

Netz soll vor Golfbällen schützen

Beim Golfplatz Meggen wurde eine Spaziergängerin von einem Ball am Kopf getroffen. Nun wird der Weg besser gesichert.

Roman Hodel

«Ein Spaziergang auf dem 2,5 km langen Panoramaweg rund um das Areal von Golf Meggen hat schon so manchen Kopf auf wundersame Weise gelüftet.» So steht es auf der Website des Megger Golfplatzes. Gemeint sind damit etwa die herrlichen Ausblicke auf das Luzerner Seebecken. Einer Frau, die am 31. August auf diesem öffentlichen Weg rund um den Golfplatz unterwegs war, ist der Spaziergang allerdings nicht nur gut bekommen: Sie wurde von einem Golfball am Kopf getroffen und verletzt.

«Die Wunde musste genäht werden, doch glücklicherweise ist nichts Schlimmeres passiert», sagt Beat Schuler, Geschäftsleiter von Golf Meggen. Die Passantin sei von einem fehlgeleiteten Golfball getroffen worden. Ein erfahrener Golfspieler habe seinen Abschlag an der Bahn 8 stark nach links verzogen, wodurch der Ball von der regulären Flugbahn abgewichen sei.

Golf Meggen reagierte umgehend. So habe man die Gemeinde über den Vorfall informiert und das weitere Vorgehen mit dem eigenen Golfplatz-architekten besprochen. Von einer Warnhinweistafel, wie es sie bereits am Panoramaweg beim Loch Nummer 3 gibt, habe man abgesehen. Denn dort führe der Weg hinter der Bahn durch, was die gegenseitige



Der Panoramaweg erhält in diesem Bereich des Golfplatzes ein Schutznetz.

Bild: Dominik Wunderli (Meggen, 10. 9. 2026)

Sichtbarkeit generell begünstige, während beim Loch 8 die Bahn parallel zum Weg verlaufe. «Hier bietet die Tafel allein zu wenig Schutz vor allfälligen Fehlschüssen», so Schuler.

Darum entschieden sich die Verantwortlichen für eine Schutznetz-Konstruktion. Die Montage läuft bereits. Auf einer Länge von gut 75 Metern wurden 20 überhängende Stahlrohre in den Boden gelassen. Entlang dieser bogenförmigen

Stützen wird bis Ende September das Schutznetz montiert. «Wir möchten auf keinen Fall, dass sich ein solches Unglück wiederholt. Deshalb handelten wir rasch», sagt Schuler. Die Stelle sei bislang aber nicht als besonders heikel aufgefallen.

Darum geht's mit der Umsetzung so schnell
Die rasche Umsetzung ist laut Kommunikationsstelle der Gemeinde Meggen darauf zurück-

zuführen, dass letztere anhand der eingereichten Unterlagen zeitnah klären konnte, dass für das Schutznetz kein Baugesuch erforderlich war. Solche kleineren Eingriffe seien durch die Sonderbauvorschriften für das Sport- und Freizeitareal im Bau- und Zonenreglement der Gemeinde sowie den rechtsgültigen Zonenplan geregelt. Auch bestehen auf dem Areal bereits heute zwei Schutznetze. Da sich keine Wohnbauten in der nähe-

ren Umgebung befinden und auch der gesetzlich vorgeschriebene Waldabstand von mindestens 20 Metern eingehalten wird, seien weder private noch öffentliche Interessen tangiert. «Entscheidend für die Gemeinde war auch, dass das Netz als Sofortmassnahme die Sicherheit der Personen auf dem Weg erhöht.» Um das Landschaftsbild möglichst wenig zu stören, wird das Netz noch bepflanzt und «natürlich kaschiert», wie

Schuler es ausdrückt: «Dadurch tritt die Anlage optisch in den Hintergrund, während gleichzeitig die biologische Vielfalt weiter gefördert wird.» Abgesehen vom erwähnten Vorfall Ende August sei in den neun Jahren seit der Eröffnung von Golf Meggen nur einmal noch eine Spaziergängerin von einem Golfball getroffen worden, dies jedoch an einer anderen Stelle. «Hundertprozentige Sicherheit gibt es nicht», sagt Schuler. Aber man habe seit 2017 zahlreiche Schutzbepflanzungen vorgenommen und insgesamt rund 1500 Bäume und Sträucher gesetzt. «Wo was gepflanzt und punkto Sicherheit verbessert werden soll, zeigt sich auf einem Golfplatz eben erst während des Betriebs», erklärt er.

Es gibt auch Kritik an der Konstruktion

Auf das neue Schutznetz aufmerksam gemacht wurde diese Zeitung von einem Leser. Er findet diese Massnahme allerdings übertrieben. «Ich fühle mich von dieser Stahlkonstruktion eingeschränkt und ich empfinde sie sogar als einschüchternd», sagt der Mann und kritisiert, «dass die massive Konstruktion das Naturerlebnis und die Aussicht erheblich trübt». Er spaziere seit Jahren zweimal wöchentlich auf dem Panoramaweg und habe noch nie Sicherheitsbedenken gehabt oder ein entsprechendes Ereignis beobachtet.

119 GaultMillau-Punkte gleichzeitig am Kochen

Das Krienser Hotel «Sonnenberg» ist Sozialprojekt und Gastrotempel zugleich. Zum Jubiläum werden grosse Namen erwartet.

Andréas Härry

Das Hotel Sonnenberg auf dem gleichnamigen Krienser Hügel hat eine lange Geschichte: 1859 als Kurhaus eröffnet, später zum Grandhotel ausgebaut und nach langem Leerstand 1963 neu gebaut. Seit 20 Jahren ist das Hotel auch eine soziale Einrichtung. «Wir sind als Erstes eine Ausbildungsinstitution», sagt Ron Prêtre. Der Geschäftsleiter des Hotels hat 2006 den Verein «The Büez» mitbegründet. Rund 250 Personen werden jährlich über Sozialdienste, IV, RAV oder aus dem Asyl- und Flüchtlingsbereich angemeldet, im Schnitt bleiben sie drei Monate auf dem Sonnenberg. Automatisch aufgenommen wird niemand. Nach der Zuweisung folgt ein Gespräch, gefragt sind Eignung und Eigenmotivation. Gearbeitet und gelernt wird im echten Betrieb: Küche, Service, Réception, Hauswirtschaft und Hausdienst. Die Ausbildungsangebote haben ein Ziel: Menschen in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren. Dabei ist der «Sonnenberg» selbst zur Referenz geworden. Ein Arbeitszeugnis aus einem Haus mit Michelin-Stern und 15

GaultMillau-Punkten fällt auf. Um dies zu ermöglichen, ist organisatorische Dauerakrobatik gefragt: Knapp 30 Fachpersonen bilden den festen Kern, dazu rund 60 Mitarbeitende in Ausbildung. «Jeden Montag starten drei bis fünf Personen», erklärt Prêtre. Wer ausbildet, erklärt vieles immer wieder und springt ein, wenn jemand fehlt. Und dann liegt da auch die Pinzette bereit. Seit 2025 wird im Restaurant «Le Soir» auf Fine-Dining-Niveau gekocht. Als Ausflugsrestaurant ist der «Sonnenberg» wetterabhängig. Die Gourmetküche soll die Abende planbarer auslasten und das Ausbildungsspektrum erweitern. Der deutsche Küchenchef Luca Haase, früher im bekannten Basler «Cheval Blanc» als Sous-Chef tätig, hat dafür Feuer gefangen. Seine Küche mit klassischer Grundlage und japanischen sowie mediterranen Einflüssen holte die 15 GaultMillau-Punkte und den Michelin-Stern. **Am Mittag Klassiker, am Abend filigraner** Spitzenküche mit Personal, das teilweise noch Grundlagen lernt? «Wenn die Menschen wollen, und du zeigst, wie es



Mitinitiant, Geschäftsleiter und treibende Kraft auf dem Sonnenberg: Ron Prêtre.

Bild: Andréas Härry (Kriens, 7. 9. 2026)

geht, dann funktioniert das», sagt Prêtre. Aufgaben werden Schritt für Schritt angeleitet. Mittags gibt es Klassiker, abends wird es filigran. Das Siebengang-Menü kostet 178 Franken. Das Restaurant muss sich selbst tragen. Die Ausbildung der vermittelten Personen wird vom Kanton und von Sozialdiensten finanziert. Dass ausgerechnet hier Sterne funkeln, hat viel mit Prä-

tre und seinem ungeraden Berufsweg zu tun. Der 44-Jährige wächst in Luzern und Flims auf, studiert Journalismus, arbeitet als TV-Produzent und bis 2011 für die SRF-Tageschau, später absolviert er einen Executive MBA. 2006 gründet er mit Mitstreitern «The Büez». Dieser Verein übernimmt das Hotel Sonnenberg und macht daraus das Ausbildungs- und Integrations-

projekt. Heute führt der Verein Sonnenberg Betrieb und Ausbildung, die Genossenschaft Hotel Sonnenberg hält die Immobilie, die 2027 umfassend erneuert und ausgebaut werden soll.

Eine Art Foodfestival der Gourmetküche

Wie weit der Sonnenberg in 20 Jahren gekommen ist, lässt sich diesen Sonntag fast absurd schön abzählen: Insgesamt neun Michelin-Sterne und 119 GaultMillau-Punkte sind gleichzeitig am Kochen. Zum Jubiläum findet das Genussfestival «Sonne, Berg & Sterne» statt. Acht Chefs aus dem Netzwerk von Luca Haase kochen ihre Signatur-Gerichte, darunter die 17-Punkte-Köche Kevin Romes vom Münchner «Atelier», Stefan Jäckel aus Zürich, Björn Ininger aus Adelboden sowie Sushi-Meister Yusuke Sasaki und natürlich das Sonnenberg-Team. Kein steifes Gala-Dinner, sondern kulinarisches Herumstreunen von Stand zu Stand. **Hinweis** Gourmet-Festival am 13. September: www.sonnenberg.ch/sonne-berg-sterne

Luzerner Zeitung

Verleger: Peter Wanner.
CEO CH Media: Michael Wanner.
Chefredaktor CH Media: Patrik Müller (pmü).
Leiter Publishing: Thomas Wegmann.
Chief Product Officer: Matthias Meier.
Werbemarkt: Paolo Placa, Stephan Gartenmann.
Nutzemarkt: Alexander Nitzsche und Michelle Pinnow.
Ombudsmann: Ruedi Mayr von Baldegg.

Redaktion Luzerner Zeitung
Chefredaktion: Cyril Aregger (ca), Stv. Chefredaktor; Robert Bachmann (bac), Leiter Produktion & Services; Rahel Hug (rh), Chefredaktorin Zuger Zeitung; Martin Messmer (mme), Stv. Chefredaktor und Co-Leiter Online.
Redaktionsleitung: Raffaele Wiler (rwil), Leiter Redaktion Urschweiz; Lukas Nussbaumer (nus), Stv. Leiter Regionale Ressorts; Arno Renggli (are), Leiter Gesellschaft und Kultur.
Ressortleiter: Sven Aregger (ars), Regionalsport; Boris Bürgisser (bob), Leiter Gestaltung; Regina Grüter (reg), Apero/Kino; Livia Fischer (lf), Kantor; Robert Knobell (rk), Stadt/Region; René Meier (rem) Co-Leiter Online; Maurizio Minetti (mim), Wirtschaft; Simon Zollinger (sez), Leiter Produktionsdesk Zentralschweiz.
Adresse: Bahnhofstrasse 76, 6002 Luzern. Telefon: 041 429 51 51. E-Mail: redaktion@luzernerzeitung.ch.

Zentralredaktion CH Media
Chefredaktorin: Doris Kleck (dkl).
Stv. Chefredaktoren: Yannick Nock (yno), Leiter Online; Raffael Schuppsisser (ras).
Leitung Produktion & Services: Robert Bachmann (Mitglied der Chefredaktion); Detlef Truckenmüller (Stv.).

Service
Inserate: LZ-Empfang, Bahnhofstrasse 76, 6006 Luzern, Telefon 041 429 52 52, E-Mail: inserate-lzmedien@chmedia.ch, Postadresse: CH Regionalmedien AG, Bahnhofstrasse 76, 6006 Luzern.
Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 058 200 55 55, E-Mail aboservice@chmedia.ch.
Technische Herstellung: CH Media Print AG/CH Regionalmedien AG, Bahnhofstrasse 76, 6006 Luzern, 041 429 51 51.
Druckerei: CH Media Print AG, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Leitung: Heinz Meyer, E-Mail: print@chmedia.ch
Auflage und Leserzahlen: Verbreitete Auflage: 42'845 Ex. (WEMF 2026). Davon verkaufte Auflage: 41'474 Ex. (WEMF 2026). Gesamtauflage: Verbreitete Auflage: 80'926 Ex. (WEMF 2026). Davon verkaufte Auflage: 75'522 Ex. (WEMF 2026). Leser: 255'000 (MACH Basic 2026-1). Verbreitete Auflage Gesamtauflage CH Media: 237'137 Ex. (2026). Davon verkaufte Auflage: 226'247 Ex. (WEMF 2026).
Copyright Herausgeberin.
Beteiligungen der CH Regionalmedien AG unter www.chmedia.ch.
Herausgeberin: CH Regionalmedien AG, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der CH Media Holding AG.