

Offizielles Organ der Oberemmentalischen
Gewerbe- und Landwirtschaftsausstellung

Wochen-Zeitung
FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLÉBUCH


HERRMANNDRUCK
Medien mit Leidenschaft

OGA 

AKTUELL

Nr. 7 | Donnerstag, 18. Juni 2026



Grosser Ansturm

Bis weit auf die Sägestrasse
standen gestern Mittwoch die
Leute an, bis sie punkt 14.00 Uhr
eingelassen wurden.

OGA 2026





Dir syt zimli sicher e Fotege

Im Appizäu isch es oosägelig kompliziert mit dene zwe haube Kantön. U we eine vo usswärts z Appizäu uftoucht, de isch das e Fotege. Das isch natürlech de e grosse Ungerschiid zumene Öserige, bsungersch we dä Usswärtig enn Oo-Käli isch – auso e normau grosse Schwyzer.

Ueli dr Gwärbler

E Versicherig für vergässni Öffnigszyte?

«Sälü Kürtu, du chunnst o no knapp a di Stang – die erschte Bsuecher chöme ja scho ume Egge!», seit Ueli dr Gwärbler zu sim Kumpu Kürtu vom Stang näbedranne, wo dä am föif ab zwöi zimli ghetzt a si Stang schuenet. «I ha d Öffnigszyte vor hürige OGA überhoup nid im Griff», meint Kürtu, wo no zackig d Popcorn-Maschine startet – nid grad die einzigi ar OGA – für de sine Chunde öppis z knabbere chönne aazbiete. «Villicht chönnt me eso Terminproblem la versichere», meint Kürtu wyter. «Chasch ja bir Allianz ga frage», meint Ueli dr Gwärbler. «Die hei Erfährig im vergässe vo de OGA-Öffnigszyte!»



Interview mit Martin Blaser

«Alle Tiere machen einen zufriedenen Eindruck»

Martin Blaser gehört zum Team, das sich an der OGA um die Tiere der Landwirtschaftsausstellung kümmert. Am liebsten arbeitet er mit den Milchkühen.

Martin Blaser, wie sind Sie zu diesem Helferposten gekommen?

Ein Kollege von mir, der nun auch an der OGA mit dabei ist, hat mich angefragt. Aktuell habe ich Zeit und da habe ich mir gesagt: Das ist sicher eine spannende Sache!

Stehen Sie jeden Tag im Einsatz?

Ich habe vor dem Start der OGA bereits drei Tage beim Aufbau mitgeholfen. Während der Ausstellung haben wir verschiedene Schichten. Wir sind rund acht Leute und können uns abwechseln. Heute Abend endet meine Schicht um 22.00 Uhr.

Kümmert sich jeder Helfer um eine spezifische Tierart?

Grundsätzlich ja, aber es gibt natürlich Vor-

lieben, auf die wir versuchen Rücksicht zu nehmen. Ich arbeite am liebsten mit den Milchkühen.

Steht an der OGA eine Kuh aus dem heimischen Stall?

Nein, von unserem Betrieb im Gohlgraben ist keine Kuh an der OGA zu sehen.



Landwirt Martin Blaser kümmert sich um das Wohl der Tiere. zue.

Gab es irgendwelche Probleme bislang?

Sämtliche Milchkühe stammen von verschiedenen Betrieben. Nicht jede Kuh verträgt es, in eine zusammengewürfelte Herde zu gelangen. Wir merkten, dass sich eine Kuh unwohl fühlte. Deshalb durfte diese wieder nach Hause und eine andere steht nun an ihrem Platz. Der neuen passt es nun sichtlich besser, im Rampenlicht zu stehen.

Das scheint auch für die restlichen Tiere zu gelten.

Ja, alle Tiere machen einen zufriedenen Eindruck.

Werden Sie anschliessend auf dem elterlichen Betrieb arbeiten?

Die landwirtschaftliche Ausbildung habe ich vor einem Jahr abgeschlossen. Auf dem erlernten Beruf arbeite ich vorderhand nicht. Als Nächstes steht ab August mein Zivildienst auf dem Programm und dann beginne ich eine Zweitlehre als Schreiner.

Bruno Zürcher

Ausstellung | 14.00 bis 21.30 Uhr

Ganze OGA

Veranstaltungen

ab 14.00 Uhr
Seniorenachmittag + Imbiss
→ Dorfplatz

Events und Konzerte

ab 17.00 Uhr
Steelband Notabene → Dorfplatz

ab 21.30 Uhr
Blues Explosion → Dorfplatz

ab 24.00 Uhr
DJ NØRIX → Dorfplatz

ca. 03.30 Uhr
Geländeschliessung

Impressum

Wochen-Zeitung
Brennerstrasse 7, 3550 Langnau i.E.
034 409 40 01, info@wochen-zeitung.ch
wochen-zeitung.ch

Auflage: 700 Exemplare

Redaktion: Bruno Zürcher

Fotograf: Pedro Neuenschwander

Druck: Herrman Druck, Langnau



Impressionen zum Thema Seniorentage



Die Pastetli haben gemundet

Gestern Mittwoch stand der erste von drei Seniorentagen auf dem Programm. Dazu gehört nebst dem Besuch der eigentlichen Ausstellung traditionell das Pastetli, das den Senioren von ihren Wohngemeinden offeriert wird. Nicht fehlen darf natürlich auch ein tüchtiger Schwatz.

Bilder: Pedro Neuenschwander



Das gibts an der OGA zu sehen







Alpkäse vom Fusse des Hohgants an der OGA

Auf der BEKB-Genussmeile gibt es Kunst und Kulinarik zu entdecken, und zu kaufen. Etwa der Käse, den die Familien Hirschi und Bigler auf ihrer Alp herstellen.

Eigentlich hat der Alpkäse keinen weiten Weg hinter sich. Hergestellt wurden die Laibe nämlich vergangenen Sommer am Fusse des Hohgants. Dort betreiben die Familien Hirschi und Bigler die Alpgemeinschaft Luterschwändi-Farnerli.

«Wir sömmern dort zwischen 25 und 30 Kühe», berichtet Urs Hirschi, «mit den Gusti kommen wir insgesamt auf rund hundert Stück Vieh.» Auf der Alp werden aus der Milch rund 4 bis 5 Tonnen Käse hergestellt. «Wir haben das Glück, dass wir mit Monika Stegmann eine treue Mitarbeiterin gefunden haben. Für sie ist es heuer bereits der zwölfte Sommer auf unserer Alp», erklärt Hirschi weiter. Die Kontinuität sei auch wichtig, um stets Käse in der gewohnten Art und Qualität produzieren zu können. «Wenn die Kunden bei uns Käse kaufen, muss der immer gleich sein.»

Käse und mehr

An der OGA hat die Familie Hirschi zum ersten Mal einen Stand. «Wir haben erfahren, dass noch ein Stand frei ist und haben die Gelegenheit gepackt», meint Urs Hirschi, der ansonsten auf dem Heimbetrieb in der Gemeinde Zäziwil arbeitet und überdies noch als Gemeindepräsident amtiert. Nebst klassischem Alpkäse bietet er auch Raclette-Käse und Mutschli verschiedenster Geschmacksrichtungen an und ergänzt wird das Angebot mit verschiedenen Lebensmitteln lokaler Landwirtschaftsbetriebe. Dazu gehören etwa Apfelringli,

Mehl, Honig und vieles mehr. «Wir nehmen über das Jahr gesehen, an rund einem Dutzend Märkten teil», erklärt Hirschi. Weiter würden sie den Alpkäse über Hofläden verkaufen und ein Teil könne auch an Landi-Verkaufsgeschäfte der Regionen Aare und Langnau geliefert werden.

Junge Kühe für die Alp

Auf den beiden benachbarten Alpen Luterschwändi und Farnerli ist der Alpsommer wieder in vollem Gange. Um die Äplerin zu entlasten, packe jeden Tag jemand von den Besitzerfamilien mit an. «Melken, käsen und sich um das Jungvieh kümmern

– das ist für eine Person schlicht nicht machbar.» Die beiden Bauernfamilien züchten robustere Kühe der Rasse Swiss Fleckvieh, damit diese auf der Alp gut zu recht kommen. «Für die Kühe ist es stets eine Umstellung vom Futter im Tal zu jenem auf der Alp», hat Hirschi die Erfahrung gemacht. Dank dem, dass auf den beiden Betrieben viele Gusti nachgezogen werden, werden vor allem junge Kühe gealpt. «Diese bewegen sich lieber auf den Alpweiden als ältere. Es scheint ihnen jeweils zu gefallen», sagt Urs Hirschi. Der Alpsommer sei für die Kühe fast wie ein Fitnessprogramm. *Bruno Zürcher*



Urs Hirschi bietet an seinem Stand klassischen Alpkäse an, aber nicht nur.

zue.



JYSK Langnau
Hüselmatte 351
3550 Langnau
www.JYSK.ch

**Vo Gschäft
zu Gschäft**

7% Rabatt

Für Fragen steht Ihnen Regula
Lehmann und ihr Team gerne
zur Verfügung!

Mehr Infos ►



Koller Metallkunst
SCHWEIZER KUNSTHANDWERK

Michael & Debora Koller-Madörin · Mittler Lihnen 446
3551 Oberfrittenbach, Langnau i.E.
Telefon 034 422 44 44 · koller-metallkunst.ch

Stand 401

Lauenstein

ELEKTRO | TELEMATIK

Schlossstrasse 26 | Postfach 611
3550 Langnau
Telefon 034 409 09 09
info@lauenstein-ag.ch
www.lauenstein-ag.ch



Planung
+ Innen ausbau
Rothenhühler AG

rothenhühler AG
planung schreinerei innenausbau
3436 Zollbrück | www.rothenbuehlerag.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand-Nr. 224

Halle 2 | Stand 240

ramseierholzbau



Ramseier Holzbau AG
Burgdorfstrasse 7
3550 Langnau

T 034 402 15 81
info@ramseierholzbau.ch
www.ramseierholzbau.ch

ALLES GUTE KOMMT VON OFEN.

HALLE 2,
STAND 234

STADLER
CHEMINÉE | OFENBAU | KERAMIK | NATURSTEIN

 **LEBENSART**

VIUFAUT ENTDECKÄ
INFORMIERÄ, MITMACHÄ UND ERLÄBE.

HALLE 2,
STAND 208

lebensart.ch



**ZAUGG
STORENBAU**

Burgdorf 034 422 01 17
Herbligen 031 771 09 90
www.zaugg-storenbau.ch

Reparaturen und Service von Storen fast jeder Marke!



«Ich bürgе für beste Qualität
und besten Service!»
Ralf Wenger, Geschäftsführer



Ihr Spezialist im
Emmental
+ Aaretal, Bern und Thun



RÖTHLISBERGER
Die Schreinermanufaktur



HALLE 2 | STAND 204
mit unserer Küchenmarke

emme
DIE SCHWEIZER KÜCHE



Michael
Flückiger

076 527 43 89

Allianz 

Offensichtlich OGA.
Das Team der
Allianz-Vesicherung
stellt sich vor.

Generalagentur Remo Krähenbühl
www.allianz.ch/remo.kraehenbuehl

Mühlegässli 1
3550 Langnau i. E.