

BERN.

MONT-SOLEIL: Cinéma Solaire auf dem Bauernhof

Nach dem Vorbild der Schildbürger, aber mit Cleverness

Oberhalb von St-Imier im Berner Jura gab es letztes Wochenende ein besonderes Kinoereignis in spezieller Ambiance zu erleben.

ROMAN GISLER

Ulrike Minkner und Kurt Graf vom Biohof La Souriche auf dem Mont-Soleil haben zusammen mit Reto Schmid und Christof Seiler von Cinéma Solaire zu einem Wochenende der besonderen Art eingeladen. Auf dem Biohof sind Festbänke aufgestellt und ein Grill sowie eine mobile Pizzeria eingerichtet. Einige Gäste diskutieren bei einem Stück Fleisch und dem passenden Getränk. Es gibt neben Mineralwasser und Apfelsaft auch verschiedene Weine und Bier.

Am anderen Ende der Weide ist eine Art Arena aus Stroh aufgebaut und mittendrin eine Leinwand gespannt. Kurt Graf führt mich dorthin und macht mich mit den Initiatoren von Cinéma Solaire bekannt. Es sind dies Architekt Reto Schmid aus Biel und Interaktionsleiter Christof Seiler aus Winterthur. Vor zwei Jahren hatten sie angefangen, ihre Idee eines mobilen, mit Sonnenenergie betriebenen Kinos in die Tat umzusetzen. Ihre Auftritte sind eher selten, dadurch aber umso wertvoller (mehr unter: www.cinema-solaire.ch).

Sonnenlicht sammeln

Das Prinzip klingt einfach: Tagsüber sammeln sie Sonnenlicht ein und verwenden es nachts, um mit einem 16-mm-



Unterwegs zum Betrieb von Jean Opplinger. (Bild: zvg)

Filmprojektor Filme auf eine Leinwand zu projizieren; ganz in der Tradition der mittelalterlichen Schildbürger, die tagsüber Eimer aufstellten, um Sonnenlicht einzufangen und damit ihr fensterloses prismenförmiges Rathaus zu beleuchten, deren Vorhaben jedoch kläglich scheiterte. Heute haben wir Glück – dank Photovoltaik – und können uns auf «Silkwood» (Film von Mike Nichols, USA, 1983) freuen.

Ulrike Minkner ist nebst Bäuerin auch Geschäftsführerin der «Schweizer Bergheimat». Diese Organisation setzt sich für biologisch geführte Betriebe im Berggebiet ein, seit diesem Jahr auch für die Nutzung erneuerbarer Energie auf ebensolchen Höfen. So unterstützt und fördert sie nach Möglichkeit entsprechende Energiekonzepte. Nun hatten Ulrike und Kurt die Idee, diesen Sommer mit einer besonderen Veranstaltung auf Chancen und Möglichkeiten solcher Energie-

formen aufmerksam zu machen. Über Presseartikel waren sie auf Cinéma Solaire aufmerksam geworden, haben sogleich den Kontakt gesucht und sind bei den jungen Biestern auf offene Ohren gestossen.

Energiekonzept vorgestellt

Am Samstag wurde Jean Opplinger im nahe gelegenen Cernex-Veul ein Besuch erstatet. Dieser gilt als Pionier im Bereich der Nutzung erneuerbarer Energie auf Bergbauernhöfen. Er erklärt dem Publikum das Energiekonzept auf seinem Betrieb La Tuilerie (mehr unter: www.jura-energie.ch).

Der Gastgeberbetrieb La Souriche ist mit seinem Weid- und Waldweidland auf biologische Milchwirtschaft ausgerichtet. Daneben stehen eine Ferienwohnung und ein Einzelzimmer für Ferien zur Verfügung. Wer Lust hat, kann auch zu Kost und Logis einen Arbeits-einsatz leisten (mehr unter: home.datacomm.ch/souriche/).

WANGEN AN DER AARE: Tag der offenen Tür

Suissessences verbindet Rapsöl und Öl von Schweizer Kräutern

Neun Bauern bauen auf 3 Hektaren Kräuter für neun Produkte für die Hautpflege an. Am Tag der offenen Tür kamen gegen 600 neugierige BesucherInnen. Es wurden Kräuter destilliert und neue Produkte vorgestellt.

RUDOLF HAUDENSCHILD

«Gutes braucht Zeit», kommt dem Betrachter der Kräuterdestillationsanlage auf dem Hof von Fritz Hess unweigerlich in den Sinn. Am Samstag war Tag der offenen Tür in Wangen an der Aare. Fritz Hess destillierte mit viel Geduld Zitronenmelisse seines Kollegen Hansueli Flückiger aus Wangen und gab den zahlreich erschienen Interessierten bereitwillig Auskunft. Aus den zwei gekoppelten Brennhäfen mit je 1000 Liter Inhalt destilliert er in rund 2 Stunden nur 10 bis 30 ml kostbares Zitronenmelissenöl, wusste Brigitte Schulthess zu erklären. Die Biologin entwi-

ckelt für die neun Oberaargauer Kräuterbauern neue Produkte: «Dieses Jahr haben wir eine sensationell wirkende Fusscreme mit Lavendel zur Marktreife gebracht», erklärt Brigitte Schulthess voller Stolz. Ein Renner sei die Handcreme mit Melisse und der Lippenpflegestift, ebenfalls mit Melisse auf Bienenwachsbasis. Beliebt seien auch die Duschgels mit Fichte (weckt die Lebensgeister am Morgen) und Douglasie (mild, zitronig), welche auch als Badezusatz verwendet werden könnten. Suissessences, die Schönheit vom Land, setze auf Pflegeprodukte aus kalt gepresstem Schweizer Rapsöl und wohlriechenden ätherischen Ölen von lokal angebauten Kräutern und Nadeln aus den bauerneigenen Wäldern.

Etwas ganz Spezielles sei die Pflegelotion mit Muskattellersalbei, erklärt Hansueli Flückiger. Diese habe schon viele Besucher auf seinem Feld ange-lockt (Blütenpracht in Pink).

www.suissessences.ch

Aus einer Charge von 2000 Liter Inhalt werden in 2 Stunden 30 Milliliter kostbares Zitronenmelissenöl destilliert. (Bild: rh)

WESTSCHWEIZ.

BITSCH VS: Arnold Walker AG produziert Aletsch Raclette

Raclette für die Bedürfnisse des Marktes

Durch die Übernahme der Howeg-Aktivitäten durch die Arnold Walker AG wird diese zum grössten Belieferer der Walliser Gastronomie. Der Raclette-Käse kommt unter der Bezeichnung «Aletsch» seit 12 Jahren aus dem eigenen Haus.

CHRISTIAN ZUFFEREY

Die Arnold Walker AG mit Sitz in Bitsch ist ursprünglich ein Handelsunternehmen, das vor allem Kunden aus der Gastronomie betreut. Nach dem Konkurs der Zentralkäserei Goms in Ernen begann man vor zwölf Jahren selbst Käse zu produzieren – den Aletsch Raclette. Schon da machte Walker von sich reden, als man thermisierte Milch für die Käseproduktion verwendete statt wie sonst im Wallis üblich Rohmilch. Da man sich nicht von den Vorgaben des Kantons Wallis leiten lassen wollte, sondern eine eigene Strategie verfolgte, musste die Käserei ohne jegliche Subventionen gebaut und betrieben werden.

Nur wenig AOC-Raclette

Dennoch ist Geschäftsführer Alexander Walker überzeugt, dass man sich damals richtig

entschieden habe: «Wir richten uns nach den Bedürfnissen des Marktes, und unser Hauptabnehmer, die Gastronomie, will eine während des ganzen Jahres gleichbleibende Qualität.» Bei Rohmilch wäre diese gleichbleibende Qualität nicht möglich. Auch die Zahlen scheinen ihm Recht zu geben, werden in der Käserei heute doch rund 1 Mil-

lion Kilo Milch mehr verarbeitet als zu Beginn – insgesamt rund 4,5 Millionen Kilo. «Seit Jahren verkaufen wir diesen auch mit grossem Erfolg und haben keinerlei Absatzdruck», betont Walker.

Erst seit das Bundesgericht im vergangenen November den Schutz für die Herkunftsbezeichnung Walliser Raclette be-

stätigte – im Gegensatz zu «Raclette» als Alleinbezeichnung – produziert Walker auch AOC-Raclettekäse aus Rohmilch und nach den Bedingungen des Pflichtenhefts. Nur wenig zwar – etwa 120 Laibe pro Monat – und dies praktisch nur für eine ausgewählte Kundschaft. Das liegt einerseits an den vorhandenen Kapazitäten, andererseits verstehe man den AOC-Raclettekäse als ein Nischenprodukt der oberen Preisklasse, die speziell für die gehobene Gastronomie gedacht ist.

Für die Region

«Wir verstehen uns als eine Brücke zwischen der Landwirtschaft und dem Tourismus», konkretisiert Walker seine Strategie. «Wir wollen eine möglichst hohe Wertschöpfung in der Region behalten, und das erreichen wir, indem unser Produkt nach kurzen Transportwegen beim Konsumenten, dem Gast, auf den Tisch kommt.» Das sei Ökologie auch ohne Bio. Auf dem Schweizer Markt sei auch der Aletsch Raclette ein Nischenprodukt im Bereich der Raclette- und Bergkäse. Ab 1. September übernimmt die Arnold Walker AG die Howeg-Aktivitäten im Wallis und wird damit zu einem wichtigen Marktplayer.



Blicken zuversichtlich in die Zukunft: Alexander Walker (rechts) mit Käsermeister Urs Bützberger, dem Betriebsleiter der Käserei Aletsch in Bitsch VS. (Bild: Christian Zufferey)

BE.

NACHRICHTEN

Volle Arena am Brünig-Schwinget

BRÜNIG BE. Martin Grab hat nach einem verletzungsbedingten Durchhänger rechtzeitig vor dem Kilchberger Schwinget zu seiner alten Stärke zurückgefunden. Beim Brünig-Schwinget genügte ihm am letzten Sonntag vor 6000 Zuschauern ein gestellter Schlussgang gegen Philipp Laimbacher zum vierten Sieg an diesem Bergkranzfest. Die Berner erlitten nach einer bis anhin starken Saison in Abwesenheit von Christian Stucki einen empfindlichen Rückschlag. Hinter Grab folgen nämlich auf Rang 2 vier weitere Innerschweizer. ral

Rangliste: 1. 58.00, Grab Martin, Rothen-thurm SZ; 2a 57.50, Laimbacher Philipp, Seewen SZ; b Tschümperlin Ady, Schwyz; c Laimbacher Adrian, Steinerberg SZ; d Imfeld Peter, Lungern OW; 5a 57.25, Anderegg Simon, Meiringen BE; b Zurfluh Peter, Hildisrieden LU; c Glamer Matthias, Meiringen BE; d Sempach Matthias, Alchens-torf BE; e Zaugg Thomas, Eggwil BE; f Wenger Kilian, Horboden BE; 4a 57.00, Arnold Thomas, Buttisholz LU; b Ulrich Andreas, Gersau SZ; c Studer Benno, Schüpheim LU; 5a 56.75, Achermann Thomas, Wolfenschiessen NW; b Sempach Thomas, Heimenschwand BE; c von Ah Benji, Giswil OW; d Koch Martin, Geuens-see LU; e Pellet Hans-Peter, Brünisried FR. Mehr auf www.schlussgang.ch.

Tiere gesucht, doch nur mässige Auffuhr

BURGDORF BE. Am Juli-Schlachtviehmarkt wurden 62 Tiere aufgeführt. 54 Kühe, 5 Rinder und 3 Muni. Schlachtkühe sind derzeit gesucht. Doch die Landwirte wollen jetzt keine Tiere verkaufen, da sie für die Milchproduktion gebraucht werden. Der Handel verlief zügig und lebhaft. Die Tiere wurden im Schnitt 13% über den offiziellen Preisen versteigert. Der Durchschnittspreis der Muni betrug Fr. 8.32 pro kg. Schlachtgewicht. Bei den Rindern Fr. 8.10 kg/SG und bei den Verarbeitungstieren Fr. 7.17 kg/SG. Die öffentlichen Märkte haben starken Einfluss auf die Preisbildung und gelten als Preisbarometer nach oben und nach unten. Der nächste Markt findet am 26. August statt. agm

FR. GE. JU. NE. VD. VS.

GRANGENEUVE FR

Pauchard tritt in Ruhestand

Hubert Pauchard beendet diese Woche seine Tätigkeit am Landwirtschaftlichen Institut des Kantons Freiburg in Grangeneuve (IAG). Er hat am 1. September 1970 seine Arbeit angetreten und sich seither stark in seinen jeweiligen Fachgebieten – im Pflanzenbau (Pflanzenschutz), im Unterricht und in der spezialisierten Beratung – engagiert. In den letzten 38 Jahren hat er viele Änderungen in der Landwirtschaft hautnah miterlebt und teils aktiv mitgeformt. So war er in den Achtzigerjahren massgeblich an der Einführung und der Beratung bei der Integrierten Produktion beteiligt, wo der Kanton Freiburg von Beginn weg eine wichtige Rolle gespielt hat. Er pflegte besondere Beziehungen mit den Saatzüchtern, den eidgenössischen Forschungsanstalten, der Fachhochschule für Landwirtschaft sowie mit verschiedenen Firmen der Agrar- und Chemiebranche. Erfolge, Dankbarkeit und das Gefühl, anerkannt zu sein, hätten ihn immer wieder von Neuem für die Arbeit motiviert. Der persönliche Umgang war ihm stets ein Anliegen. «Ich habe immer versucht, die Lernenden und zu Beratenden als eigenständige Persönlichkeiten anzunehmen und zu schätzen.» spu

Schnaps gebrannt und Milch gewogen

OBERBIPP BE. Käthi Anderegg, Bauerntochter aus Wiedlisbach, begleitete ihren Mann Armin nach dessen Herzinfarkt 1992 bis zu seinem Tod 2005, wenn er mit der fahrbaren Schnapsbrennerei zu den Kunden unterwegs war. Die Mutter von drei erwachsenen Kindern war zudem während 33 Jahren Milchwägenerin bei den Bauern im Bipperramt, inklusive der drei Berggemeinden Farnern, Rumisberg und Wolfisberg. Meist an sieben Tagen die Woche war sie bei 20 Milchbauern und einem Geissen- und Schafhalter in Wangen a. A. im Einsatz. Gesundheitliche Probleme zwangen sie, die abwechslungsreiche Arbeit aufzugeben. Kurt Nützi

Schäferfest auf der Gemmi

LEUK VS. Viel Publikum am letzten Sonntag beim 51. Schäferfest auf der Gemmi. Der naturverbundene Treff zwischen Bernern und Wallisern zog rund 2000 Besucher aus der ganzen Schweiz an. Viele verbanden dies mit einer Wanderung an den Daubensee, wo sie etwa 1000 Schafe antrafen. Der langjährige OK-Präsident Elmar Grand gab seine Aufgabe an die Schäferin Monica Duran aus Leuk-Stadt weiter. ral