

OESCHENBACH

# SVP fasst Parolen für die aktuellen Initiativen

An der mit 42 Stimmberechtigten gut besuchten Delegiertenversammlung der SVP Oberaargau im Restaurant Sternen in Oeschenschbach gab die Familien-Initiative ausgiebig zu diskutieren; etwas weniger Gesprächsstoff lieferte die Volksinitiative «Energie- statt Mehrwertsteuer». Unter anderen referierten Nationalrat Erich von Siebenthal und Grossrätin Käthi Wälchli aus Obersteckholz. Durch den Abend führte der Ochlenberger Grossrat und Präsident der SVP Oberaargau, Christian Hadorn.

Von Felix Deprez

Sympathisch und publikumsnah führte SVP Parteipräsident Christian Hadorn durch die Versammlung. Er durfte verschiedene Politikerinnen und Politiker willkommen heissen, unter ihnen Regierungsstatthalter Marc Häusler, Thomas Rufener, Stadtpräsident von Langenthal, sowie Grossrätin Käthi Wälchli.

**Mit der CVP zusammen – trotz Animositäten**

In seinen einleitenden Worten sprach der Tagungsleiter den KMUs Mut zu. Das Thema Franken-Euro-Kurs sei allgegenwärtig, doch wie das weitere Vorgehen auf eidgenössischer Ebene auch aussehe: Ein Gewinn zu erwirtschaften müsse möglich bleiben – nur so könne man produzieren.

Nationalrat Erich von Siebenthal macht keinen Hehl daraus, dass einerseits der SVP die Familie immer schon von grosser Bedeutung war, dass sich die Partei andererseits in einer Clinch-Situation mit der CVP befinde.

Hatte doch diese sich einst in einem vergleichbaren Abstimmungskampf geweigert, die SVP zu unterstützen; nun gelte es abzuwägen, ob die SVP die Initiative jener Partei unterstützen solle.

Aber: Nicht der CVP, sondern der Sache, also den Familien wegen plädierte er für die Annahme der Vorlage.

Dem hielten Alt-Grossrat Jürg Schürch, Huttwil, sowie Thomas Rufener entgegen, dass die Annahme der Initiative



Von links: Vizepräsident Ueli Iseli, Präsident Christian Hadorn und Sekretär Daniel Amacher an der Delegiertenversammlung der SVP Oberaargau. Bild: Felix Deprez

dem Bund, den Kantonen und den Gemeinden beträchtliche Löcher in die Kassen reissen würde – eine Milliarde Franken würde der Ausfall betragen. Mit dem weiteren Argument, es würden schliesslich schlechte Einkommen begünstigt, ergab sich eine eindeutige Ja-Parole bei sechs Gegenstimmen und einer Enthaltung.

Kurz fasste sich der nationalrätliche Referent zur «Energie- statt Mehrwertsteuer»; sie würde einen überrassen Preisauflschlag mit sich bringen, welche die Städter wenig betreffen würde, hingegen die ländliche, landwirtschaftsorientierte Bevölkerung stark benachteiligen. Nachdem auch der Parteipräsident hinzugefügt hatte,

dass dies so nicht funktionieren könne, ergab sich eine eindeutige, einstimmige Ablehnung. Aus dem Bundeshaus wusste schliesslich Erich von Siebenthal ein Loblied auf den Bundesrat Ueli Maurer zu singen; Maurer kümmere sich in den verschiedenen Bereichen bestens um die Belange des Militärs. Der Nationalrat

liess die Zuhörer wissen, dass, nach der Ablehnung des Gripenkaufes, die F5 nicht verschrottet sondern weiterverwendet werden sollten, bis ein neues Flugzeug-Projekt aufgegleist sei. Auch sei er persönlich der Meinung, dass die Anzahl der Armeeinghörigen grösser sein sollte – seien doch die besten Instrumente, in Not- oder Kriegssituationen wirksam einzugreifen.

**Aktuell nur eine Listenverbindung**

Ueli Iseli, Madiswil, und Käthi Wälchli informierten abschliessend zu den National- und Ständeratswahlen; eine Listenverbindung mit der Jungen SVP stehe. Zum jetzigen Zeitpunkt seien keine weiteren bekannt, solche mit bürgerlichen Parteien jedoch wegen der Restmandate im Gespräch.

Für die Ständeratswahlen tritt bekanntlich Albert Röstli gegen Hans Stöckli von der SP sowie Werner Lugnbühl von der BDP an; mehr Strassenaktionen und «wilde» Plakatiererei erhofften sich die beiden Informanten. Ausserdem würden noch Sektoren gesucht, welche unter dem Motto «Röstli – mit Röstli» entsprechende Aktionen durchführen.

Der als Nationalratskandidat nominierte Christian Hadorn verspricht sich am 30. Oktober – über alle Parteigrenzen hinweg – beste Wahlchancen, im «Tandem» mit dem Oberländer Sämu Graber. Er liess nach Abschluss des offiziellen Teils einen reichhaltigen Apéro inklusive Ramserwürsten folgen.

EMMENTAL

# Die Käser feiern das 200-Jahr-Jubiläum der ersten Dorfkäserei

Im Jahr 1815 wurde in Kiesen die erste Dorfkäserei durch den Oberamtmann Rudolf Emanuel Effinger gegründet. In der Folge schossen in der ganzen Schweiz Käsereien wie Pilze aus dem Boden, im Jahre 1875 waren es 800 Käsereien in der Schweiz, davon 400 im Kanton Bern. Alfred Hofer informierte an der Hauptversammlung des Emmentalischen Käservereins (EKV) über die Anlässe, die im Jubiläumsjahr stattfinden.

Von Alfred Schenk

Zur Eröffnung der diesjährigen Hauptversammlung des EVK erfreute das «Chäserchörl» mit dem schönen Lied «Mis Äelpli». So manchem Besucher wurde so, auch nach 200 Jahren Talkäserei, der Ursprung seines Berufes in Erinnerung gerufen.

Im Jahresbericht blickte Präsident Daniel Glücki auf die Reise zurück, die der EKV im Frühling organisiert hatte. Mit der Teilnahme von 48 Personen wurde klar, dass die Emmentaler Käser auch gerne mal auf Reisen gehen. Auf dem Landgut der Familie Sempach im Burgund erhielten die Gäste Einblick in die französische Landwirtschaft. Die OGA in Langnau ist für den EKV eine wichtige Plattform um den Beruf vorzustellen und Nachwuchswerbung zu betreiben. An die 50 Helfer und Standbetreuer waren in Langnau im Einsatz, um die jungen zukünftigen Berufsleute auf den Milchtechnologien aufmerksam zu machen.

Kassier Max Zürcher konnte eine positive Jahresrechnung präsentieren. Dank grosszügigen Spenden war der OGA-Auftritt gut finanziert. Dafür bedankte sich der Präsident bei den Fir-

men, die sich am Sponsoring beteiligten. Mitglieder des EKV durften für ihre Käsespezialitäten verschiedene Auszeichnungen entgegennehmen.

**Erfolgreiche Emmentaler Käser**

Die goldene Käsemarke erhielt Hansrudolf Gasser, die bronzene Auszeichnung ging an Klaus Leuenberger und Fritz Lehmann. Diese Auszeichnungen werden von der Sortenorganisation Emmentaler vergeben. An den Weltmeisterschaften in Wisconsin USA erhielten Bernhard Meier, Hansrudolf Mumenthaler, Anton Wyss und Hansrudolf Gasser ein Diplom in der Kategorie Emmentaler. An den Swiss Chees Awards konnten Anton Wyss eine silberne Auszeichnung für seinen Weichkäse «NamenLos» und Markus Aegerter für seine «wilde Bergfee» ein Diplom entgegennehmen. Und schliesslich gewann Urs Fankhauser am World Cheese Award in London die Auszeichnung Super Gold für seinen Emmentaler. Daniel Glücki gratulierte den erfolgreichen Käsern.

**Erfolgsmodell Berufsschulen**

Der Leiter der Abteilung Holz/Milch des Bildungszentrums Emme, Bern-



Erfolgreiche Käser (von links): Heinz Tenger (Weier), Urs Fankhauser (Ilfis), Klaus Leuenberger (Nesselgraben), Hansruedi Gasser (Oberei) und EKV-Präsident Daniel Glücki. Bild: Alfred Schenk

hard Guggisberg, stellte die neue Organisation des Zentrums vor. 240 Lehrpersonen unterrichten an den Standorten Langnau und Burgdorf rund 2700 Lernende. 90 Lehrlinge kommen dabei aus der Milchwirtschaft, die in drei Lehrjahren zum Milchtechnologien oder Milchpraktiker ausgebildet werden. Guggisberg hob das Erfolgsmodell der Berufsschule hervor.

Mit einer soliden Grundausbildung stehen den jungen Milchtechnologien alle Türen offen, um im Beruf weiterzukommen, denn gerade in der Milchbranche sind Fachkräfte dringend gesucht. Er forderte die Anwesenden auf, aktiv Lehrlingswerbung zu betreiben und zukünftige Lernende in den Schulen «abzuholen». Käseiberater Hansueli Neuenschwander lobte die

hohe Qualität der produzierten Käse. «Um eine gute Käsequalität zu erreichen, ist eine sehr gute Milchqualität Voraussetzung», betonte Neuenschwander. Hier entstünden immer öfter Probleme, die auf billige Reinigungsmittel, Zitronensäure oder nicht termingerech ausgeführte Servicearbeiten an der Melkmaschine zurückzuführen seien. Überwachung der Milchqualität werde deshalb immer wichtiger. «Milch, Bakterien, Lab und Salz, dies sind alle Zutaten für die Produktion von echtem Emmentaler. Wir haben ein super Naturprodukt aus Rohmilch, rein, ohne Zusatzstoffe, laktosefrei und mit tiefem Salzgehalt», sagte Hansueli Neuenschwander weiter. Diese enormen Vorteile unseres Käses gelte es in den Vordergrund zu stellen. Zu einer grossen Herausforde-

rung im Expor werde der sehr tiefen Euro, doch das Naturprodukt rechtfertige den Preis, schloss Neuenschwander.

Mit dem Bau der ersten Käserei im Tal begann die grosse Zeit der Käseproduktion in der Schweiz. Noch heute verbindet man auf der ganzen Welt die Schweiz auch gleich mit ihrem Käse. Viele Käser verliessen aber die Schweiz, um woanders auf der Welt Käse herzustellen. «Not, Neugierde oder Fernweh», unter diesem Titel steht eine interessante Ausstellung im Museum Kiesen. Auch in der Schaukäserei werden die Vitrinen zum Jubiläumsjahr neu gestaltet. Alfred Hofer, Mitglied der Museumsgruppe, informierte über den Jubiläumsanlass, der am 9. Mai rund ums Schloss Kiesen stattfinden wird.