

NACHRICHTEN

Uri: Gerade noch genügend FFF

ALTDORF UR. Landrat Paul Jans will in einer Interpellation wissen, wie gross die Fruchtfolgeflächen FFF im Kanton Uri sind und wie viel davon in den letzten Jahren verloren gegangen ist. Sei es durch Revitalisierungsmassnahmen oder durch Bautätigkeiten wie beispielsweise den Bau der Neat. Der durch den Kanton Uri zu sichernde Mindestumfang an FFF beträgt 260 Hektaren. In seiner Antwort schreibt der Urner Regierungsrat, dass aktuell 262 ha FFF ausgeschieden seien. Laut der Arealstatistik des Bundes, die den letzten Stand von 2000 bis 2009 festhält, haben die Landwirtschaftsflächen in den 12 vorangehenden Jahren um 121 Hektaren abgenommen (ohne Alpweiden). Seit 2000 sind 89 ha Kulturland als Bauzonen eingezont worden. Die Neat, das Schwerverkehrszentrum Ripshausen und die Strassenabwasser-Behandlungsanlage Saba verschlangen 40 ha Kulturland, davon 22 ha FFF. Knapp 12 Hektaren FFF gingen für landwirtschaftliche Hoferweiterungen und Erschliessungen, für Familiengärten und Hochwasserschutzmassnahmen verloren. Die Gewässerrevitalisierungen fanden grösstenteils im Bereich der bestehenden Gerinne und innerhalb von Naturschutzgebieten statt. *ral*

Mann fällt beim Heuen aus Kabine



Das umgekippte Fahrzeug. (Bild: Kapo ZG)

OBERÄGERI ZG. Beim Heuen in steilem Gelände in Oberägeri ist am Donnerstagnachmittag ein Mehrzwecktransporter auf die Seite gekippt. Der 69-jährige Fahrer sammelte gemäss Polizeiangaben im Gebiet Morgarten mit seinem Transporter die Heuernte ein. Als er sein Fahrzeug im Steilhang wenden wollte, kippte das Führerhaus des landwirtschaftlichen Gefährts zur Seite. Der Verunfallte musste mit mittelschweren Verletzungen ins Spital überführt werden. Der Sachschaden wird als gering eingeschätzt. *sda/blu*

Murmeli überlebten den Winter nicht

STANS NW. Normalerweise erwachen die Murmeltiere auf dem Stanserhorn im Verlauf des Aprils. Doch bis jetzt wurde noch kein Murmeli gesichtet, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung». Man müsse davon ausgehen, dass die Tiere den Winterschlaf nicht überlebt hätten. Bereits vor über 100 Jahren hat es auf dem Stanserhorn ein Murmeltiergehege gegeben. «Es ist das erste Mal, dass unsere Murmeli im Frühling nicht mehr hervorkommen», so Jürg Balsiger, Direktor der Stanserhornbahn. Die murmeltierlose Zeit soll jedoch so kurz wie möglich sein. «Wir stehen in Kontakt mit der Abteilung für Jagd und Fischerei des Kantons Nidwalden und mit dem Veterinär Martin Wehrle im Natur- und Tierpark Goldau», so der Direktor. Im Sommer werde man eine neue Murmeltierfamilie aufs Stanserhorn übersiedeln. *jpg*

NORDWEST- UND ZENTRALSCHWEIZ.

SOLOTHURN: Authentica 15 bringt Kleinproduzenten und Konsumenten zusammen

Authentischer geht nicht

Wer an der Spezialitätenmesse Authentica ausstellt, darf etwas auf sich halten. Denn die Hürden, um einen Stand zu erhalten, sind hoch. Das sorgt für eine enorme Breite und Authentizität – und das noch bis am Sonntag.

LUCAS HUBER

Man duzt sich hier im Kapuzinerkloster Solothurn, das Teil der Solothurner Altstadt ist, Grünflächen umrahmen die alten Gemäuer, die Sonne strahlt. «Besseres Wetter hätten wir uns wirklich nicht wünschen können», freut sich Ursina Galbusera, Inhaberin der Joli-Mont-Manufaktur im bernischen Wattenwil.

Sie hat gut lachen: Ihr Angebot scheint auf die Hitze wie zugeschnitten. Ursina serviert nämlich «Gfornigs Joghurt», nicht etwa «Frozen Yoghurt», wie es auf Neudeutsch heisst. Eine ganze Palette an Toppings wählt der Kunde selbst aus, Brownies mit Butter vom eigenen Biohof, Rhabarberkompott, Traubensauce, Beeren. Das Joghurt hat Ursina übrigens selbst entwickelt.

Nicht öfters als zweimal

Sie ist eine der Kleinproduzenten, die das Heer der 60 Authentica-Aussteller bilden. Jeder von ihnen ist handverlesen, keiner darf öfter als zweimal



Ursina Galbusera (Mitte) serviert «Gfornigs Joghurt». (Bild: Lucas Huber)

ausstellen, möglichst breit soll das Angebot sein. Und das ist es auch. Es reicht von der Metzgerei bis zum Hafner, von der Bademode bis zur Schreinerei, von der Destillerie bis zu Hans Fuhrer, der mit seinen Würmern Biodünger herstellt.

Sein Produkt ist typisch für die Spezialitätenmesse: Auf einem Kleinbetrieb produziert, innovativ, zukunftsgerichtet und doch traditionell. «Denn es geht um die Geschichte hinter jedem Produkt», erklärt Jörg

Bruppacher, einer der Authentica-Macher. Eine solche Geschichte erzählt auch der Ing-

«Es geht um die Geschichte hinter jedem Produkt.»

werer, ein scharfer Likör aus Ingwer, den der Berner Peppe Jenzer einst in seiner Küche herstellte. Heute hat er fünf Ange-

stellte allein für die Produktion.

Oder der bärtige Benjamin Zweifel, seines Zeichens Ofenbauer aus Wiedlisbach BE. Er befeuert gerade die Glut in seinem Grill, einer umfunktionierten Lore auf Geleisen. Oder Sandra von Gunten, die die Büfelspezialitäten ihres Hofes unter dem Label «Bärner Bio Büf-fu» verkauft. Raclette, Feta, Salsami: alles vom Büffel. Für sie ist die Authentica 15 eine ganz besondere Plattform, «aber am

besten gefällt mir die wunderschöne Umgebung». Tatsächlich ist das Solothurner Kapuzinerkloster der ideale Ort, um die Werte des Trägervers, der aus Kleinproduzenten wie Konsumenten besteht, zu vermitteln. Denn es geht nicht nur um Authentizität, Qualität und eine Reduktion auf das Wesentliche, sondern auch um Entdeckungsfreude und Unabhängigkeit. Und natürlich den Dialog.

Auch in Appenzel

Jörg Bruppacher legt gerade darauf besonderen Wert: «Authentica bringt Kleinproduzenten und Konsumenten zusammen.» Derzeit sei man daran, eine Plattform aufzubauen, um auch abseits der Spezialitätenmesse «die Essenz des Guten», so der Slogan, unter die Leute zu bringen. Im Oktober findet übrigens die erste Authentica in Appenzel statt, 2016 dann auch im aargauischen Brugg.

AUTHENTICA 15

Der Verein Authentica Schweiz versteht sich als Plattform für Produkte, die aus einer Hand stammen, von der Kreation bis hin zum Verkauf. Die Authentica-Spezialitätenmesse, Kapuzinerkloster Solothurn, findet noch heute Samstag ab 11 bis 19, Sonntag bis 17 Uhr statt. Eintritt 7 Franken (Kinder bis 16 gratis), www.authentica.ch. *lh*

GRÄNICHEN AG: Der Kanton und seine Winzer kooperieren gut

Staatswein aus privater Hand

Zur Kürung des Aargauer Staatsweins 2015 unterbreiteten die Winzer des Kantons der Jury hundert verschiedene Weine.

HANS-PETER WIDMER

Bei der alljährlichen Wahl und der Präsentation des neuen Aargauer Staatsweins, der bei Empfängen und offiziellen Anlässen ausgedient wird, geht es fachkundig und gediegen zu und her. Die Kürung erfolgte dieses Jahr zum zehnten Mal – mit einer Rekordbeteiligung der kantonalen Winzer, die der Jury hundert Weine zur Auswahl einreichten. Diese privatisierte Beschaffung bewährt sich und trägt zum Qualitätswettbewerb im aargauischen Weinbau bei. Früher lieferte die Staatstrotte den Staatswein; sie wurde 2004 aufgehoben und in das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick integriert.

Beste Werbung

Das ländliche Schloss Liebegg in Gränichen, das zur Domäne des Landwirtschaftlichen Zentrums Liebegg gehört, bot abermals einen stimmungsvollen Rahmen für das Finale der in die Endrunde gelangten 16 Weine. Aus ihnen wurden die Sieger der vier Staatswein-Kategorien Riesling-Sylvaner, weisse Spezialitäten, Pinot noir und rote Spezialitäten erkoren und einer Festgesellschaft vorgestellt, in der die kantonalen Behörden mit Grossratspräsident Markus Dieth, Regierungsrat Roland Brogli und Staatsschreiber Pe-



Die Kategoriensieger der Aargauer Staatsweine 2015 mit Regierungsrat Roland Brogli in der Mitte. (Bild: hpzv)

ter Grünenfelder, aber auch weitere Kreise und nicht zuletzt die Winzer gut vertreten waren. Der Anlass war beste Werbung für den Aargauer Weinbau. Die Sommelière Lidwina Weh würdigte dessen hohe Qualität, was sich in den hundert eingereichten Staatswein-Proben widerspiegelte. Die Jury sei vor der Qual der Wahl gestanden, sagte Präsident Roland Brogli. Er lobte als kantonalen Landwirtschaftsminister die Angebotsvielfalt sowie die Innovation und die Fachkompetenz der Rebleute. Die aargauische Rebfläche ist 395 Hektaren gross und verteilt sich auf 70 Gemeinden. Rund 650 Winzer, davon 90 Selbstkulturer, produzieren aus 45 Rebsorten klassische Rot- und Weissweine sowie zahlreiche Spezialitäten.

Die Sieger

Sieger der Kür wurden bei den Weissweinen und Weiss-

weinspezialitäten das Weingut Alter Berg, Tegerfelden (Michael, Walter und Marlis Deppeler), mit einem Tegerfelder Riesling-Sylvaner 2014 sowie der Weinbaubetrieb Wehrli, Küttigen (Peter, Marlie und Susi Wehrli), mit einem Brestenberger Pinot grise 2014. In der Kategorie Rotweine und Rotweinspezialitäten schwangen das Weingut Goldwand, Ennetbaden (Michael und Barbara Wetzler), mit einem Pinot noir Goldwand 2013 sowie das Weingut zum Sternen, Würenlingen (Andreas Meier und Marlon Kuder-natsch), mit der Selection No. 11 Würenlingen 2013 obenaus.

Die Sieger dürfen die Etikette «Aargauer Staatswein 2015» führen, was nach früheren Erfahrungen werbewirksam ist. So verzeichnete etwa die Weinbaugenossenschaft Birnenstorf als letztjährige Staatswein-Lieferant einen deutlichen Mehrumsatz.

SÖRENBERG LU: Hotel Rischli

Eine alte Spezialität neu entdeckt

Irene und Willy Kuster servieren diesen Monat in ihrem Hotel eine fast vergessene Spezialität: Kalbsbäggli.

HANS WÜEST

«Die Kalbsbäggli sind bei uns in den letzten Jahren zu einer eigentlichen Juni-Tradition geworden», freut sich Wirt Willy Kuster. Es gebe Gäste, die kehren extra deshalb im Hotel Rischli ein. Das erstaunt Willy Kuster nicht: «Es ist eine alte, etwas in Vergessenheit geratene Spezialität, die selbst junge Leute anspricht.» Im Rischli in Sörenberg werden die Bäggli in Rotwein geschmort. So werden sie chüschtig und schmackhaft. Serviert werden sie zusammen mit feinem Wurzelgemüse und Teigwaren (Urdinkelchrüseli) aus der Entlebucher Pasteria Fidirulla.

Regionale Produkte von einheimischen Lieferanten – das steht im Rischli hoch im Kurs. Die Kalbsbäggli stammen von der Metzgerei Felder in Entle-

buch und der Regiometzg in Schüpfheim. Willy Kuster: «Unsere Gäste schätzen sehr, dass wir vorwiegend mit regionalen Produkten kochen. Und wir selber sehen darin eigentlich auch nur Vorteile.»

Dass Willy und Irene Kuster vorbehaltlos auf Produkte der Marke «Echt Entlebuch» setzen, mag auch damit zusammenhängen, dass beide waschechte Entlebucher sind. Er ist in Schüpfheim aufgewachsen, sie im Rischli in Sörenberg. Ihre Eltern haben das Gasthaus 1973 eröffnet.

KAMPAGNE

Unter dem Motto «Verwurzelt» kreieren die sieben Wirte der Gastropartner Unesco Biosphäre Entlebuch jeden Monat ein spezielles Gericht mit regionalen Produkten. Im Sörenberger Ferien- und Wellnesshotel Rischli gibt es im Juni wieder die beliebten in Rotwein geschmorten Kalbsbäggli. *hw*



Irene und Willy Kuster (v.l.) und ihre Küchencrew. (Bild: hw)