

**Entlebuch**

**Steuern purzeln auch im Entlebuch**

HRW. Auch im Amt Entlebuch gibts immer mehr Bewegung an der Steuerfront: Als dritte Biospäre-Gemeinde nimmt Entlebuch Abschied vom Höchststeuerfuss von 2,4 Einheiten: Der Gemeinderat schlägt der Gemeindeversammlung vom 30. November eine Steuersenkung von einem Zehntel auf 2,3 Einheiten vor. Trotz der daraus resultierenden Steuerausfälle von knapp 240 000 Franken rechnet das Budget 2008 noch immer mit einem Ertragsüberschuss von 660 000 Franken. Im Amt Entlebuch waren Steuersenkungen bis ins Jahr 2006 kein Thema. Dann brachen Escholzmatt und Marbach den Bann und senkten die Steuern per 2007 auf 2,3 Einheiten. Diese beiden Gemeinden haben für 2008 bereits eine weitere Reduktion um einen Zehntel auf 2,2 Einheiten angekündigt.

**Sursee**

**Gansabhaut: Das Los entscheidet**

HRW. Seit einigen Jahren gerät der traditionelle Gansabhaut in Sursee vermehrt ins Visier von Tierschützern. Die Beliebtheit des archaischen Brauchs hat darunter bisher allerdings nicht gelitten. Tausende verfolgen jeweils am Martinstag (11. November) den Gansabhaut vor dem Surseer Rathaus. Dieses Jahr fällt das Spektakel auf den kommenden Sonntag; es beginnt um 15.15 Uhr.

**Immer mehr wollen schlagen**

Das Interesse, sich als «Gansabhauer» zu beteiligen, hat in jüngster Vergangenheit enorm zugenommen. Meldeten sich früher stets weniger als 100 Schläger, wurde im vergangenen Jahr die Rekordzahl von 155 Männern und 16 Frauen verzeichnet. Zum Zug kommen in der Regel höchstens 20 Schläger. Das Los entscheidet über die Reihenfolge. Sie versuchen, mit einem Schlag eine der beiden toten Gänse herunterzuhauen. Die Gänse werden an einem über eine Bühne gespannten Seil aufgehängt.

**HINWEIS**

► Wer sich als Schläger am Gansabhaut 2007 beteiligen will, kann sich bis heute 11 Uhr bei der Stadtverwaltung unter Telefon 041 926 90 00 anmelden. ◀

**Tochtertag**

**Sie folgte Papa in luftige Höhen**



Bauführer Robert Loosli zeigt der Tochter seinen Arbeitsplatz: die Baustelle. BILD MANUELA JANS

**1000 Mädchen begleiteten gestern ihre Eltern bei der Arbeit. Fabienne Loosli kletterte mit ihrem Vater aufs Baugerüst.**

VON RAHEL BÜHLER

Trotz professionellem Helm und den speziell für diesen Tag gekauften Gummistiefeln steht Fabienne Loosli (11) etwas verloren inmitten der kräftigen Bauarbeiter im Rohbau eines Einfamilienhauses. Ihr Vater, Robert Loosli (44), ist Bauleiter der Renggli Holzbau AG in Sursee. Er betreut die Baustelle in Obfelden ZH und bespricht mit dem Sanitärinstallateur gerade die Heizungspläne.

Fabienne folgt ihrem Vater vorsichtig und auf wackligen Beinen auf das Baugerüst. «Nein», ruft die Fünftklässlerin, «dorthin getraue ich mich nicht.»

**Ein harter Tag**

Bei Familie Loosli war der Tochtertag seit Wochen das Hauptthema. «Auf diesen Tag habe ich mich schon lange gefreut», sagt Fabienne. Obwohl: «Strenger als in der Schule ist es schon», fügt sie an. «Um 6.15 Uhr bin ich aufgestanden und habe seither ganz viel Neues erlebt.» Büroarbeiten in Sursee, die Besichtigung des Holzbauplans in Schötz, Kaffeepause und Mittagessen standen auf dem Programm.

Die vielen neuen Eindrücke und der ungewohnte Tagesablauf machten sich denn auch schon bald bemerkbar:

**«Auf diesen Tag habe ich mich schon lange gefreut.»**

FABIENNE LOOSLI

**TOCHTERTAG**

**Blick in Berufswelt**

Der nationale Tochtertag fand gestern zum siebten Mal statt. Rund 1000 Mädchen haben in der ganzen Schweiz einem Elternteil bei der Arbeit über die Schulter geschaut und ihren Arbeitsalltag kennen gelernt.

Der Projekttag soll Mädchen mit Berufen bekannt machen, über die sie bis anhin nur wenig wissen und die als typisch männliche Tätigkeitsbereiche gelten. Im internationalen Vergleich schneidet die Schweiz schlecht ab, was den Anteil Frauen in technischen Berufen vertritt. Der Tochtertag ist ein Projekt der kantonalen Gleichstellungsfachstellen und wird vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) finanziell unterstützt.

rb

**EXPRESS**

- Der Tochtertag gibt Einblick in den Beruf der Eltern.
- Auch viele Luzerner Firmen machten am Projekttag mit.

«Auf dem Weg hierher ist sie im Auto eingeschlafen», erzählt Robert Loosli. Auch er freut sich, Fabienne seine tägliche Arbeit zeigen zu können. «Der Tochtertag ist eine gute Idee. Zudem sieht Fabienne einmal, weshalb ich am Abend immer so spät nach Hause komme», sagt er mit einem Lachen.

Wird Fabienne also dereinst in die Fussstapfen des Vaters treten? «Nein, Coiffeuse ist mein Traumberuf.» Davon kann sie auch der gestrige Tag auf der Baustelle nicht abbringen.

**KÜSSNACHT**

**NACHRICHTEN**

**Bahnhofprojekt wird vorgestellt**

**Küssnacht** – Der Bezirk und die SBB orientieren die Bevölkerung am Montag, 12. November, über das Bahnhofprojekt in Küssnacht (19 Uhr, Aula Schulhaus Ebnet). An der Bezirksgemeindeversammlung vom 10. Dezember wird der Bezirksrat die Kredite zum Bahnhof unterbreiten. Dabei geht es um den Ausbau der Bahnhofstrasse, den Bau eines neuen Busbahnhofs und den Ausbau des SBB-Bahnhofes. (red)

**Gymnasium feiert mit Attraktionen**

**Immensee** – Morgen Samstag, von 10 bis 22 Uhr, findet das Gymifest statt. Auf die Besucher warten unter anderem Spezialitätenrestaurants, ein Flohmarkt, ein Konzert und ein Rezitationsabend zu Texten von Lyrikerinnen. Der Verein Gymnasium Immensee verkauft Pralinés, deren Erlös in naturwissenschaftliche Geräte investiert werden soll. (red)

**Treuebonus für Skilift-Mitglieder**

**Küssnacht** – Für die Mitglieder des Vereins Skilift Seebodenalp gibt es diesen Winter einen Treuebonus. Familien- und Einzelkarten sind billiger erhältlich. Dies solle eine Entschädigung für den letzten, schnee-armen Winter sein, wie an der Generalversammlung des Vereins bekannt gegeben wurde. (red)

**Küssnacht**

**Vom Metallbearbeiter zum Sternekokch**

**Für sein Chinarestaurant in Küssnacht hat Kee Hock Leo 13 Gault-Millau-Punkte erhalten. Die Auszeichnung weckt den Ehrgeiz des Koches.**

Zwischen zwei roten Papierlaternen hängt die rote Tafel von Gault Millau am Eingang des Chinarestaurants Min Kang Yuan an der Luzernerstrasse 35. Der ausgezeichnete Koch, Kee Hock Leo, stammt aus Malaysia. Eine Kochlehre im schweizerischen Sinn hat der 34-Jährige nie gemacht. Mit 19 Jahren kündigte er seinen Job in einer Metall verarbeitenden Fabrik, um für einen Bruchteil des Lohnes als Tellerwäscher mit Beharrlichkeit die Leiter bis zum Gault-Millau-Koch emporzusteigen. Auf die Frage, warum er Koch wurde, antwortet der schlanke, dunkelhäutige Mann in seiner ruhigen Art: «Ich esse gerne. Dazu stamme ich aus einer armen Familie, die sich aufwändige Menüs nicht leisten konnte.»

**Kuala Lumpur, Biel, Singapur**

Getrieben vom Wunsch, möglichst viel von Küchenchefs zu lernen, wechselte Kee Hock Leo oft die Stellen. Stationen waren Kuala Lumpur, Biel und Singapur. Mit strahlenden Augen begründet er, warum er seit 2001 in der Schweiz ist: «Hier kann eine Person alles kochen. Die Ausbildung ist vielfältiger als in Asien.» Im Jahr 2003 begann er im Oberdorf in Küssnacht mit seinem



Die Beharrlichkeit zahlte sich aus: Kee Hock Leo in seinem Restaurant. BILD NADIA SCHÄRLI

Restaurant Min Kang Yuan. Seit Ende letzten Jahres kocht er nun malaysische, chinesische und thailändische Gerichte an der Luzernerstrasse, unterstützt von seinem Bruder und einem Studenten der Hotelfachschule. Eine seiner Spezialitäten sind Scampi an hausgemachter Sauce, eine europäisch-malaysische Eigenkreation. Ausserlich ist das Restaurant an der dicht befahrenen Strasse ein unauffälliger, wenig einladender Zweckbau. Innen aber hat Kee Hock Leos Ehefrau Min Nian drei Oasen

geschaffen, die für rund 60 Personen Platz bieten. Vom in Grün gehaltenen und dem etwas wärmeren Raum in orange-braunen Tönen hat der Gast freie Sicht über die Sonnenterrasse auf den Vierwaldstättersee. Teile der Möblierung stammen direkt aus China. Stilvoll sind die weissen Seidendamastischtücher mit chinesischen Mustern.

**Wenig Fett und Knochen**

Kee Hock Leo und Min Nian kennen die kulinarischen Vorlieben der Schwei-

zer. So servieren sie die acht Entengerichte auf der riesigen Speisekarte entgegen chinesischer Gewohnheiten mit möglichst wenig Knochen und Fett und in der Schärfe individuell den Wünschen der Gäste angepasst. Ein perfektes Essen muss für Kee Hock Leo drei Male überzeugen: «Zuerst muss es das Auge ansprechen, dafür lasse ich mich vom europäischen Stil und von guten

**«Meine Familie konnte sich aufwändige Menüs nicht leisten.»**

KEE HOCK LEO, KOCH

Köchen inspirieren. Dann soll der Duft die Nase erfreuen und schliesslich den Gaumen überzeugen.»

**Mehr Küchenqualität**

Für das Wirteehepaar kam die Aufnahme in den Gastroführer überraschend. Nun aber ist sein Ehrgeiz geweckt. Mit gleichem Konzept (grosse Karte, vor allem Familien und Personen ab 30 Jahren will man ansprechen) und einer Qualitätssteigerung im Service und in der Küche erhoffen sich die Wirte ein bis zwei weitere Punkte. Als erster Schritt soll die Speisekarte aus der Plastikmappe in eine stilgerechtere Form gebracht werden. Für mehr Punkte müsste schon ihr Traum, ein chinesisches Haus auf dem Land mit Abendessen auf Reservation und europäisch-französischem Service mit chinesischem Essen, in Erfüllung gehen.

MONIKA NEIDHART