



Kühe auf Leinwand



Hobbymaler Hansruedi Gerspacher inmitten seiner Ausstellung im Restaurant «Bemato».

BILD: KATHARINA WITTWER

FRUTIGEN Bis Ende Februar sind Hansruedi Gerspachers kleinformatige Aquarelle im Restaurant Bemato zu sehen. Seit er in seiner Wahlheimat Kandergrund lebt, widmet sich der Basler intensiv der Malerei.

KATHARINA WITTWER

Wie es zur Ausstellung seiner Werke gekommen ist, erklärt Hansruedi Gerspacher folgendermassen: «Gemeinsam mit einem Nachbarn stellte ich hölzerne Hampelmänner und Weihnachtsdeko her, die wir am letzten

Wiehnachtsmärt beim Frutigresort verkauften. Bei dieser Gelegenheit entdeckte ich das Restaurant Bemato und erkundigte mich spontan nach einer

Möglichkeit, meine Bilder dort auszustellen.» Es sei das erste Mal, dass er mit seinen gemalten «Rindviechern» an die Öffentlichkeit trete. Bis Ende Februar sind dort nun Aquarelle – vor allem mit Kühen – zu bewundern. Die maximal 60x30 cm grossen Bilder hat der Wahl-Kandergrunder mit Aquarellfarben auf Leinwand gemalt. Jedes ist mit einem Preis versehen und auf der

Rückseite steckt seine Visitenkarte für Kaufinteressierte.

Raus aus der Stadt

Der 65-jährige Basler lernte einst Steinmetz. Später war er unter anderem in der Bauführung tätig, bis er sich schliesslich aus gesundheitlichen Gründen frühpensionieren liess. Gleichzeitig kehrte er der Stadt den Rücken und zog nach Kandergrund ins Elternhaus einer Bekannten. «Ich bin rundum glücklich in meiner neuen Heimat! Die Leute auf der Strasse oder im Bus grüssen sich noch und man wird nach seinem Befinden gefragt – das gibt es in der Stadt nicht mehr.» Nach dem störenden Lärm des Durchgangsverkehrs gefragt, antwortet er, dass es gar nicht so schlimm sei und er sich längst daran gewöhnt habe.

Hansruedi Gerspacher unternimmt oft und gerne Spaziergänge sowie kleine Wanderungen. Am liebsten beobachtet er Tiere auf der Weide. Manchmal fotografiert er sie, um sie später auf Leinwand zu bannen. Das Talent zum Malen habe er von seinem Vater geerbt. Diesem Hobby widmet er sich jedoch erst seit ein paar Jahren intensiv – seit seinem Umzug ins Kandertal. Um seine Technik zu verbessern, besucht er Kurse und zieht Fachliteratur zu Rate.

Die Ausstellung dauert bis zum 27. Februar.

SCHLUSSPUNKT



GELB-GRÜN-ROT

70 Jahre und noch immer aromatisch: Dieses Jahr kann das würzige gelbe Pulver einen runden Geburtstag feiern. Den Hersteller wird's freuen, denn Aromat ist beliebt wie eh und je, ist zu einer Art Markenzeichen der Schweiz geworden wie Käse, Schokolade oder Bunker. Es soll ja sogar Leute geben, die immer eine Dose mit in die Ferien nehmen, um auch am Buffet im Hotel «heimisch» nachwürzen zu können...

Dass sich die Zeiten ändern, musste der Hersteller spüren. Der Inhaltsstoff Glutamat als Geschmacksverstärker ist zwar umstritten, diverse Studien konnten jedoch keine gesundheitliche Gefährdung bestätigen. Dennoch gibt es heute auch eine Bioversion ohne Glutamat. Die gesamte Produktion im schaffhausischen Thayngen soll sich je nach Quelle auf bis zu 1500 Tonnen pro Jahr belaufen.

Es ist eine Art Geheimwaffe in des Schweizers Küche. Irrsinnige 96 Prozent kennen laut Konsumentenforschung das nationale Universalgewürz. Da drängte es sich ja richtig auf, in der Redaktion bei meinen deutschen Gspänli nachzufragen, was sie davon halten. Die Kollegin nicht viel, wie sie rasch klarstellt. Der Kollege hat die gelb-grüne Dose mit dem roten Deckel zwar auch in seiner Küche, aber zur Anwendung komme das Pulver selten – klassischerweise vor allem rund um Ostern zusammen mit hartgekochten Eiern.

Beide schieben nach, dass sie selbst mit der Maggi-Flasche sozialisiert worden seien, der deutschen Allzweckwaffe. Dabei ist ja der Aromat-Hersteller Knorr ursprünglich auch eine deutsche Firma. Erfunden hat es aber immerhin ein Schweizer, der ehemalige Küchenchef Walter Obrist. Sein Auftrag vom Hersteller: Ein Universalgewürz entwickeln, das den Geschmack und Zeitgeist der Schweizer treffe.

Der Zeitgeist hat sich natürlich seit 1953 gewandelt. In etlichen Schweizer Beizen steht aber auch heute noch die Aromat-Dose auf dem Tisch, gemeinsam mit Salz, Pfeffer, Zahnstocher und Maggi. Egal ob man die gelbe Würze dann wirklich über sein Essen kippt oder nicht: Sie gehört offenbar einfach zum guten Geschmack.

HANS RUDOLF SCHNEIDER
H.SCHNEIDER@FRUTIGLAENDER.CH

«Livingroom concert» mit Christian Tschanz und Stefan Heimo

VORSCHAU Für einen Abend teilen sich der Chansonier Christian Tschanz und der Liedermacher Stefan Heimo die Bühne in der Badi Lounge.

Tschanz' Musik berührt das Herz. Auf Französisch und in Berndeutsch erzählen seine neuen Songs Geschichten aus dem Leben – mal nachdenklich, mal fragend, mal erzählend und mit jedem Wort sehr persönlich und nah. Oft erinnert er dabei an den grossen Stephan Eicher.

Das Programm des Liedermachers und Lehrers Stefan Heimo aus Reichenbach besteht aus ironischen, doppelbödigen, nachdenklichen, manchmal auch etwas «schrägen» Eigenkompositionen. Es sind humorvolle und fantasievolle Alltagsgeschichten, musikalisch viels(a)itig mit der Gitarre untermalt. Heimo ist seit mehr als zwei Jahrzehnten mit seinen Mundartchansons unterwegs.

PRESSEDIENST KANDERKULTUR

Konzert am Sonntag, 5. Februar, in der Badi Lounge Frutigen. Beginn: 19 Uhr. Weitere Infos unter: www.kanderkultur.ch

«Starkes Line-up, familiäres Ambiente»

KANDERSTEG Das Country-Festival Kandertal wartet auch in diesem Jahr wieder mit vielen Bands aus den USA und der Schweiz auf. Für die Linedancer wird ein grosser Holztanzboden im Innen- und Aussenbereich gebaut. Zudem gibt es einen Familientag sowie die zweite Austragung des «Line Dance Cups».

«Wir haben ein starkes Line-up und der Vorverkauf ist schon gut angelaufen. Besonders freue ich mich auf viele Linedancer», sagt OK-Präsident Beat Mühlemann. Für diese werden ein 250 Quadratmeter grosser Tanzboden im Zelt und im Aussenbereich sowie ein durchgehend auflegender DJ zur Verfügung stehen. Das Festival findet vom 18. bis zum 20. August in Kandersteg statt. Auftreten werden unter anderem Kim Carson, Randy Thompson, die Swiss Highwaymen, The Nada Cowboys und die Bluegrass Beans. Neben dem Gelände wird es ein Treffen von «US Classic Cars & Bikes» geben. Und am Sonntag findet neu ein Kinder- und

Familientag statt – mit Ponyreiten, Hüpfburg und vielen anderen Aktivitäten.

Ziel sei ein familiäres, «heimeliges» Ambiente. «Nicht zuletzt deshalb werden wir das Kartenkontingent limitieren», so Mühlemann. Der Cateringbereich wurde dagegen stark ausgebaut.

Betreffend Übernachtungsmöglichkeiten wird das Angebot laufend erweitert. Ausserdem wird zu später Stunde ein Shuttle-Bus fahren.

PRESSEDIENST COUNTRY-FESTIVAL KANDERTAL

Weitere Infos unter: www.countrykandertal.ch



Das OK-Team (Liliane Greber, Beat Mühlemann und Jürg Schmid) freut sich auf den kommenden August.

BILD: ZVG

Bilderrätsel

Fellfreund

Dass sich hinter diesem Ausschnitt ein Tier verbirgt, kann man gerade noch erahnen. Aber welches? Und welcher Teil dieses Tieres?



BILD: MADINE HAASE / STOCK.ADOBE.COM

Das Wetter im Frutigland

Quelle: MeteoSchweiz

	Frutigen 803 m ü. M.	Adelboden 1348 m ü. M.	Kandersteg 1176 m ü. M.
Fr 3.2	-1° 6°	-5° 3°	-4° 3°
Sa 4.2	2° 6°	-2° 4°	-2° 4°
So 5.2	er-1° 5°	-4° 1°	-3° 2°
Mo 6.2	-3° 2°	-7° -2°	-7° -1°

SCHON GEWUSST



Butterbrote fallen tatsächlich häufiger auf die Butterseite.

Dies lässt aber keine Rückschlüsse darauf zu, ob der oder die Hungrige ein Pechvogel ist. In Wahrheit ist die Erklärung viel einfacher: Die durchschnittliche Tischhöhe begünstigt eine 180-Grad-Drehung einer normal grossen Scheibe Brot.

frutigländler.ch

IMPRESSUM FRUTIGLÄNDER / FRUTIGER ANZEIGER

Abonnementspreise Schweiz: jährlich Fr. 149.–, halbjährlich Fr. 84.–, drei Monate Fr. 58.– • **Abonnementspreise Ausland:** jährlich Fr. 281.–, halbjährlich Fr. 169.–, drei Monate Fr. 101.–, als Onlineversion Fr. 149.– pro Jahr • Abonnemente sind voranzubehalten • **Erscheint** Dienstag und Freitag • Inserate- und Redaktionsschluss: Montag- und Donnerstagmorgen, je 09.00 Uhr • **Redaktion:** Mark Pollmeier (pol, Redaktionsleitung), Julian Zahnd (juz, Redaktionsleitung), Bianca Hüsing (hüs), Hans Rudolf Schneider (hsf), Katharina Wittwer (wi) • E-Mail Redaktion: redaktion@frutigländler.ch • **Freie Mitarbeitende:** Yvonne Baldinini, Irene Heber-Vizdal, Hans Heimann, Monika Ingold, Beat Inniger, Fritz Inniger, Kathrin Jungen-Ryter, Reto Koller, Toni Koller, Marcel Marmet, Michael Maurer, Kurt Metz, Martin Natterer, Peter Rothacher, Peter Schibli, Michael Schinnerling, Monya Schneider, Anja Schranz, Corina Schranz, Ruth Stettler, Sonja Steudler, Susanna Studer, Martin Wenger, Barbara Willen, Sarah Wnuk • **Kolumnistinnen:** Hans Peter Bach, Sebastian Dürst, Thomas Egger, Christoph Furrer, Benjamin Hochuli, Peter Juesy, Franziska Kaufmann, Toni Koller, Valerie Koller, Kurt Metz, -minu, Samuel Moser, Helene Ogi, Xenia Schmidli, Barbara Steiner, Christoph Trummer, Yvonne Schmoker, Sarah Wnuk • **Verlag/Inserate/Abonnemente:** Frutigländer Medien AG, Parallelstrasse 60, 3714 Frutigen, Tel. 033 672 11 00, E-Mail: admin@frutigländler.ch • www.frutigländler.ch • **Verleger:** Richard Müller • **Verlagsleiter:** Martin Hasler • **Einzelverkaufspreis:** Fr. 1.90 (inkl. 2,5 % MwSt.) • **Auflage:** (WEMF 2022): Frutigländer 3971 Exemplare, Frutiger Anzeiger 10749 Exemplare • **Insertionsbestimmungen:** www.frutigländler.ch • ISSN 1661-5492