

Medizin aus der Natur

Ausflug / Die Ehemaligen vom Ebenrain reisten ins Val de Travers zur Degustation.

SISSACH Einmal mehr hatte Johannes Hostettler, Vizepräsident der Ehemaligen Ebenrain, einen interessanten und gemütlichen Vereinsausflug organisiert. Am letzten Donnerstagmorgen ging es beizeiten ins Val de Travers, nach Môtiers NE, wo die Reisegesellschaft in die Brennshäfen der bekannten Distillerie Bovet schauen durfte und herrliche, wundersame Geschichten hörte über das sogenannte «Teufelsgetränk», das aus der bitteren Wermutpflanze gebraut wird.

Eine Medizin

Die anschliessend gereichten Trinkproben mundeten allerdings nicht allen Reiseteilnehmern. Allerdings meinte eine Frau: «Ich könnte mich an den Geschmack gewöhnen, besonders wenn das Getränk wie oft üblich mit Zucker angereichert wird.» Ihr Mann pflichtete ihr bei: «Noch schmackhafter wird es, wenn ich mir vor Augen halte, dass es sich um Medizin handelt ...»

Besuch der Ölmühle

Am Nachmittag war dann der Besuch der Ölmühle der Familie Huber in Soyères angesagt, ein kleines, feines Unternehmen,

das Öl presst für den Eigenverkauf und für andere Landwirte. Verarbeitet werden dabei Walnüsse, Hanf, Raps, Sonnenblumenkörner, Schwarzkümmel, Lein, Sesam und Kürbis.

Verschiedene Öle

Sohn Théodore erläuterte geduldig die Funktion der Ölpresen und reichte am Schluss ein Mütterchen warmes Hanföl zur Verkostung. Die einen freuten sich darüber, die anderen zögerten noch etwas: «Darf man das einfach so trinken?»

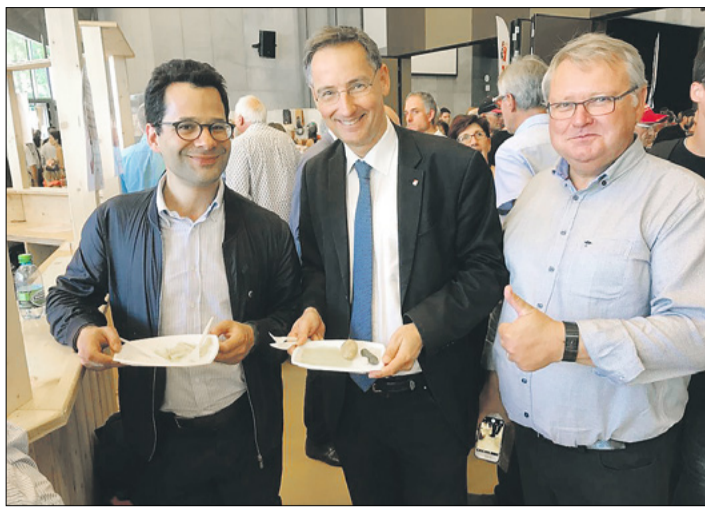
Marie-Eve Huber erläuterte fachkundig die Feinheiten der verschiedenen in der Mühle kalt gepressten Öle. Die Besucher stellten interessiert eine Reihe verschiedener Fragen. Huber konnte sie alle fachkundig beantworten. Im Car wurde anschliessend noch lange über die heilenden Wirkungen der verschiedenen gekauften Öle diskutiert. Es war offensichtlich: Viele hoffen nun auf Besserung eines Leidens, beispielsweise dank einer Kur mit Schwarzkümmelöl. *Benildis Bentolila*

Informationen:

www.absinthe-bovet.ch sowie www.oelmuehle-huber.ch



Bei der Absinthe Distillerie Bovet durften die Besucher von verschiedenen Destillaten probieren. *(Bild Benildis Bentolila)*



David Lewis (links) mit den Raclettespezialisten Thoma Egger (mitte) und Urs Guntern. *(Bild zvg)*

Eingewallisiert mit flüssigem Käse

Raclette / Die verpatzte Einbürgerung verhalf David Lewis zu einem Besuch ins Wallis.

BAGNES David Lewis erhielt aufgrund einer verpatzten Antwort betreffend dem Ursprung von Raclette diesen Sommer den Schweizer Pass nicht. Nun haben die Walliser selbst dafür gesorgt, dass der gebürtige Brite nie wieder am geschmolzenen Käse scheitern wird. Als Trost für die abgelehnte Einbürgerung luden ihn nämlich die Sortenorganisation Walliser Raclette AOP und Valais Wallis Promotion ins Wallis ein. Am grossen Raclettefest «Bagnes – Capitale de la Raclette» konnte David Lewis gleich eine ganze Reihe von echten Walliser Raclette AOP degustieren und sich von den Einheimischen die Geschichte dieses typischen Walliser Produktes erklären lassen.

Grosses Medienecho

Die Einbürgerungskommission der Gemeinde Freienbach SZ hatte dem Briten David Lewis im Juni 2018 den Schweizer Pass verweigert, da er anscheinend nicht alle Fragen richtig beantworten konnte. Unter anderem konnte er damals nicht sagen, woher der Raclette stammt. Die Verweigerung der Einbürgerung löste im Sommer ein grosses Medienecho aus.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP und Valais

Wallis Promotion luden nun David Lewis und seinen Sohn zu einer kulinarischen Visite ins Wallis ein, damit die beiden den Ursprungskanton von Raclette und die Walliser Käsespezialität kennenlernen konnten.

Bleibende Erinnerung

Anlässlich des grossen Raclettefestes «Bagnes Capitale de la Raclette» vom vergangenen Sonntag empfingen Nationalrat Thomas Egger, Präsident und Urs Guntern, Direktor der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP, David Lewis und seinen Sohn in der Unterwalliser Gemeinde Bagnes.

Vor authentischer Kulisse und bei einem Umzug mit den Alpköniginnen der Eringerasse konnten die Gäste dann Raclette von verschiedenen Walliser Berg- und Alpkäsereien degustieren und geniessen. David Lewis und sein Sohn genossen die Walliser Gastfreundschaft und das echte Walliser Raclette sichtlich. Beim nächsten Einbürgerungsbegehren wird David Lewis die Frage woher der Raclette stammt bestimmt richtig und mit einer positiven Erinnerung an die Walliser Käsespezialität beantworten können.

pd

Kapitale Brocken vorgeführt

Zuchtstiermarkt / Rund 200 Stiere zeigten sich in Bulle den Experten und dem Publikum.

BULLE Am Dienstag wurden in Bulle Stiere aller Sektionen den Experten vorgestellt. Die 29 Simmental-Stiere wurden von Beat Hänni, Couvet (NE) gerichtet. Beim Swiss Fleckvieh kamen 52 Stiere in den Ring und wurden von Rolf Dummermuth, Fahrni b. Thun eingestellt. Nicolas Uldry, Le Châtelard, hatte bei den Red

Holstein 78 Stiere zu richten. Die Holstein hatten 52 Stiere im Ring und wurden von Experte Bruno Charrière, Cerniat punktiert. Anschliessend an die Vorführung im Ring wurden die Mister bestimmt (siehe Kasten). Ebenfalls waren Publikum und Käufer zahlreich nach Bulle gereist. *Daniela Joder*

Kategorien- und Rassesieger

Simmental: Mister: Dylan (V: Fernando) Gottfried Burri, Giffers; Kat. 1: Romeo (Florian), Gottfried Burri, Giffers; Kat. 2: Fabian (Sipan), Otto Baechler, Rechthalten; Kat. 3: Scott (Fels) Otto Baechler, Rechthalten; Kat. 4: Rudolph (Rustico), Gabriel und Paul Roch, Vaulruz; Kat. 5: Dylan (Fernando), Gottfried Burri, Giffers; Kat. 6: Vasco (Saturn), Eric und William Curty, Villarimboud; **Swiss Fleckvieh:** Mister: Miguel (Benny), Daniel und Géraldine Aeschlimann, Barberêche; Kat. 11: Neptun (Lombar), Bruno Beyeler, Plaffeien; Kat. 12: Farmer (Edison), Erich Maurer, St. Urten; Kat. 13: Nector (Edison), Bruno Beyeler, Plaffeien; Kat. 14: Sergio (Edison), Simon Zahnd, Wünnewil; Kat. 15: Nando (Ligety), Nathalie Pilloud und Patrick Dévaud, Mossel; Kat. 16: Moris (Nicolaï) Bruno Beyeler, Plaffeien; Kat. 17: Palmo (Vanjo), Bruno Beyeler, Plaffeien; Kat. 18: Miguel (Benny), Daniel und Géraldine Aeschlimann, Barberêche; **Red Holstein:** Mister: Aaron (Apoll), BG Bertschy und Egger, Guschelmuth; Kat. 21: Hercule (Applejack) Guy Savary,

Säles; Kat. 22: Salomon (Bretagne) BG Bertschy und Egger, Guschelmuth; Kat. 23: Aurton (Redstream), François Morand, Vuadens; Kat. 24: Gordon (Power), Claude Dumas, Vaulruz; Kat. 25: Igor (Rusty), Stefan Fasel, St. Antoni; Kat. 26: Oracle (Attico), BG Codourey und Telly, Lovens; Kat. 27: Reflector (Amor), Bernard Etienne, Düdingen; Kat. 28: Aaron (Apoll), BG Bertschy und Egger, Guschelmuth; Kat. 29: Bobi (Big Apple), Maurice Perrin, Ponts-de-Martel; **Holstein:** Mister: Elvis (Brewmaster), Jimmy und Cédric Perroud, Echallens; Kat. 41: Coolman (Doorman), Aldo Beyeler, Oberschrot; Kat. 42: Diamant (Randall), Nicolas Tornare, Treyvaux; Kat. 43: Tempo (Jurgold), Daniel Girard, Prez-vers-Siviriez; Ipod (Randall), Saskia und Christophe Noël, Vuissens; Kat. 45: Charmeur (Doorman), Denis Golliard, Mézières; Kat. 46: Eblack (Doorman) David und Philippe Gerber, Vendlin-court; Kat. 47: Elvis (Brewmaster), Jimmy und Cédric Perroud, Echallens; Kat. 48: Bradley (Brokaw), Caille und Bocard, Estavan-nes. *dj*



Der Mister Simmental: Dylan von Gottfried Burri, Giffers *(Bild dj)*

Bioprodukte finden den Weg in die Stadt

Biomarkt / Der farbenfrohe Anlass als Brücke zwischen Konsumenten und Produzenten wird immer beliebter und vielseitiger.

FREIBURG Am Samstag vergangener Woche fand wie jedes Jahr der Biomarkt auf dem Georges-Python-Platz mitten in der Stadt Freiburg statt. Wieder einmal war der Anlass ein voller Erfolg. Tolles Wetter, kunstvolle Stände und leckeres Bio-Essen wurde den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern geboten. Ganz nach dem Motto «Bio liegt nahe» konnten die Interessierten alles rund um den Biolandbau fühlen, riechen, sehen und probieren.

«Biomärkt» gewinnt

Der «Biomärkt» gewinnt weiter an Beliebtheit und das nicht nur bei den Städtern. So war eine Familie aus Interlaken zu Besuch, ein Biobetrieb aus Wattenwil bot «Gfrornige Yogurt» an und viele Besucher und Aussteller aus dem französischsprachigen Teil der Schweiz waren zugegen.

«Wir haben jetzt schon von einigen Leuten von diesem Markt gehört und wollten uns das selber einmal anschauen», meinte beispielsweise eine Besucherin aus dem Berner Oberland. Ihr kleiner Sohn imitierte begeistert das Blöcken der Lämmer, die auf ihren Schoppen warteten und mit ihrer Anwesenheit Jung und Alt erfreuten.

Ein farbenfrohes Fest

Auch in diesem Jahr ist die Anzahl Stände weiter angestiegen. Mittlerweile zählt der Biomarkt rund 60 Aussteller bestehend aus Bioproduzenten, Verpflegungsständen, Kunsthandwerkern und Organisationen rund um den Biolandbau. Dabei kommt mittlerweile eine riesige Vielfalt zusammen. Die Besucher konnten zusehen, wie Körbe geflochten werden, den Käse «Mont

Vully Bio», Gold- und Bronzemedaille Gewinner an der Käseweltmeisterschaft 2018, degustieren, kleine Milchschaflammer von Schafer's Biohof streicheln, den Kühlschrank mit regionalem Bio-Gemüse füllen und vieles mehr.

Besuch lohnt sich

Auch für die jüngsten Teilnehmer gab es am Markt etwas zu tun. So waren der Fantasie keine Grenzen gesetzt beim Aufbau eines Bauernhofes aus Holzklötzen oder beim ausgelassenen Spielen im Strohhallenpark. Mit Musik, gutem Essen und warmem Wetter ging der bereits siebte «Biomärkt» in der Stadt über die Bühne. Ein sehr fröhlicher, farbiger und gelungener Anlass, den es sich immer wieder zu besuchen lohnt. *Martina Schafer*



Geselliges Beisammensein unter Gleichgesinnten: Der Freiburger Biomarkt ist zum beliebten Treffpunkt von Bio-Fans und -Anbieter geworden *(Bild Martina Schafer)*