



## Saftiges Grün spriesst, bunte Blüten strecken ihre Köpfelein der Sonne entgegen – es ist Frühling!

Das Frühlingserwachen im eigenen Garten zu geniessen ist ein besonderes Erlebnis – nicht nur für das Auge und die Seele, sondern auch in kulinarischer Hinsicht: Entdecken Sie in unserem Magazin, wie Ihr Fünfstern-Garten zur kulinarischen Schatzkammer wird – und das ist übrigens auch mit wenig Platz wie bei Terrassen- oder Balkongärten möglich.



Ihr Holzdeck hat Moos angesetzt, an den Naturstein-Platten nagt der Zahn der Zeit? Mit unseren Tipps und Tricks pflegen Sie die Oberflächen in Ihrem Gartenparadies wieder schön wie neu.

Seit 20 Jahren erfüllen wir grosse und kleinere Gartenträume in erfahrener Fünfstern-Qualität und das feiern wir. Feiern Sie mit am 18. April – wir freuen uns auf Sie!

Ihr Andreas Felder, Fünfstern Garten AG



## 20 JAHRE 20 JAHRE Einladung zum 20-Jahr-Firmen-jubiläum und Tag der offenen Tür am Samstag, 18. April 2015

Mit einem grossen Fest und der Eröffnung des neuen Werkhofs im Chlusboden in Schüpfheim feiern wir zusammen mit der Bieri Felder AG unser 20-Jahr-Firmen-jubiläum. Entdecken Sie, was in uns steckt, und erleben Sie vor Ort, was ein modernes Gartenunternehmen und ein dynamisches Forst- und Umweltunternehmen im Einklang mit der Natur und modernster Technologie zu bieten haben.

### PROGRAMM

- ab 13.00 Uhr** Eintreffen der Gäste
- 13.15 Uhr** Begrüssung durch *Andreas Felder*, Geschäftsführer Bieri Felder AG und Fünfstern Garten AG
- 13.15–16.30 Uhr** Vorführung und Präsentation unserer Dienstleistungen in Gruppen  
**Schnuppergelegenheit:** Vorstellen Berufsbild Landschaftsgärtner, Forstwart, Gartenbau, Forst und Umwelt (Grüngutkompostierung)  
**Referate/Informationen**
- 13.30–13.50 Uhr** **Luzerner Wald: Aufgabe, Sinn, Zweck, Zukunft**  
*Urs Felder*, Dienststelle für Wald und Landwirtschaft, Schüpfheim
- 13.50–14.10 Uhr** **Die Schweizer Holzwirtschaft im internationalen Umfeld**  
*Ruedi Lustenberger*, Nationalrat, Romoos
- 14.10–14.30 Uhr** **Stellenwert von Garten- und Esskultur in der heutigen Gesellschaft**  
*Stefan Wiesner*, Gasthof Rössli, Escholzmatt
- 14.30–14.50 Uhr** **Kompostieren: die sinnvolle Verwertung von Grüngut**  
*Ulrich Galli*, beratender Biologe, Breitenbach
- ab 15.00 Uhr** **Apéro** mit heimischen Produkten, zum Teil aus der Biosphäre Entlebuch
- Schlusswort** *Daniel Felder + Andreas Felder*, Geschäftsleitung Bieri Felder AG, Bereich Forst und Umwelt

### Urban Gardening, Terrassen- und Balkongärten liegen derzeit voll im Trend.

Dank dem Fachwissen und der Erfahrung der Fünfstern Garten AG können auch auf beschränktem Raum und selbst mitten in der Stadt individuelle Gartenträume wahr werden. Und warum nicht gleichzeitig einem anderen Hobby, dem Kochen, frönen? – Sie alle haben nebst dem schönen Anblick nämlich Gourmet-Potenzial: Die gelb leuchtenden Blüten der Forsythie, das silbrig schimmernde Graugrün des Salbeis, Duftpelargonien in allen Farben, die Blütenkerzen der Pfefferminze, bienenumschwärmte Mittelmeer-Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Basilikum, aber auch die violetten Fliederblüten, Hauswurz, Portulak, Tulpenblüten, Veilchen, Dahlien, Kosmeen, Rosen, Frauenmantel und viele weitere essbare Blüten und Pflanzen lassen sich mit etwas Geschick zu fantasievollen Delikatessen verarbeiten und erweitern die Geschmacksvielfalt in der Küche auf überraschende Weise.

Er spielt die Klaviatur der Natur virtuos und mit Leidenschaft – aus seiner ganzheitlichen Philosophie heraus ist die gesamte Natur ein einziger Garten, aus dem der Mensch alles schöpfen kann, was Körper, Geist und Seele gut tut: Für den weit über die Schweiz hinaus bekannten Gourmetkoch Stefan Wiesner vom Gasthof Rössli in

Escholzmatt ist ein „Essgarten“, wie er es nennt, weit mehr als eine Oase der Musse – für ihn ist er ein Muss. Selbst wenn die Terrasse, der Balkon noch so klein ist: Ein paar Kräuter zum Würzen und für Marinaden oder frische Melisse und Minze für gesunde Tees und aromatische Sirupe finden immer ein geeignetes Plätzchen.

Das finden auch wir von der Fünfstern Garten AG – ob Terrassen- oder Balkongarten, ob Gartenanlage: Wir bringen den vorhandenen Platz mit Ihren kulinarischen Gelüsten und ästhetischen Anforderungen optimal in Einklang und schaffen duftende Oasen der Entspannung, die ihre Wirkung auch geschmacklich entfalten. Fünfstern Garten AG – mit allen Sinnen und aus Lust zur Natur.

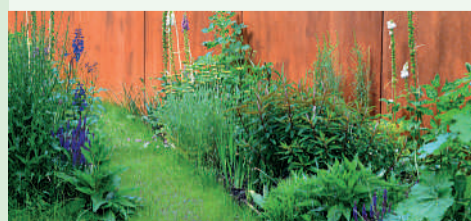
### Kulinarische Gärten – der pure Geschmack der Natur

#### Buchtipps:

Stefan Wiesner: Wiesner. Avantgardistische Naturküche. Mit Lexikon der Geschmacks-kombinationen. AT Verlag, 2011.

Stefan Wiesner, Gisela Räber: Gold Holz Stein. Sinnliche Sensationen aus Wiesners alchemistischer Naturküche. AT Verlag, 2003.

Erica Bänziger, Ruth Bossardt: Blütenküche. Fona Verlag, 2010.





Ein fruchtiger selbst gemachter Sirup, aufgefüllt mit perlendem Sekt und dekoriert mit frisch geernteten Blättchen und Blüten – so lässt es sich auf einer Fünfsterne-Garten-Terrasse vorzüglich auf die warme Jahreszeit anstossen. Zum Wohl!



Hier ein Gräslein, das im lauen Frühlingswind hin und her schwingt, da ein blühender Farbtupfer, dort üppig grünes Blätterwerk zwischen sonnengewärmten Kieseln und Trittsteinen – so vielfältig wie die Natur ist auch ein Fünfsterne Garten: lustvoll, erholsam, lebendig, spannend, prächtig.



Es hat etwas Meditatives: Die Nase tief in ein Bündel Kräuter zu stecken weckt die Lebensgeister und bringt Energie. Gerade in urbanen Umgebungen, wo die Luft nicht immer ganz so gut riecht, bietet ein Balkon- oder Terrassengarten der Fünfsterne Garten AG lustvolle Erlebnisse für alle Sinne.



Frisch gezupfte bunte Blütenblätter – etwa von Mohn, Kosmeen, Veilchen, Lilien – machen aus Ihrem Salat eine farbenfrohe Delikatesse: einfach darüberstreuen und Natur pur genießen.



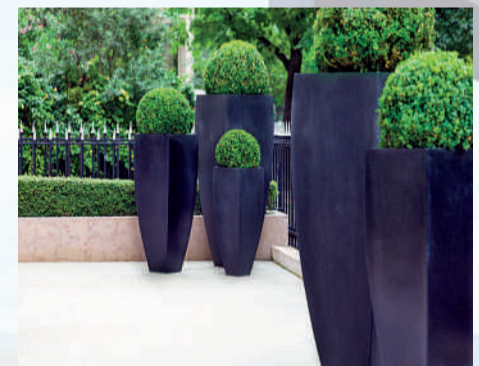
**W**ürzige Marinaden mit Rosmarin, Thymian, Estragon, Oregano usw. aus dem eigenen Terrassengarten machen das Grillvergnügen zu einem kulinarischen Höhenflug – immer wieder neu kombinieren erwünscht!



Flieder duftet nicht nur betörend, er hat auch Gourmet-Potenzial! Aus seinen Blüten lassen sich erfrischende Sirupe und aromatische Essige herstellen – und sie eignen sich hervorragend als natürliche Dekoration von Desserts.



**E**s muss nicht immer üppig sein: Auch elegante und stylish angelegte Terrassen und Balkone mit eher kleinen Pflanzflächen bieten Platz für überraschende Zutaten und sorgen für gastronomische Hochgenüsse.



Taufrisch gepflückte Kräuter, Blüten, Blättchen aus eigener Ernte schmecken einfach besser! Ganz wichtig dabei: Natürlich sollten die verwendeten Pflanzenteile nicht giftig sein und nicht mit Pestiziden behandelt werden, doch sonst sind der Experimentierlust am Herd kaum Grenzen gesetzt.

Nach den langen Wintermonaten tut den Bodenbelägen oder – bei Balkon- und Terrassengärten – auch Wandflächen ein Frühlingsputz gut. Grundsätzlich können Oberflächen auf zwei unterschiedliche Arten gereinigt werden:

- Mechanisch, indem die Oberfläche abgeschrubbt wird und sichtbare Verunreinigungen entfernt werden
- Mit Reinigungsmitteln auf chemischer oder pflanzlicher Basis

#### Mechanische Reinigung

#### Steinbeläge, Naturstein- und Betonsteinbeläge

Wählen Sie einen einigermaßen trockenen Frühlingstag. Entfernen Sie groben Schmutz (Moos und Unkraut etc.) mit Stosschaufel und Besen. Bürsten Sie danach den Belag mit Wasser und einem robusten Besen ab.

Verzichten Sie lieber auf den Einsatz des Hochdruckreinigers. Zwar werden damit Kunst- und Natursteinflächen auf den ersten Blick sauberer, aber es wird auch die Oberflächenstruktur des Materials angegriffen. Die Folge: Die Beläge werden schneller wieder schmutzig.

#### Holzbeläge

Holzbeläge reinigen Sie mit Schmierseifenwasser gut und effizient. Ausserdem macht die Schmierseife die Holzoberfläche geschmeidig und angenehm. Wichtig ist eine gute, neuwertige Fegebürste, eventuell mit Stabverlängerung für eine ergonomische Arbeitshaltung.

Auch bei Holzbelägen sollte der Hochdruckreiniger besser in der Garage bleiben: Die weiche Holzstruktur würde zu sehr verletzt.

#### Reinigungsmittel (auf chemischer oder pflanzlicher Basis)

#### Steinbeläge, Naturstein- und Betonsteinbeläge

Manchmal stösst die mechanische Variante an ihre Grenzen. Starke Verschmutzungen wie zum Beispiel Öl oder Fette, Leim etc. sind oft nur chemisch zu entfernen. Dazu sind verschiedenste Produkte und Wirkstoffe auf dem Markt. Bitte lassen Sie sich im Fachhandel beraten oder wenden Sie sich an uns. Wichtig ist, dass die verwendeten Produkte registriert und vom Bundesamt für Gesundheit zugelassen sind. Die Produkte sollten keinerlei Lösungsmittel enthalten, da diese die Umwelt belasten und auch für Sie als Anwender problematisch sind. Beachten Sie, dass der Wirkstoff nicht als Herbizid taxiert wird – solche Mittel sollten nicht mehr angewendet werden.

Reinigungsmittel mit dem Inhaltsstoff Chlor wirken sofort und können je nach Einsatz mit Wasser verdünnt angewendet werden. Bitte beachten Sie dabei den Einsatzort und die Umstände.

Beim Umgang mit Reinigungsmitteln aller Art ist Vorsicht geboten, eine Kontamination mit Kleidern oder anderen Textilien ist unbedingt zu vermeiden.

Machen Sie vorgängig an einer unauffälligen Stelle eine Musterbehandlung – es lohnt sich! Auf dem Markt gibt es übrigens auch Pflegemittel ganz ohne Chlor und Lösungsmittel, die auf rein pflanzlicher Basis aufgebaut sind; eine Auswahl bietet zum Beispiel die Firma Andermatt Biocontrol ([www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)).

#### Holzbeläge

Holz, speziell Naturholz, altert mehr oder weniger schnell. Das lässt sich nicht ändern

– auch wir Menschen verändern uns schliesslich mit den Jahren. Die Frage ist also, wann wir dem Alterungs- und Verwitterungsprozess Einhalt gebieten und die Holzoberfläche wieder neu aufleben lassen möchten.

Für die Reinigung von Holzbelägen, Naturholz- oder Kunstholzdielen eignen sich Mittel auf rein pflanzlicher Basis recht gut.

**Fakt ist:** Je mehr Pflege, desto langlebiger ist ein Holzdeck. Zu bedenken gilt aber auch, dass etwas weniger gepflegte Hölzer mit ihrem vergrauten Aussehen doch auch ganz harmonisch und naturnah wirken: Lassen Sie Ihr Gefühl entscheiden. Wenn Sie dem Vergrauungsprozess zu-

vorkommen möchten, sind die regelmässige Pflege und eventuell auch Oberflächenanstriche mit Ölen unabdingbar. Durch die konservierende Pflege mit Spezialölen erscheint Ihr Holzdeck stets wieder in neuem Glanz.

## Garten-Ratgeber: Pflege von Belägen

#### Tipps und Tricks rund um die Belagsreinigung

- Starke Verschmutzungen (Öl, Fett, Rotwein, Leim, Silikon etc.) sofort behandeln – je schneller, desto besser das Resultat
- Rostartige Flecken auf Naturstein sind nicht immer Verschmutzungen – es gibt Natursteine mit Erzanteilen, die zu Rost oxidieren.
- Eine Oberflächenbehandlung hält nicht ewig – nach einigen Monaten hinterlässt die Natur neue Spuren.
- Textilien aller Art und Kupferblechabdeckungen oder Dachrinnen sollen nicht mit chlorhaltigen Reinigungsmitteln in Kontakt kommen.
- Testen Sie ein Mittel oder einen Wirkstoff, den Sie nicht kennen, zunächst an einer unauffälligen Stelle, bevor Sie ganze Flächen behandeln.
- Seien Sie vorsichtig bei der Anwendung von Reinigungsmitteln im Umfeld von Kleinkindern und Tieren.
- Grundsätzlich am Anfang die Wirkstoffe lieber verdünnt – oder gar stärker verdünnt als empfohlen – anwenden. Falls die Wirkung nicht ganz so ist wie erwartet, kann immer noch ein zweiter Durchgang gemacht werden.

**Und falls Sie statt selbst zu schrubben und zu fegen lieber den Frühling geniessen, dann nutzen Sie unsere neue Dienstleistung: Wir von der Fünfstern Garten AG reinigen Ihren Terrassenboden, Ihre Sitzbeläge oder Ihre Holzterrasse schnell und schonend. Übrigens: Wir reinigen und polieren auch Ihre Wasserwanne oder Ihr Wasserspiel und haben das richtige Mittel, damit der Chromstahl wieder glänzt wie neu und Ihren Garten verzaubert.**



Vereinbaren Sie noch heute einen Termin! **Andreas Felder, Telefon 041 485 00 18 und 079 210 16 77**

# Kompost-Verkauf

- ▶ **Komposterde**
- ▶ **Pflanzenerde**
- ▶ **Rasenerde**
- ▶ **Mischungen** - Substrate nach Wunsch
- ▶ **Kulturerde** ohne Grasnarbe

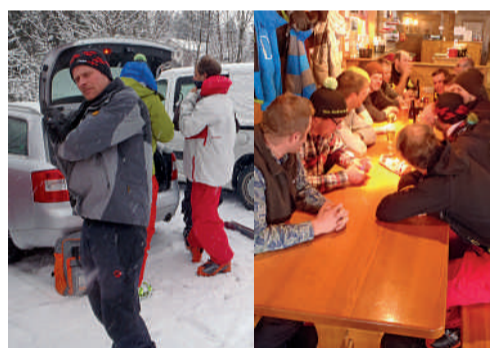
**Kontakt | Bestellung**  
**Daniel Felder**  
**079 350 25 91**  
[www.bieri-felder.ch](http://www.bieri-felder.ch)

## Schneeseegen statt Kettensägen

Freitagmorgen, 27. Februar 2015: Für einmal schweigen die Motorsägen zum Wochenabschluss, dafür liegt Kaffeeduft in der Luft. Die muntere Schar von Bieri Felder AG und Fünfstern Garten AG startet zum diesjährigen Skitag. Aufgrund der etwas gar winterlichen Verhältnisse und der angespannten Lawinensituation in den meisten Schweizer Skigebieten bleiben wir diesmal in den Voralpen. Und das Gute liegt ja so nah – nämlich im heimischen Sörenberg.

Im dichten Flockentanz werden die Skier montiert und los geht's Richtung Rossweid-Schwarzenegg. Zu Beginn sind noch alle beieinander, doch allmählich bilden sich Gruppen: rasant oder gemütlich? Das ist hier die Frage, die jeder nach seinen persönlichen Vorlieben beantworten darf! Während die einen die frisch verschneiten Pisten bevorzugen, genehmigen sich andere schon mal einen Kaffee „echt entlebuch“.

Die schwungvollen Slaloms und temporeichen Abfahrten machen Appetit – da kommt das Mittagessen gerade recht: Der riesige Schwand-Burger mit Pommes in der Skihütte Schwand gibt neue Energie und das frische grüne Gemüse und der knackige Salat wecken schon fast Frühlingsgefühle!



Beim Après-Ski sind dann alle in fröhlicher Feierabendstimmung wieder beisammen und die nass gewordenen Skijacken dampfen an der Wärme mit dem heissen Schwarzen um die Wette ...

## Das Fünfstern-Garten-Team – mit Begeisterung für Sie da

Seit der Gründung der Fünfstern Garten AG vor 20 Jahren setzen wir auf persönliche Beratung und Fachkompetenz bei der Umsetzung Ihrer individuellen Gartenwünsche und -vorlieben. Unser Team aus ausgewiesenen Fachleuten ist für Sie da – mit handwerklichem Können und aus Lust zur Natur.

**Neu im Team:** Fabian Zemp, gelernter Landwirt, verstärkt unser Team seit Februar 2014 als Mitarbeiter im Forst und im Garten.

Reto Emmenegger hat im Sommer 2014 die Ausbildung zum Landschaftsgärtner abgeschlossen und ist seit August 2014 als Facharbeiter in unserem Team.



(von links) Fabian Zemp . Andreas Felder . Roland Rychener . Ivan Lötscher . Reto Emmenegger . André Zemp . Christian Trauffer . Irene Schmid . Philipp Lehmann (fehlt auf dem Bild)

20

JAHR

fünfstern

garten

ag

Luzern

Langnau i.E.

Schüpfheim

Fünfstern Garten AG [fuenfsterngarten.ch](http://fuenfsterngarten.ch)