



Foto Stadtarchiv

Diese Aufnahme vom November 1915 zeigt dieselbe Linde in ihren jungen Jahren. Heute setzt man in Städten nur noch selten Lindenbäume, weil sie im schlechten Mikroklima sehr krankheitsanfällig sind, zum Beispiel für die Rote Spinne.

Sie sind krank und ökologisch wertlos, obwohl sie in den Augen des Laien noch gut aussehen. Wenn sie dann gefällt werden, gehen bei der Stadtgärtnerei nicht selten Reklamationen ein. Solche Sorge kommt aber zu spät. Wir müssten uns eben rechtzeitig um die Lebensbedingungen in unserer Stadt kümmern.

Der grösste Feind der Bäume ist der Autoverkehr, und dies aus vier Gründen:

- Der Asphalt über dem Wurzelbereich und der Druck schwerer Automobile stören den Baum empfindlich.
- Die Abgase erschweren den Stoffaustausch in den Blättern.
- Viele Bäume werden vom Anfahren beschädigt, wodurch sie der Verätzung durch Hundeurin ausgesetzt sind. Dieser frisst sich unter der Rinde durch und lässt grosse Teile des Stammes morsch werden.
- Obwohl es viel spärlicher verwendet wird als früher, richtet das Streusalz immer noch Schaden an.

Ein Baum braucht etwa zwölf Jahre, bis er diesen lebensfeindlichen Stoff ausgeschieden hat.

Neupflanzung von Bäumen ist eine andere wichtige Aufgabe, welche die Stadtgärtnerei gar nicht mehr so problemlos erfüllen kann. Bei der Auswahl der neuen Baumarten stützt man sich auf die eigenen Erfahrungen und die Resultate der Stadtgärtnerei Basel, die ausgedehnte Untersuchungen angestellt hat. Den heutigen Anforderungen des belasteten Stadtklimas genügen nur mehr wenige Arten: der Spitzahorn, die Säulenhainbuche und die rote Rosskastanie, die widerstandsfähigere Blätter hat als die weisse. Diese drei Arten sind nicht nur robust genug, sondern sie passen auch in das beschränkte Raumprofil unserer Strassen. Dazu gehören sie erst noch zu den einheimischen Bäumen, die Säulenhainbuche ist eine veredelte Form der altbekannten Hainbuche. Ohne Kompromiss geht es offenbar nicht mehr, auf eine Artenvielfalt muss verzichtet werden.

Auch in der Stadt sollten Bäume nur dort gesetzt werden, wo eine - mehr oder weniger - natürliche Entwicklung möglich scheint. Voraussetzungen sind: eine offene, bepflanzte Baumschale von einem Meter Tiefe und genügender Grösse und genügend Raum für die Entwicklung eines natürlichen Kronenprofils.

Dort, so Bäume nur einen Platz oder einen Strassenzug «möblieren» sollen - wie sich zeitgenössische Architekten etwa ausdrücken - sollten sie gar nicht erst gepflanzt werden.

-hak-

**ARBEITEN IM QUARTIER**

**Zwanzig Jahre im Dienst der Sauberkeit**

Bezirksmeister Karl Spengler

Seit 1970 sorgt Karl Spengler dafür, dass unser Quartier sauber bleibt. Sein Bezirk deckt nicht nur das Gebiet unseres Quartieres ab, sondern reicht

von der Busschleife im Maihof über Rotsee und Ibach bis zum St. Karli. Arbeitsbeginn ist jeden Morgen um halb fünf Uhr im Depot des Strasseninspektorates hinten im Maihofschulhaus. Dann organisiert Karl Spengler seine Reinigungssequipe, die insgesamt aus vier Mann besteht. Er teilt die Arbeit so ein, dass jeder Strassenzug je nach Bedarf täglich, wöchentlich oder nur vierzehntäglich geputzt wird. Er ist froh, dass er sich auf seine Leute verlassen kann, denn es wäre bei diesem weitläufigen Gebiet gar nicht möglich immer und alles zu kontrollieren. Neben Arbeitseinteilung, Buchführung und Wochenrapport beim Chef ist auch der Bezirksmeister vorwiegend mit dem Reinigen unserer Strassen beschäftigt.



Karl Spengler

Die Handreinigung mit dem Besen dominiert auch heute noch den Arbeitstag. Dazu kommen Jäten von Anlagen, Schneiden von Sträuchern und Abranden des Strassenbords. Jede Saison verlangt aber noch besondere Pflichten: Im Frühling müssen alle Strassen gewaschen werden, im Sommer sind verschiedene Belagsarbeiten zu erledigen, im Herbst grosse Berge von Laub zu beseitigen. Besondere Anforderungen stellt aber der Winter - falls er wirklich stattfindet. In dieser Jahreszeit muss die Equipe häufig alarmbereit sein, sei es nun Sonntag oder schon Morgen früh um drei. Bis etwa um neun Uhr sollten dann alle Treppen freigeschaufelt und die Trottoirs gepflegt sein, und wenn der Schnee es will, kann gleich wieder von vorne begonnen werden. Vor Feierabend werden dann alle kritischen Stellen im Bezirk nochmals kontrolliert und die nötigen Massnahmen getroffen. Schlimmer als die Launen des Wetters sind für Karl Spengler aber Ungeduld und Unverständnis gewisser

Die Genossenschaftsbeiz zum

**Widder**

Dass falsche Ernährung krank machen kann, wissen wir seit geraumer Zeit. Medizinische Erkenntnisse weisen darauf hin, dass vollwertige Ernährung auch präventiv wirken kann. Deshalb besteht heute immer mehr der Trend zur Vollwertkost. Das Kollektiv vom «Widder» pflegt seit längerer Zeit mit Erfolg die vegetarische Vollwertküche. Auch Menüs mit Fleisch bleiben nach wie vor auf der Speisekarte, denn das Widder-Kollektiv sieht sein Engagement für eine phantasievolle und abwechslungsreiche Vollwert-Küche fern von jedem vegetarischen Dogmatismus. Grundprinzip der Vollwertkost ist, die Nahrungsmittel so natürlich wie nur möglich zu belassen, es bedeutet aber auch, schmackhaft und phantasievoll zu essen. Es soll eine Alternative zur überbewerteten Fleischküche bieten und so für einen mass- und sinnvollen Fleischkonsum eintreten. Seit je hat das «Widder»-Kollektiv grossen Wert auf bewusste Ernährung sowohl in gesundheitlicher wie auch politischer und ökologischer Hinsicht gelegt. Gemüse liefern Produzenten aus der näheren Umgebung, die ohne Gift und nach biologischen Grundsätzen anbauen. In der Regel kommen biologische Frischprodukte zum Zug - Konserven und Halbfertigprodukte werden, wenn immer möglich, nicht verwendet. Dadurch kann auch der Anfall von Verpackungsmaterialien auf ein Minimum reduziert werden.

Eine saisonal orientierte Küche bedeutet somit nicht allein ökologisch, sondern auch politisch bewusst essen: Exotische Früchte und Nahrungsmittel, die unter unsinnigen Verhältnissen produziert werden, haben hier keinen Platz. Dritt-Welt-Produkte bezieht das «Widder»-Kollektiv über die Importorganisation OS3, die den Produzenten gerechte Preise zahlt.

Dank dem Idealismus des Küchenteams bleiben die Preise günstig, und die Vollwertgerichte sind für jedermann erschwinglich. So kostet das Tagesmenü ohne Fleisch Fr. 11.80, dasjenige mit Fleisch Fr. 12.80, dies obwohl biologisch angebaute Nahrungsmittel in der Regel teurer sind und eine zeitintensivere, schonende Zubereitung erfordern. Die kollektive Arbeitsform bietet zudem einen grossen Spielraum für Kreativität und Phantasie. Alle KöchInnen sind mit ihren eigenen Erfahrungen und Ideen gemeinsam am Entstehen der Menüpläne und eigener Gerichte beteiligt.

Während den Schulsommerferien vom 10. Juli-19. August 1990 bietet das «Widder»-Kollektiv wieder einiges an Überraschungen. Den gastlichen Ort attraktivieren helfen soll eine Reihe besonderer Beizenaktivitäten, darunter wieder kulinarische Genüsse aus Spanien, Algerien, Tunesien, Marokko, Brasilien, China, Indien und dem Balkan. Im weiteren wartet das Kollektiv mit einer Überraschung im frisch renovierten Saal auf. Auch wird die «Widder-Gaststube» für die Sommerzeit neu gestrichen. «Widder»-Besuche sind über die sechs Schulferienwochen zu speziellen Öffnungszeiten möglich, nämlich täglich ausser Montag von 18.00 bis 0.30 Uhr (Terrasse bis 22.00 Uhr).

Sommer

10. Juli -  
19. August



im Widder

Genossenschaft «zum Widder», Steinenstrasse 2, 6004 Luzern, Telefon 041 - 51 43 73, offen Di - So 18.00 - 00.30 Uhr, Montag Ruhetag  
Terrasse geöffnet bis 22.00 Uhr

**Sommer«Eisbar»**

im neu renovierten Saal  
- Erfrischendes in kühler Atmosphäre  
- Auserlesene Glacen  
von unserer «Gelateria»

**«In 42 Tagen um die Welt»**

Sommerspezialitäten aus unserer Vollwertküche  
Unser Reiseplan:  
- Spanien - Brasilien - China  
- Indien - Nordafrika - Balkan

**SOS-DIENST**  
Altstadt-Bramberg-Wey  
sucht  
**HELFERINNEN FÜR**  
**SOS-EINSÄTZE**

Auch jüngere Frauen sind  
sehr willkommen!  
Auskunft über Tel. 51 35 03

**GESUNDHEIT**  
Quartierstützpunkt  
**für mech**  
Gesundheits- und Begegnungszentrum  
**für üüs**  
ROSENBERG  
**für alli**

Angebote an alle Bewohner im Maihofquartier und der angrenzenden Quartiere Wesemlin, Dreilinden, Bramberg und St. Karl.

- Ambulatorium für Krankenpflege
- Gesundheitsberatung
- Mütterberatung
- Physiotherapie
- Ergotherapie

Angebote an die Senioren im Maihofquartier und der angrenzenden Quartiere Wesemlin, Dreilinden, Bramberg und St. Karl.

- Mittagstisch
- Altersturnen
- Coiffeurdienst
- Fusspflege
- Waschsalon
- Heimwäscherei

Angebote an die Stadtbevölkerung

- Ernährungsberatung
- Ferienbetten im Pflege- und Wohnheim

Gesundheits- und Begegnungszentrum Rosenberg  
Rosenbergstr. 4, 6004 Luzern,

**Tel. 36 01 47**

Rufen Sie uns an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.