



3h30min **Wanderkarte/n 1:50'000 244t**
Gesamtaufstieg 623m

Länge 10.8km
Gesamtabstieg 500m



Woher der Name dieser markanten Höhe zwischen dem Fankhusgrabe und dem oberen Entlebuch stammt, entzieht sich meiner Kenntnis. Die Kreuzung zweier Wanderrouen liegt auf der Grenze der Kantone Bern und Luzern auf beinahe 1200müM.

Ich starte in Trubschachen, wo die Trueb in die Ilfis sich vereinen und Richtung Emmental fließen. Ich bin also hier sozusagen im Wasserschloss des Mittellandes, wo Bachläufe in alle Himmelsrichtungen zeigen.

Am Schützenhaus vorbei steige ich hinan und kürze die weiten Kehren des Fahrsträsschens ab bis auf die Risisegg. Auf dem Grat wandere ich weiter aufwärts und

geniesse den Blick ins Tal der Trueb, die von hier aus gar nicht so trüb aussieht. Das Dorf Trub ist eine seltsame lockere Ansammlung von Häusern, die sich fast strikt an die Bachläufe halten.

Nach der Hinterrisisegg beschreibt der Kamm einen markanten Bogen, und der Weg strebt dem Turner zu. Aber noch habe ich den höchsten Punkt der Tour nicht erklommen, obschon lediglich wenige Meter fehlen. Zum Gehöft Bock gelange ich nach etwa eine halben Kilometer am oberen Ende der Lombachängi.

Nach einem deutlichen Schwenker nach rechts nähere ich mich der Rothenfluh und habe ein ganz neues Panorama vor mir. Über das Felsenband führt kein Weg, also weiche ich aus und nehme den steilen Abstieg in Angriff. Auf der Karte sieht der Weg aus, als hätte ihn ein Alkoholiker entworfen, in Wirklichkeit jedoch passt er sich geschickt der Topografie an. Nach unzähligen Ecken und Kehren erreiche ich das Lochgut - welche trefflicher Name!

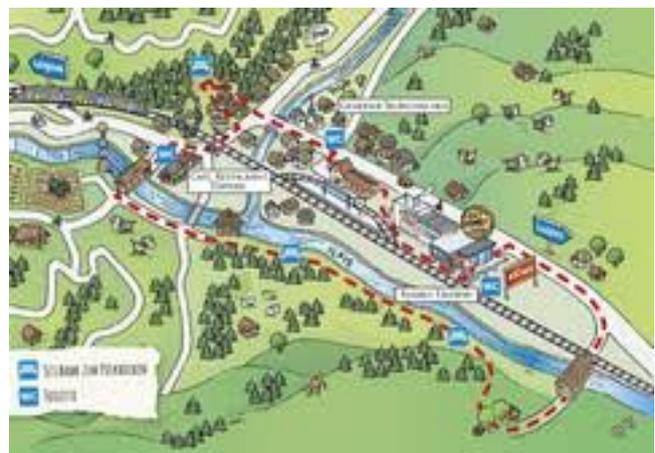
Weiter geht's einem Wasserlauf entlang zum Lombach, der mich in den südlichen Teil dem recht ausgedehnten Dorf Escholzmatt begleitet. Das muss eine eher fromme Gegend sein, sehe ich doch entlang der Hauptstrasse gleich drei Kirchen. Die Bahnstation steht fast exakt auf der Wasserscheide zwischen Emmental und Entlebuch.

Kambly

Die bekannte Firma, Herstellerin feinsten Biscuits, nimmt ihren Anfang, als der junge Oskar Kambly während eines Aufenthalts im Welschland ein gleichaltriges Mädchen aus Trubschachen kennen lernt. Nach der Beendigung seiner Schulzeit startet der Junge im Emmentaler Bauerndorf, wohin auch seine Geliebte zurück gekehrt ist, das Handwerk eines Bäcker-Konditors in der Dorfbäckerei.

Nach weiteren zusätzlichen Ausbildungen im Ausland kehrt er ins Emmental zurück, übernimmt den Betrieb seines Lehrmeisters und baut mit seiner Gattin ein eigenes Geschäft auf.

Bald ist die Bäckerei zu klein, und er expandiert zusammen mit seinem Bruder Paul die Firma Kambly und erstellt eine Fabrik. Er stellt Backwaren in kompromissloser Qualität her. Auch während der mageren Kriegsjahre, als Rohstoffe sehr begrenzt erhältlich und teuer waren, weichen die beiden Patrons nicht von ihren Grundsätzen ab und gründen damit den Grundstein für ihren bis heute anhaltenden Erfolg. Sie folgen noch immer ihrer



Turner

Vision, nur das Beste aus ihrem Tal in die ganze Schweiz und in die Welt zu tragen, wie beispielsweise die 1924 kreierten „Caramels à la crème d’Emmental“.

Schon seit drei Generationen gelten für ihren Betrieb fünf zentrale Prinzipien in der Kultur des Unternehmens:

- „Einzig das tun, was wir besser können“
- „Qualität ohne Kompromisse“
- „Steter technologischer Vorsprung“
- „Kambly ist überall, wo Kenner Biscuits hoher Qualität suchen“
- „Die Spitze immer wieder neu besetzen“

Die firmeneigene Technologie-Abteilung entwickelt laufend neue Maschinen in eigener Konstruktion, um den Vorsprung auf die wache Konkurrenz zu vergrößern oder mindestens zu halten. Dabei wird die höchste Qualität des Gebäcks unter allen Umständen bewahrt.

Oscar A. Kambly führt heute ein international marktführendes Unternehmen und präsentiert die Marke „Kambly“ in über 50 Ländern auf allen Kontinenten.

