

Ausschnitt von Nr. 26 Donnerstag 27. Juni 2019

DACH-REINIGUNG
MOOS-BEHANDLUNG



MAX ACKERMANN
BEDACHUNGEN
FASSADEN
FLACHDACH
BAUSPENGLEREI
BALSTHAL

10220464-10030241

Telefon 062 391 16 07
www.ackermann-bedachungen.ch
...GERÜSTBAU...

Nr. 26 / Donnerstag, 27. Juni 2019

Anzeiger Thal Gäu Olten

Region

5

Jodler juchzen: Fahne fürs Fest ist da

Der Countdown für das 31. Nordwestschweizerische Jodlerfest im Guldental läuft

Während dreier Tage ist «Chilbi im Dorf»: Vom 5. bis 7. Juli reisen über 2000 aktive Jodlerinnen und Jodler, Fahnschwinger sowie Alphorn- und Büchelbläser nach Mümliswil-Ramiswil. Die Veranstalter rechnen mit rund 20000 Zuschauern am 31. Nordwestschweizerischen Jodlerfest.

Übermächstes Wochenende machen sich gegen 25000 Menschen nach Mümliswil-Ramiswil auf, zum 31. Jodlerfest des Nordwestschweizerischen Jodlerverbandes (NWSJV). Am Fest unter dem Motto «Chilbi im Dorf» wird die Geselligkeit nebst den Wettvorträgen nicht zu kurz kommen. Urchige Töne der Alphorn- und Büchelbläser, fröhliche Juchzer der Jodlerinnen und Jodler sowie spektakuläre Schwinge der Fahnschwinger werden das Bild von Mümliswil-Ramiswil während den drei Tagen prägen.

Urchiger Umzug am Sonntag

Das Organisationskomitee ist seit mehr als zwei Jahren an der Arbeit, damit der Grossanlass zum Erlebnis wird. Das OK und der Jodlerklub Passwang als Trägerverein heissen die rund 2000 Aktiven, wie auch die Besucherinnen und Besucher, herzlich willkommen. Beim Alphorn- und Büchelblasen werden mehr als 150 Vorträge zu hören sein. Beim Spiel mit der Fahne werden über 50 Vorträge zu sehen sein. Bei den Jodlerinnen und Jodlern kann sich das Publikum auf gegen 170 Vorträge freuen. Abgerundet wird der Anlass am Sonntag mit einem urchigen und farbenfrohen Umzug mit rund 40 verschiedenen Sujets. Für das leibliche Wohl wird ebenfalls bestens gesorgt sein. Nebst den ortsansässigen Restaurants werden verschiedene Festwirtschafte und Stände ein breites Angebot bereithalten. In diesen Lokalen, wie auch auf den Strassen und Plätzen, gibt es bis in die frühen Morgenstunden weitere Kostproben der Aktiven.

Von Rothrist ins Guldental

Das letzte Nordwestschweizerische Jodlerfest fand 2016 in Rothrist AG statt. Danach bewahrte der Jodlerklub Rothrist die NWSJV-Verbandsfahne auf. Jüngst wurde die Fahne durch eine Delegation



Eine Delegation des Jodlerklubs Passwang holte zusammen mit NWSJV-Präsidentin Silvia Meister (6. von links) kürzlich die Verbandsfahne in Rothrist ab, wo sie nach dem letzten Nordwestschweizerischen Jodlerfest im Jahr 2016 aufbewahrt wurde.

des Jodlerklubs Passwang und durch die Präsidentin des NWSJV, Silvia Meister, abgeholt. Die Delegation reiste mit einem Peugeot 404 Jahrgang 1970 an und nahm die Fahne vom Jodlerklub Rothrist voller Vorfreude auf das Jodlerfest in Mümliswil-Ramiswil in Empfang.

Vier Kantone

Der NWSJV ist einer von fünf Unterverbänden des Eidgenössischen Jodlerverbandes EJV. Das Verbandsgebiet des NWSJV umfasst die Kantone Solothurn, Aargau, Basel-Landschaft und Basel-Stadt. Der NWSJV führt alle drei Jahre ein Unterverbandsfest durch.

Das Programm

Freitag, 5. Juli

17.00 Uhr: Festeröffnung, Festbetrieb
14.00 bis 21.45 Uhr: Büchel- und Alphornvorträge
17.00 bis 20.00 Uhr: Fahnschwinger
18.30 bis 22.00 Uhr: Jodelvorträge
Durchgehend: Festbetrieb im Jodlerdörfli

Samstag, 6. Juli

10.00 bis 18.45 Uhr: Büchel- und Alphornvorträge
10.30 bis 19.00 Uhr: Fahnschwinger
10.30 bis 21.00 Uhr: Jodelvorträge
Durchgehend: Festbetrieb im Jodlerdörfli

Sonntag, 7. Juli

8.30 Uhr: Eintreffen der Ehrengäste und der Verbandsfahne
8.45 Uhr: Festzug ins Festzelt Chätzli-matt
9.00 Uhr: Festakt und ökumenische Andacht
14.00 Uhr: Beginn Festumzug
16.00 Uhr: Ausklang im Jodlerdörfli
18.00 Uhr: Ende des Jodlerfestes
Durchgehend: Festbetrieb im Jodlerdörfli

Weitere Informationen zum Fest unter:
www.jodlerfest-muemliswil-ramiswil.ch

Auszeichnung für Matzendörfer Metzger Stübi

Der Hermann-Herzer-Preis wurde in diesem Jahr an Silvio Strub, Verkauf/Produktmanagement Bell Schweiz AG in Oensingen und Robert Stübi, Metzgerei Stübi in Matzendorf, verliehen.

Silvio Strub begann zusammen mit seinem Zwillingbruder seine berufliche Laufbahn als Metzgerlehrling bei Bell in Basel. Beide erhielten damals den Hermann-Herzer-Preis für die besten Lehrabschlussprüfungen. Silvio Strub ist diplomierter Metzger und engagierte sich seit mittlerweile 30 Jahren als Chefexperte und Experte für die Ausbildung von Fachleuten in der Fleischwirtschaft. Robert Stübi hat seit der Geschäftsübernahme der Metzgerei Stübi in Matzendorf 30 junge Berufsleute erfolgreich bis zu ihrem Lehrabschluss begleitet. Einige ehemalige Lernende der Dorfmetzger sind mittlerweile bei Bell Schweiz in Kaderpositionen. Robert Stübi war der erste gewerbliche Metzger, der die Vorteile einer kombinierten Ausbildung im Gewerbe und in der Industrie erkannte. Der Hermann-Herzer-Preis ist gleichermassen eine Würdigung ihrer bisherigen herausragenden Leistungen und ein Ansporn, sich künftigen Herausforderungen mit gewohntem Elan und Eifer zu stellen.

Über den Hermann-Herzer-Preis

Der Hermann-Herzer-Preis ist der wichtigste und bedeutendste Branchenpreis der Schweizer Fleischwirtschaft und wird Persönlichkeiten verliehen, die sich durch überdurchschnittliches berufliches Wissen und Können auszeichnen. Der



Nebst Robert Stübi (links) erhält Silvio Strub, Mitarbeiter Bell AG Schweiz in Oensingen, den Hermann-Herzer-Preis.

Preis wird vergeben für besondere Leistungen und Verdienste in Produktion und Verkauf, der Nachwuchsförderung sowie der Fleischforschung und belohnt Aktivitäten zugunsten des Berufsbildes wie auch des Stellenwertes von Fleisch und Fleischerzeugnissen in der menschlichen Ernährung.

Die Förderung und Belohnung überdurchschnittlicher Berufsleute der Fleischbranche waren dem Stifter Hermann Herzer ein grosses Anliegen. 1980 wurde der Preis zum ersten Mal verliehen und kam damals ausschliesslich Bell-Mitarbeitenden zugute. Später wurde der Kreis der Preisträger erweitert und die gesamte Fleischbranche der Schweiz kann seit Jahren davon profitieren.

Über Bell

Bell ist der führende Schweizer Fleischverarbeiter. Die Wurzeln des Traditionsunternehmens gehen zurück auf das Jahr 1869, als Samuel Bell in der Basler Innenstadt seine Metzgerei eröffnete. Heute umfasst das Angebot eine vollständige Produktpalette an Fleisch, Charcuterie, Geflügel und Seafood für die Bedienungstheke und die Selbstbedienung im

