast zur Aufwertung des betriebseigenen Futters

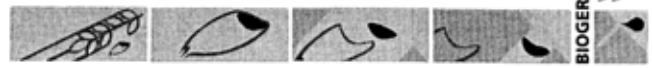
Kälbermilch und Nährmehle für Kälberaufzucht und -mast

Wirkstoff-Spezialitäten für Pferde

Vitaminstoss und Eisenpaste für Jung- und Leistungstiere

Vollnahrung für Hunde, Katzen und Kaninchen für die Betriebshygiene und die Tiergesundheit

Multiforsa AG, 6312 Steinhilfenstrasse, Tel. 041 749 49 49
 e-mail: multiforsa@multiforsa.ch, Internet: www.multiforsa.ch



BIOGERM®
 Wirkstoffe aus kaltgepressten Weizenkeimen



Wir kochen aus Freude für Sie mit saisonalen und regionalen Produkten. Gutbürgerliche Küche im Restaurant und im Gourmetstübli - lassen Sie sich überraschen und verführen.

Erica und Beat Bürl-Knüsel Sonntag und Montag geschlossen.
 Tel. 041 448 18 18 / Fax 041 448 21 18 Bankette am Ruhetag auf Absprache.
 E-Mail: zur.sonne@swiss-window.ch Sali für Gesellschaften und Familienfeiern
 www.wirtshaus-zur-sonne.ch Die Idee! - Geschenkgutscheine!
 Partyservice.

pdzDRUCKag

Drucksachen mit pepp!



Grepperstrasse 23 • 6403 Küssnacht a/R.
 Telefon 041 850 17 22 • Fax 041 850 67 22
 E-Mail: pdzdruck@datazug.ch

Knüsel + Meier

Tiefbauunternehmung
Hochdorferstrasse
5646 Abtwil
Tel. 041 787 17 87
Fax 041 787 17 65
E-Mail: knuesel-meier@bluewin.ch

Aushub
Abbruch
Kanalisation
Gartenbau
Muldendienst
Transporte

NEU bei Sepp Knüsel:

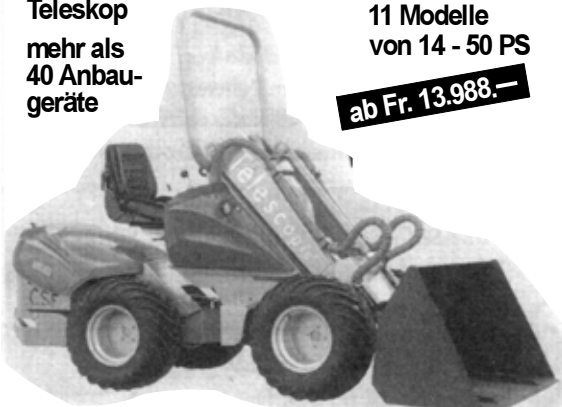
JOLLY

kompakt wendig TOP-Leistung

Teleskop
mehr als
40 Anbau-
geräte

11 Modelle
von 14 - 50 PS

ab Fr. 13.988.-



Generalimport deutsche Schweiz:

SEPP KNÜSEL
Landmaschinen Traktoren
6403 Küsnacht a.R. 6438 Ibach/SZ
Telefon 041 850 15 33 Telefon 041 810 07 80

Fit mit Fisch



**STADEL
FISCHIMPORT AG**

Wallstrasse 11 • Postfach 4343 • CH-4002 Basel
Telefon 061 227 98 00 • Telefax 061 227 98 20
E-Mail: stadel@stadel.ch • www.stadel.ch

Konrad Knüsel, Geschäftsführer



**Immobilien halten es wie
Pflanzen. Je besser sie
gepflegt werden, umso mehr
Freude bereiten sie.**

**Ihr Partner für professionelle Immobilien-
verwaltung und Immobilienverkauf in der
Deutschschweiz...**

- ⇒ Mietliegenschaftsverwaltungen
- ⇒ Stockwerkverwaltungen
- ⇒ Liegenschaftenverkauf

und in anderen Treuhandfunktionen!

- ⇒ Buchhaltungen und Abschlüsse
- ⇒ Steuer- und Wirtschaftsberatungen
- ⇒ Domizilgesellschaften
- ⇒ EDV-Beratungen und -Verkauf
- ⇒ Telefon- und Sekretariatsdienst
- ⇒ Schreibservice



Knüsel Treuhand und Verwaltungs AG
Schöngrund 26, 6343 Rotkreuz
Tel. 041 798 20 00
Fax 041 790 57 10
E-mail: info@knueseltreuhand.ch
Internet: http://www.knueseltreuhand.ch

KNÜSEL TREUHAND ROTKREUZ