

## Studer Korevaar tritt zurück

**Stadtparlament** Der Luzerner SP-Grossstadtrat **Cyrrill Studer Korevaar** (Bild) verlässt nach



einer Amtszeit von viereinhalb Jahren das Stadtparlament, teilt die SP-Fraktion mit. Grund für

den Rücktritt ist ein Interessenkonflikt: Studer Korevaar wird im kommenden Frühjahr die Stelle als Leiter des Öko-Forums – der Umweltberatung Luzern – übernehmen. Diese Stelle bei der Stadt Luzern ist laut Mitteilung «unvereinbar mit dem Amt als Grossstadtrat». Während seiner Amtszeit hat sich Studer Korevaar, der aktuell Geschäftsleiter des Mieterinnen- und Mieterverbands in Luzern ist, vor allem für Wohnungs- und Mietthemen eingesetzt. So war eines seiner Kernanliegen die Verdrängung von Wohnraum durch Airbnb und ähnlicher Angebote einzudämmen.

Nachfolger von Studer wird **Benji Gross**. Der 43-Jährige leitet die Kommunikation des Hilfswerks Solidar Suisse und setzt sich weltweit für «faire Arbeit, demokratische Mitbestimmung und soziale Gerechtigkeit» ein, heisst es weiter. Andere wichtige Themen für ihn sind Gleichstellung, Bildung und Subkultur. (stp)

ANZEIGE

Jetzt  
Online

Agenda



luzernerzeitung.ch/agenda

Super für Wissenschungrige:  
Unser News-Lieferdienst.

luzernerzeitung.ch/newsletter

# Seit 70 Jahren im Königsfieber

Der Dreikönigskuchen ist das am weitesten verbreitete Brauchtumsgebäck – und wurde in Luzern entwickelt.

**Sandra Monika Ziegler**

Den Dreikönigskuchen kennen die meisten von Kindsbeinen an. Weniger bekannt ist, dass die Luzerner Fachschule Rlichemont das Erfinderhaus des Kuchens in seiner heutigen Form ist. Denn der Berner Brotforscher Max Währen (1919–2008) hat hier in den 1950er-Jahren den alten Volksbrauch mit dem Königsuchen wiederbelebt.

Spannendes zum Königsuchen ist aus der von Konrad J. Kuhn 2009 verfassten Arbeit «Dreikönigskuchen: Ein Brauch der Gegenwart zwischen rituel- ler Funktion, Archaisierung und Kommerz» zu lesen. Er schreibt, Max Währen habe herausgefunden, dass in der Schweiz das Datum 1390 als Ursprung des Dreikönigskuchens urkundlich belegt ist. Der Brauch sei auf die Römer zurückzuführen: ein antikes Volksfest zu Ehren des Gottes Saturn. Mitmachen konnten alle – auch Sklaven. Und wer die im Kuchen versteckte Bohne fand, konnte König oder Königin für einen Tag sein. Währen nennt den Brauch des Dreikönigskuchens daher explizit auch ein «Fest ohne Standesunterschiede». Diese historischen Ursprungsmythen blieben nicht unumstritten.

## Richemont kreiert das Rezept

Währen liess nicht locker und setzte den Fokus seiner Forschung auf die Zusammensetzung und die Form des Dreikönigskuchens. Unterstützt wurde er dabei vom Schweizerischen Bäcker- und Konditorenverband. Und in Luzern wurde an der Fachschule Richemont ein Rezept kreiert. Die Zutaten He-



Hermann Zemp in der Bäckerei Kreyenbühl mit frischen Dreikönigskuchen.

Bild: Dominik Wunderli (Luzern, 5. Januar 2021)

feteig, Butter, Sultaninen und Mandel und die Form – ein grosses Mittelstück mit kreisförmig angeordneten runden Kuchenstücken – wurden festgelegt. Im Jahr 1952 wurde es dann der Presse präsentiert. Bereits 1953 wurden in der Schweiz etwa 50 000 Dreikönigskuchen verkauft. Das lustige Kuchenessen fand Einzug ins Wohnzimmer und ins Büro. Die Verkaufszahlen nahmen stetig zu.

Ein grosser Erfolg, wie Urs Röthlin, Leiter Bäckerei & Feinbäckerei der Richemont Fachschule erzählt: «Heute finden über 1,5 Millionen Kuchen ihre begeistertsten Abnehmer.» Damit ist der Dreikönigskuchen das

beliebteste Brauchtumsgebäck der Schweiz. Nur dieses Jahr werden in der Fachschule keine gebacken – coronabedingt.

## Sultaninen, Speck und Schokolade

Die Luzerner Bäcker indes sind voll am Produzieren. Die ersten Kuchen gingen bereits am 4. Januar über den Ladentisch. Hans Heini von der gleichnamigen Confiserie freut's: «Es ist ein richtiges Trendprodukt, wir produzieren an die 3000 Stück.» Hergestellt werden sie in 4er, 6er und 8er Grösse, auf Wunsch noch grösser. Das Traditionsgebäck ist aus Hefeteig und meist mit Sultaninen gefüllt. Es gibt

aber auch die Schoggi-Variante und jene ohne Sultaninen. Und so erzählt Josef Kreyenbühl von der gleichnamigen Bäckerei: «Es gibt sie auch mit Dinkelteig und salzig zum Apéro. Diese Variante ist aus Zopfsteig und mit Speckwürfeli.» Je nachdem auf welchen Tag der 6. Januar fällt, wird mehr oder weniger verkauft. Dieses Jahr werden jedoch Homeoffice, Festabsagen und die geschlossene Gastronomie den Umsatz schmälern. Matthias Bachmann zeigt sich trotzdem optimistisch: «Die beliebte und gelebte Tradition hält sich sehr konstant auf hohem Niveau.» Die Bäckerei Bachmann verkauft rund Dreiviertel

der Kuchen am 6. Januar und den letzten zwei Tage später.

Und auch in der kleinen Bäckerei Bebié an der Bundesstrasse ist das Königsfieber ausgebrochen. Produziert werden hier an die 350 Stück. Geschäftsinhaberin Yvonne Prudente: «Je näher der Königstag kommt, desto mehr wird verkauft. Und am Königstag geht die Post ab. Jeder will einen Königsuchen.» Bei Bebié gibt es ihn mit und ohne Sultaninen, das sei nicht immer so gewesen erinnert sich die 40-Jährige: «Als ich Kind war, gab es nur die Rosinen-Variante – und die klaubte ich immer raus. Denn Rosinen hatte ich nicht gerne.»

## Hier sind Wohnungen für Studierende geplant

Direkt gegenüber dem Hochschul-Campus Horw sollen 20 neue Studentenwohnungen entstehen.

Der geplante Ausbau des Campus Horw mit dem Zuzug der Pädagogischen Hochschule beflügelt die Anbieter von Wohnraum für Studierende. Das neueste Vorhaben: An der Technikumstrasse, direkt gegenüber dem Trakt 5 mit Mensa und Bibliothek, sollen 20 Wohnungen für Studierende entstehen. Das in den Hang gebaute, zweistöckige Gebäude wird zwischen zwei Mehrfamilienhäuser aus den 1970er-Jahren geschoben.

Gemäss dem momentan aufliegenden Baugesuch werden die Studios je 26 bis 30 Quadratmeter gross. Jedes verfügt über eine Küche und ein Bad. Ein gemeinsamer Aufenthaltsraum und Waschküchen runden das Angebot ab. Geheizt wird mit Seewasser über die neue See-Energie-Zentrale. Bauherrschaft ist die Einfache Gesellschaft Steinen mit Sitz in Horw – von dieser war gestern niemand für Auskünfte erreichbar.

In Luzern-Süd boomt der Bau von Wohnungen für Studierende. Kein Wunder: Mit dem



Hier sind Studentenwohnungen geplant. Hinten: die Hochschule. Bild: Dominik Wunderli (Horw, 5. Januar 2021)

Ausbau zählt der Campus Horw künftig weit über 4000 Studierende und 1000 Mitarbeitende. Hinzu kommen weitere 600 Studierende auf dem Kampus Südpol. Folgende weitere Projekte sind im Bau:

— **Schweighof Kriens**, Wohnraum für 138 Studierende. Erstbezug im Frühling 2021. In der

Regel leben vier Studierende in einer 5-Zimmer-Wohnung als WG. Bauherrschaft und Vermietung: Student Mentor Foundation Lucerne.

— **Nidfild Kriens**, 100 Wohnungen für Studierende. Erstbezug im Sommer 2023. Sie werden in verschiedener Grösse angeboten und sind alle mit

Nasszellen und privater oder gemeinschaftlicher Küche sowie Balkonen ausgestattet. Bauherrschaft: Patrimonium Anlagestiftung, Investitionsvolumen 22 Millionen Franken. Die Bauarbeiten haben begonnen.

— **Ziegeleipark Kriens**, 110 Klein- und Studentenwohnungen. Erstbezug im Frühling

2023. Bauherrschaft: Immobilien-Anlagestiftung Turidomus.

Ebenfalls ein Stück vom Studentenwohnraum-Kuchen in Luzern-Süd abgeschnitten hat sich die Hegimmo AG: Nur durch die Bahnlinie vom Campus Horw getrennt bietet ihr sogenanntes Anstathotel seit etwas mehr als einem Jahr 30 Wohnungen für Studierende an. Diese kosten zwischen 750 und 921 Franken pro Monat, inklusive Nebenkosten wie Strom und Internet.

Die Auslastung beträgt laut Joe Hegglin aktuell 90 Prozent, im vergangenen Jahr schwankte sie zwischen 80 und 90 Prozent. Damit ist der Firmeninhaber «grundsätzlich zufrieden», wie er sagt und ergänzt: «Wir haben mit 100 Prozent Auslastung gerechnet, da aber Homeoffice und Homeschooling angesagt war, fehlten uns einige Mieter, respektive sie lösten das Mietverhältnis vorzeitig auf und zogen nach Hause.»

**Roman Hodel**