

NACHRICHTEN

8 Mio. Besucher im Ballenberg

BRIENZ BE. 1978 eröffnete das Freilichtmuseum Ballenberg seine Tore mit 16 Häusern aus der früheren ländlichen Schweiz. 31 Jahre später sind es schon über 100. Dazugekommen sind zahlreiche Handwerksdemonstrationen, 250 Bauernhoftiere, unzählige Gärten und Felder. Letzte Woche überschritt Sandra Hegglin aus Luzern als 8-millionste Besucherin das Tor in die Vergangenheit. Als Überraschung gab es einen Strauss aus Ballenberg-Blumen und freien Eintritt für zwei Personen auf Lebenszeit. *ns*

Berner gewinnt nach 12 Jahren

BRÜNIG-HASLIBERG BE. Der Berner Ausnahmeköner Christian Stucki dominierte auch den diesjährigen Brünig-Schwinget und feierte vor 6300 Zuschauern den fünften Kranzfeststeg der Saison. Der 24-jährige Seeländer bezwang schon nach wenigen Sekunden im Schlussgang den überraschenden Luzerner Konrad Krummenacher. Die Berner dominierten das Fest an der Spitze und feierten gleich einen Vierfachtriumph. In der Kranzbilanz hatten sie (7 Eichenlaube) gegenüber den Innerschweizern (10) allerdings das Nachsehen. *ral*

Schlussrangliste: 1. 58.75, Stucki Christian, Schnottwil BE; 2. 58.25, Wenger Kilian, Horboden BE; 3. 58.00, Glamer Matthias, Meiringen BE; 4. 57.50, Sempach Matthias, Alchenstorf BE; 5. a 57.25, Krummenacher Konrad Hasle LU; b Laimbacher Ivo, Schwyz; 6. a 57.00, Mathis Marcel, Büren NW; b Grab Martin, Rothenthurm SZ; c Zaugg Thomas, Eggwil BE; 7. a 56.75, Imfeld Peter, Lungern OW; b Graber Willy, Bolligen BE; c Arnold Thomas, Buttisholz LU; d Studer Benno, Schüpfheim LU; e Bösch Daniel, Zuzwil SG; f Tschümperlin Ady, Schwyz; g Schuler Christian, Rothenthurm SZ; h Laimbacher Philipp, Seewen SZ; 8. a 56.50, Philipp Edi, Untervaz GR; b Lauper Hansruedi, Gassel BE.

Neue Leiterin in Grangeneuve

POSIEUX FR. Ab 1. August werden das Bildungszentrum für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und das Bildungszentrum für Hauswirtschaft des Landwirtschaftlichen Instituts des Kantons Freiburg zusammengelegt. Die neue Bezeichnung lautet: Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie. Ausgebildet werden Milchtechnologie, Lebensmitteltechnologie, Fachleute Hauswirtschaft, Bäuerin und für die kommenden zwei Jahre noch die Hauspflegerinnen. Mit den Studenten der Höheren Fachschule für Lebensmitteltechnologie sind rund 400 Personen in Ausbildung. Monika Lüscher Bertocco, Ing. ETH, derzeitige Leiterin des Bildungszentrums für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie, wird Direktorin, da Bernadette Droz in den vorzeitigen Ruhestand tritt. *mgt*

Scheune wurde Raub der Flammen

MONTAGNY-LA-VILLE FR. Eine Scheune in Montagny-la-Ville ist am Montagabend vollständig abgebrannt. Der Grund für den Brandausbruch ist noch nicht bekannt, wie die Kantonspolizei Freiburg mitteilte. Die Scheune sei bereits voll in Flammen gestanden, als die rund 30 Feuerwehrleute eintrafen, hiess es. Wenig später sei das Gebäude eingestürzt. Mehrere landwirtschaftliche Maschinen, Holz und Dünger fielen den Flammen zum Opfer. *sda*

BERN.

INTERLAKEN: Auf der Höhenmatte darf wieder gegüllt werden

Kanton knausert ab 6 Tonnen

Der Kanton Bern will mit einem Förderprogramm «Boden» den Ammoniak-Ausstoss reduzieren. Wenn allerdings die Achslast des Güllefasses mit Schleppschlauchverteiler 6 Tonnen erreicht, gibts kein Geld.

SAMUEL KRÄHENBÜHL

«Seit 2 Jahren darf die Höhenmatte vor dem berühmten Grand Hotel Jungfrau-Victoria dank Schleppschlauchverteiler wieder gegüllt werden», erklärt Christian Hadorn, Inhaber von Hadorn Gülletechnik und SVP-Grossrat. Mit der bodennahen Ausbringung der Gülle könne man den Dünger, also den Ammoniak, besser und schneller der Pflanze zur Verfügung stellen: «Und als äusserst positiven Nebeneffekt nimmt auch die Geruchsemission ab.» Lohnunternehmer und SVP-Grossrat Bernhard Zumbrunn aus Meiringen demonstrierte auf der weltberühmten Höhenmatte die geruchsarme Ausbringung mit einem Hadorn-Güllefass.

Hohe Achslasten bestraft

Der Kanton Bern hat in seinem Förderprogramm «Boden» auch einen Punkt «bodennahes Ausbringen» im Programm. Konkret bekommt der Bauer, der mit einem Schleppschlauchgerät die Gülle ausbringt, 60 Fr. pro Gabe und Hektare. «Mit den Fässern der Schleppschlauchverteiler gibt es bei einigen Fässern ein boden-



Gülle ausbringen vor dem Hotel Jungfrau-Victoria wurde erst dank Schleppschlauch wieder möglich. (Bild: sam)

nen», erklärt Hadorn. Grosse Fässer mit nur einer Achse fallen wegen zu hoher Achslasten aus dem Programm. Seine eigenen Güllefässer seien davon zwar nicht betroffen, da sie mit Pendelachsen ausgerüstet seien, bei welchen der Bodendruck auf 4 Räder verteilt wird. Dennoch stört ihn diese Vorschrift: «Im Gegensatz etwa zu Erntemaschinen wird das Güllefass immer nur noch leichter, je länger es auf dem Feld ist.» Die maximale Achslast sei deshalb nicht so entscheidend.

Grössere Fässer effizient

Auch der Bernische Verband für Landtechnik hat laut Präsident Klaus Brenzikofer keine Freude an der Einschränkung für besonders grosse Fässer: «Eine Achse darf mit höchstens 5 Tonnen belastet sein. Grosse Fässer fallen deshalb aus dem Programm raus, auch wenn sie mit extrem breiten und boden-

schonenden Reifen ausgerüstet sind.» Er kenne ein Beispiel aus Wimmis, wo ein 7000-Liter-Fass im Einsatz ist. Das Fass sei extrem breit bereift. «Optisch stellt man keinen grösseren Schaden fest als bei einem andern Fass», betont er. Nach den heutigen Vorschriften erhalten die 8 beteiligten Bauern demnach nichts: «Die heutige bürokratische Lösung bewirkt das Gegenteil des angestrebten Ziels, nämlich die Ammoniak-Reduktion.» Brenzikofer stört sich vor allem auch deshalb an dieser Regelung, weil die Politik ja sonst den Strukturwandel mit dem angestrebten EU-Agrar Freihandel noch beschleunigen wolle: «Das hat grössere Strukturen und damit auch grössere Parzellen zur Folge. Deshalb braucht es auch grössere Kapazitäten zum Gülleausbringen.»

Mehr Bilder und Videos auf www.schweizerbauer.ch.

BE.

SCHANGNAU: Ausstellung zum Thema Heu

«Irgendwie stammen wir doch alle von Bauern ab»

Heu prägt die Landschaft im oberen Emmental. Beim Restaurant Kemmeriboden-Bad wird Heu als Kulturgut präsentiert.

ROBERT ALDER

«Die Landwirtschaft ist eng mit der Gastronomie verflochten. Und ohne Heu wären viele unserer angebotenen Produkte gar nicht möglich», begründete Reto Invernizzi, Junior-Gastwirt im Traditionsrestaurant Kemmeriboden-Bad, seine Bereitschaft, an der Kultur- und Kunstausstellung mitzumachen. Dabei erinnere er sich noch gut an jene Zeiten, als er als Knabe noch im Heustock der 125-jährigen Scheune herumgetollt sei. Doch Landwirtschaft wird schon längst nicht mehr betrieben, und die «Kemmeriboden»-Scheune steht leer.

Der Entlebucher Künstler Werner Zihlmann, bekannt als Wetz, hatte die Idee, zum Thema

Heu eine Ausstellung zu kreieren. «Mehr ästhetisch, nicht thematisch. Da gibt es auch nichts zu lernen, nur näher hinzusehen», gibt er zu verstehen. Unterstützt wird er vom Filmer Markus Lüthi. Mit seinen Videos probiere er, Heu auf eine Ebene zu projizieren, wo auch bauernfremde Leute sich damit identifizieren könnten. Da hätten auch «schräge» und unkonventionelle Ideen Platz. Schliesslich stammten wir alle von Bauern ab, ist er überzeugt. Genau hinsehen ist eine der Spezialitäten von Fredi Bieri, Bild- und Wortkünstler. Er präsentiert auf 19 Paneelen Alltagsszenen von zehn Bauernfamilien rund ums Heuen. Angereichert mit Dutzenden von Heumüsterli. Bieri habe dabei viel gelernt: über die Vielzahl der Gräserarten und die Bedeutung des Wetters beim Heuen. Das Projekt steht unter dem Patronat des Naturparks Thunersee-Hohgant.



Heu – die etwas andere Ausstellung in der «Kemmeriboden-Bad»-Scheune – ist noch bis 4. Oktober zu sehen. (Bild: ral)

WESTSCHWEIZ.

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

LEUK VS: 52. Schäferfest auf der Gemmi

1 Alp, 1000 Schafe und 2000 Besucher

Das Schäferfest zog auch dieses Jahr zahlreiche Besucher an. Am Daubensee, wo die 1000 Schafe der Alp ihr Glück bekamen, wurde dieses am letzten Sonntag mit Seilziehen, viel Musik und einem Gottesdienst gefeiert.

SIBYLLE HUNZIKER

«Vielleicht kommen sie diesmal gar nicht», meint ein Besucher aus der Romandie, als er zwei Minuten vor halb zwölf auch mit Feldstecher immer noch kein einziges Schaf findet. Doch kurz darauf hat das gespannte Warten am Ufer des Daubensees ein Ende: Über den Hängen des Schafbergs erscheinen die ersten Tiere. Zuerst ist es nur ein feines weisses Rinnsal ganz weit weg. Schnell wächst es an zu einem breiten Strom. Und plötzlich erscheint eine mächtige Welle direkt über dem Publikum – eine Herde mit 1000 Tieren, die zielstrebig auf die mit Bändern markierte und mit Glück bestreute Wiese zuhalten. Einige besonders anhängliche Schafe mischen sich allerdings lieber zuerst unter die Zuschauer – zur Freude der vielen Kinder, die andächtig die samtigen Nasen streicheln und in der dicken Wolle «kräbele».

«Elf Bauern sömmeren derzeit ihre Schafe auf der Gemmi», erläutert Monica Duran, Präsi-

dentin der Schafzuchtgenossenschaft Weisses Alpenschaf WAS Leuk, die das traditionelle Schäferfest organisiert. Einige Bauern halten nebenbei nur wenige Schafe, andere haben Herden mit bis zu 300 Tieren. Neben den Weissen Alpenschafen weiden von Ende Juni bis Mitte September auch Charolais-, Suffolk-, Oxford-, einzelne Texel- und Walliser Schwarzna-

sen-Schafe auf den weiten, kargen Flächen zwischen Gemmi-pass und der benachbarten Kuhalp Spittelmatte an der Grenze zwischen Wallis und Bern.

Fest mit Tradition

Normalerweise bilden die Tiere eines Eigentümers eine Herde, die ihre eigene Weide sucht. Aber am Tag, an dem es

Glück gibt, kamen wohl schon immer alle zusammen. «Vor der Gründung des Schäferfests am Daubensee 1957 wurden die Schafe jedoch nicht immer am gleichen Ort gefüttert», erinnert sich Sylvia Spychiger Aellig, die im Schwärenbach, dem Berggasthaus am Saumweg zur Gemmi, aufgewachsen ist.

«Früher waren die Schafe auf der Gemmi behirtet», berichtet

Monica Duran. «Heute wäre das aber zu teuer.» Nun schauen drei Alpvögte jede Woche ein- bis zweimal nach dem Rechten.

Gutes Miteinander

Für das Schäferfest standen letzten Sonntag wie üblich alle Schafzüchter samt Familien und Freunden aus dem Wallis und dem Berner Oberland im Einsatz. Während die Gäste den Tag mit einem «Schäferfrühstück» und einem Berggottesdienst begannen, sammelten zehn Hirten zwischen sechs und zehn Uhr früh die Herden im Schafaläger, wo die Tiere vor ihrem grossen Auftritt ein Weilchen ausruhen konnten. «Die Tiere kennen das Prozedere und folgen ihren Leitschafen und den Menschen gut», sagt Hirte Martin Julier. Ausserdem sind alle vom Alpauf- und -abzug über den steilen Gemmiweg in der Daubenwand gut aufeinander eingespielt.

Auf wesentlich einfacheren Wegen wernten die Schafe am Sonntag nach ihrem Glück-Festmahl am Daubensee wieder auf ihre eigenen Alpweiden zurück. Die Schafzüchter und ihre Gäste feierten aber noch lange weiter mit Musik und Fahnen-schwingen, bei Raclette und hausgemachtem Kuchen – und mit dem traditionellen Seilziehen. Diesen Wettbewerb gewann die Schafzuchtgenossenschaft Leuk.



Das Schäferfest und die 1000 Schafe, die sich beim Glück am Daubensee treffen, war auch dieses Jahr ein Grund für viele Zuschauer, auf die Gemmi zu pilgern. (Bild: Sibylle Hunziker)