

Wochen-Zeitung

FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLEBUCH

Donnerstag, 3. August 2023 – Nr. 31

Besondere Orte

Im Emmental gibt es viele Orte, die sehenswert sind. In einem Buch sind 111 von ihnen, die man gesehen haben muss, beschrieben. Dabei geht es um viel mehr als «nur» die schöne Aussicht.

2

Vielfältige Rede

In ihrer 1.-August-Rede in Schüpbach streifte Regierungsrätin Evi Allemann ein breites Themen-Spektrum: unter anderem Raumplanung, Klima, geopolitische Verwerfungen und Solidarität.

6

Grunzende Rinder

Sie tragen lange Haare, grosse Hörner, grunzen und fühlen sich im steilen Gelände an der Schratzenfluh wohl: Die Yaks von Philipp Wicki aus Sörenberg verbringen ihren ersten Alpsommer.

9

Verletzter König

Matthias Aeschbacher verpasste den Schlussgang am Brüningschwinget knapp, deshalb kam es zu einem Nordostschweizer Duell. Schwingerkönig Joel Wicki musste verletzt aufgeben.

14

43. Jahrgang | Auflage: 43'394 Exemplare | Brennerstrasse 7 | 3550 Langnau | Telefon 034 409 40 01 | www.wochen-zeitung.ch | info@wochen-zeitung.ch

Sean Malone zu den SCL Tigers

Eishockey: Die SCL Tigers haben die fünfte Ausländerposition besetzt. Am Mittwoch gaben sie die Verpflichtung von Sean Malone bekannt. Der Amerikaner ist 28-jährig, 1,83 Meter gross und 89 Kilo schwer. Er spielt als Center und hat in Langnau einen Zweijahresvertrag unterschrieben.

Malone wurde 2013 von den Buffalo Sabres in der sechsten Runde als Nummer 159 gedraftet. Den Durchbruch in der NHL hat er aber nicht ganz geschafft. In der besten Liga der Welt kam er auf zwei Einsätze: 2016/17 mit Buffalo und 2020/21 mit Nashville. Zu Beginn der Karriere spielte er vier Saisons in der höchsten amerikanischen College-Liga und danach sechs Saisons in der AHL, die meiste Zeit bei den Rochester Americans.

In den Scouting Reports wird Sean Malone als schneller, beweglicher und bullystarker Mittelstürmer beschrieben, als zäher Kämpfer mit Präsenz vor dem eigenen wie dem gegnerischen Tor. Auch Pascal Müller, Leiter Sport bei den SCL Tigers, lobt den Zuzug als «Teamplayer und smarten Spieler». Malone wird bei den Tigers die Nummer 37 tragen. Nun sind die Langnauer noch auf der Suche nach einem sechsten Ausländer – auch er soll ein Center sein. *whz./maz.*

3700 Fachkräfte fürs Berufsleben

Kanton Luzern: Im Kanton Luzern bestanden in diesem Jahr 3676 Lernende (2022: 3758) ihre Lehrabschlussprüfung. Die Erfolgsquote liegt bei 94,6 Prozent, wie die Dienststelle Berufs- und Weiterbildung mitteilt. In 292 Berufen wurden Abschlussprüfungen durchgeführt. 316 Lernende – 58 davon mit Berufsmatura – glänzten mit einem Topresultat und wurden mit einer Ehrenmeldung (Notendurchschnitt von 5,4 und mehr) ausgezeichnet. Eine Kauffrau, eine Detailhandelsfachfrau, eine Landwirtin und ein Landwirt reüssierten mit einer Note von 5,9 gefolgt von 14 Lernenden mit der Note 5,8.

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Berufsmaturität erlangen dieses Jahr 688 Personen die Fachhochschulreife (2022: 697). Mit 54 Prozent haben etwas mehr als die Hälfte der Absolventinnen und Absolventen die Berufsmaturität nach der Lehre abgeschlossen. *pd.*

Reklame

Das Schuehparadies im Emmental

Jakob's
„Schuehparadies“

adidas

Profitieren Sie weiterhin von 20% Rabatt auf allen Sommer-Schuhen!

Grosser Gratis-Parkplatz

Jakob AG, Jakob-Markt, Zollbrück
Tel. 034 496 31 31 | www.jakob-markt.ch

Alana, die Jüngste aus der Familie Jakob empfiehlt.
«Finken, Gore-Tex-Schuhe, Hallenschuhe... bei uns finden Sie alles für die Schule!»



Betriebsleiter Markus Aegerter (links) und Präsident Andreas Neuenschwander im Lager.

Bilder: Bruno Zürcher

Tausende Laibe, vier Roboter und Leute mit Gespür für Käse

Schangnau: Die Hohgant-Käserei hat ihr zweites Reifungslager in Betrieb genommen. Der Bau war für die Genossenschaft ein grosser Brocken. Doch Bauern und Käser stehen hinter dem Projekt.

Schon das 2015 erstellte Lager, in dem rund 22'000 Laibe Platz finden, ist beeindruckend. Mit dem zweiten Reifungslager hat sich diese Zahl nun mehr als verdoppelt. Im März wurden dort die ersten Käse eingelagert, ein Teil der Gestelle ist aber noch frei. «Wir wollen den Betrieb nach und nach hochfahren», sagt Betriebsleiter und Käser Markus Aegerter. Zwar übernehmen vier Roboter einen Teil der Arbeit. Doch um die Laibe – die einen Durchmesser von 24 bis 60 Zentimeter aufweisen – optimal zu pflegen, braucht es Personal. «Die Käse bleiben bis zu einem Jahr bei uns. Wir sind jeden Tag im Lager an der Arbeit; also auch samstags und sonntags», hält Aegerter fest. Jeden Tag gearbeitet wird in dem Betrieb auch wegen der Käserei, in der jährlich 1,6 Millionen Kilogramm Milch zu über 20 Käsespezialitäten verarbeitet werden. Die Produkte der Hohgant-Käserei werden natürlich auch im eigenen Lager ausgereift. «Weil wir käsen und lagern, begleiten die Mitarbeitenden den gesamten Entstehungsprozess des Käses. Das ist ein Vorteil, um das Gespür für den Käse zu entwickeln», ist Markus Aegerter überzeugt.

Mehr Personal nötig

Mit dem zweiten Lager und dem neuen Laden wird der Personalbestand von heute sieben Vollzeitstellen auf über zehn steigen. Weil die Zahl der eingelagerten Käse von Woche zu Woche variiert, ist der Betriebsleiter auf die Unterstützung von Teilzeitangestellten angewiesen. «Beispielsweise springt ein hiesiger Landwirt, der Käser gelernt hat, oft ein.» An den Regalen steht vermerkt, um was für

einen Käse es sich handelt, wann dieser angeliefert worden ist und wann er das Lager wieder verlassen wird. Derzeit lassen acht Käsereien ihre Laibe hier reifen. Manche zwei-, dreihundert, andere mehrere tausend Stück. Braucht jeder Käse eine individuelle Pflege? «Man spricht vor der Anlieferung ab, wie die Laibe gepflegt werden müssen», erklärt der Betriebsleiter. «Aber es ist klar: Käse ist nicht gleich Käse.» Das gelte es zu berücksichtigen. «Das merken wir auch bei unserem Käse. Im Winter ist die Milch, weil die Kühe Heu fressen, etwas anders als im Sommer mit Gras. Auch Luftfeuchtigkeit und Luftdruck haben einen Einfluss.»

Einmal im Monat werden die Laibe gemeinsam mit den Produzenten und einem neutralen Käsereiberater beurteilt und die weitere Pflege bespro-

chen, berichtet Markus Aegerter. Andreas Neuenschwander, Präsident der Genossenschaft Hohgant-Käserei, ergänzt: «Dass die Käse von einem neutralen Experten beurteilt werden, ist wichtig, schliesslich lagert in unseren Räumen ein grosses Kapital unserer Kunden.»

Grossprojekt für die Genossenschaft

In der Schweiz gibt es einige viel grössere Käsereifungslager. Diese werden aber von grossen Konzernen betrieben. Hinter jenem in Schangnau steht in erster Linie die Genossenschaft, der 23 Bauernfamilien angehören. Sie hält am Käselager, das als AG organisiert ist, einen Anteil von 51 Prozent. Von den restlichen Aktien sind 39 Prozent im Besitz der Spirit Market GmbH «vom Chäser» sowie 10 Prozent bei der Käserfamilie Aegerter. «Seit wir 2008 voll auf Käsespezialitäten gesetzt haben, investierten wir schon sehr viel», meint Neuenschwander. Alleine der Bau des zweiten Lager, das eine Fläche von 42 mal 16 Meter und eine Höhe von 7 Metern aufweist, schlägt mit 4,4 Millionen zu Buche. Während der Bau des ersten Käselagers 2015 noch von der öffentlichen Hand mit einem Darlehen der Neuen Regionalpolitik unterstützt wurde, musste die Genossenschaft das jetzige Bauvorhaben anders finanzieren. «Die Bauern stehen voll hinter dem Projekt», betont Andreas Neuenschwander. Die Genossenschaft selber hat ein Darlehen von mehreren 100'000 Franken gewährt; weitere stammen von Privaten, Banken und der Bernische Stiftung für Agrarkredite (BAK). Diesen Weg zu gehen, sei anspruchsvoll, ist sich der Präsident der Genossenschaft bewusst. «Aber so haben wir den Betrieb in unserer Hand und mit den Käselager haben wir nebst den Käsespezialitäten ein zweites Standbein», meint Andreas Neuenschwander weiter. Und: «Etwas zu wagen passt irgendwie zu uns Schangnauern.» *Bruno Zürcher*

Neues Ladenkonzept

Im Gebäude des Käselagers hat die Hohgant-Käserei einen neuen Laden geschaffen, der seit Kurzem offen ist. Darin werden auch Käse anderer regionaler Betriebe wie auch weitere Lebensmittel aus der Gemeinde Schangnau angeboten. Speziell ist das Verkaufskonzept: Am Vormittag ist der Laden bedient, von Mittag bis um 22 Uhr können die Produkte in Selbstbedienung gekauft werden.



Der Laden im Lagergebäude.

Zwei Hängebrücken für Wandersleute

Schangnau/Flühli: Beim Unwetter letzten Sommer wurden östlich des Kemmeribodens drei Brückenstege auf Wanderwegen weggespült. Nun sind zwei Hängebrücken geplant.

Dem Unwetter vom 4. Juli letzten Jahres zwischen dem Augstmatthorn und der Schratzenfluh sind auch drei Brückenstege östlich vom Kemmeribodenbad zum Opfer gefallen. Betroffen sind der Skulpturenweg zwischen den Gemeinden Schangnau und Flühli, die Teufelsbrücke zwischen den Gemeinden Habkern und Flühli sowie der Steg Schneebergli, welcher in der Gemeinde Flühli liegt. Die drei Gemeinden planen nun den Wiederaufbau in Form von zwei Hängebrücken und einem Fussgängersteg. Durch die beiden Hängebrücken könne eine Attraktion für den sanften Tourismus in der Region geschaffen werden, erklärt Stefan Gfeller, Gemeinderat der federführenden Gemeinde Schangnau.

50 Meter Spannweite

Gemäss einem geologischen Gutachten soll der Ersatzbau der oberen Brücke, der Teufelsbrücke, über die 15 Meter tiefe Schlucht führen und eine Spannweite von 40 Metern aufweisen. Auch die untere Brücke beim Skulpturenweg werde mit 50 Metern Spannweite und einer Höhe von zehn Metern imposant ausfallen, sagt Gfeller. Dank der geplanten neuen Standorte könnten die Überquerungen sicherer und höher gebaut werden. Dadurch sollten die Brücken künftigen Unwetter- und Hochwassersituationen problemlos Stand halten.

Die zerstörten Brücken seien zentral gewesen für die im Jahr 2004 neu erstellten Wanderwege im Bereich Kemmeribodenbad, betont Stefan Gfeller. Das Projekt werde von verschiedenen Organisationen zwar unterstützt, doch für die Restkosten müssten die Gemeinden aufkommen. Aus den drei vorliegenden Varianten lokaler Unternehmer habe man sich für die Firma Reber AG aus Schüpfheim, mit einem nahen Bezug zur ganzen Region, entschieden. Man rechne mit Realisierungskosten von 350'000 Franken, sagt der Schangnauer Gemeinderat.

Unter Vorbehalt möglicher Einsparungen sollten die Brücken im besten Fall bereits diesen Oktober fertiggestellt sein. *sdl.*

Reklame

Mir chöi mit DRUCK umgah!

Satz+Druck
Herrmann AG
Langnau

Telefon 034 409 40 00
www.herrmann-druck.ch