Provisorische Stützen an der Universität

FREIBURG Anfang April sind in einem Unterrichtsraum des Universitätsgebäudes Miséricorde an der Romallee der Verputz und ein Teil der Decke heruntergefallen (die FN berichteten). Die Ursache dieses Ereignisses wird weiterhin abgeklärt, wie die Verwaltungsdirektorin der Universität, Monique Bersier, sagt. Demnächst könnten die Resultate weiterer Abklärungen zu diesem Thema präsentiert werden.

Inzwischen hat die Hochschule bereits präventiv gehandelt. In verschiedenen Unterrichtsräumen der Miséricorde wurden über die Osterferien provisorische Stützen angebracht, wie Uni-Rektorin Astrid Epiney gestern auf Anfrage gegenüber den FN bestätigte. «Es ging uns darum, jedes noch so kleine Restrisiko auszuschliessen», so Epiney. «Denn die Sicherheit unser Studierenden und Mitarbeitenden hat für uns höchste Priorität.» Es bestehe allerdings keinerlei Grund zur Beunruhigung. Die bisherigen Abklärungen hätten ergeben, dass sich das statische Problem auf jenen einzelnen Raum beschränke. «Insofern handelt es sich um eine präventive Routine-Massnahme», so die Rektorin. jcg

Provisorische Stützen in Räumen der Universität. Bild Marco Koller

Noch ein Jahr Übergangsfrist

Zwölf Monate nach dem Erhalt der Zertifizierung durch den Bund ist der Branchenverband der AOP-Cuchaules sehr zufrieden mit dem Erreichten. Ab Mai 2020 ist die AOP-Rezeptur für alle verbindlich.

Jean-Claude Goldschmid

Für die Cuchaule gibt es seit einem Jahr eine AOP-Zertifizierung. Bild Alain Wicht/a

BULLE Genau ein Jahr ist es jetzt her, seit der Branchenverband der Cuchaules vom Bund die offizielle Zertifizierung für die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP erhalten hat. Nun ist der Präsident des Branchenverbands, Jacques Chavaz, «sehr zufrieden» mit dem Erreichten, wie er auf Anfrage der FN sagt.

Es lasse sich zwar nicht ausschliessen, dass einzelne Bäcker oder Grossverteiler die Cuchaules noch nicht nach dem AOP-Rezept (siehe Kasten) produzierten. Es gebe bei AOP-Produkten laut den gesetzlichen Vorgaben allerdings eine zweijährige Übergangsfrist, die noch bis zum 3. Mai 2020 dauere. Erst dann seien die entsprechenden Vorgaben wirklich für alle Produzenten verbindlich. «Viele Bäcker waren aber sehr schnell dabei und haben diese zwei Jahre nicht abgewartet, sondern sich bereits im Laufe des letzten Sommers zertifizieren lassen», so Chavaz. Genaue Zahlen habe er diesbezüglich allerdings nicht – auch nicht, was den Verkauf der AOP-Cuchaules betreffe. Das Echo von der Kundenseite her sei aber generell sehr positiv. «Die Nachfrage ist eher gestiegen, und die Cuchaules sind zunehmend auch ausserhalb der traditionellen Chilbi-Zeit gefragt», sagt der Präsident des Branchenverbands. Nicht zuletzt höre er von den Konsumenten immer wieder, dass sich auch die Qualität des Produkts weiter verbessert habe. Das liege an entsprechenden Anpassungen auf Produzentenseite, so würde beispielsweise zunehmend Rohmilch für das beliebte Safranbrot verwendet.

Kultureller Unterschied?

Etwas vorsichtiger sieht das Ganze Dominik Waeber, Inhaber der Bäckerei Waeber in St. Ursen. «Das Kundenecho ist verhalten», sagt er. «Wir haben mehr Aufwand, verkaufen aber nicht mehr Cuchaules als vorher – allerdings auch nicht weniger.» Er vermutet aber, dass die Käsereien von der Zertifizierung profitieren könnten, weil sie mehr lokale Produkte an die Bäckereien liefern könnten. Es liege nun am Branchenverband und seinen Mitgliedern, das AOP-Produkt noch stärker zu vertreiben. Es gebe wohl auch einen kulturellen Unterschied zwischen den beiden Sprachregionen des Kantons. Während die Cuchaule in Deutschfreiburg nach wie vor eher in der Chilbi-Zeit gefragt sei, sei sie im welschen Kantonsteil viel eher ein Alltagsprodukt.

Vorgestern hat der Branchenverband in Neyruz seine erste Generalversammlung nach dem Erhalt der Zertifizierung durch den Bund abgehalten, wie er in einer Communiqué schreibt. Demgemäss hätten sich per Ende 2018 bereits 29 Produzenten zertifizieren lassen.

Staatsrat Didier Castella (FDP) habe anlässlich der Generalversammlung die Wichtigkeit der AOP-Labels für die Vermarktung authentischer Qualitätsprodukte unterstrichen. Solche Produkte würden laut Castella der ganzen Lebensmittelbranche positive Zukunftsperspektiven vermitteln.

Rezept

Mit Freiburger Mehl, Milch, Butter und Eiern hergestellt

Weissmehl, Milch, Butter, Zucker, Salz, Safran, Hefe und Eigelb – das sind die Zutaten für die Cuchaule, die als Freiburger «Königin der Bénichon» gilt. Es ist aber in erster Linie der Safran, der diesem Briochebrot seine besondere, exotische Note verleiht. Wer die Zertifizierung für AOP-Cuchaules erhalten will, verpflichtet sich laut dem Branchenverband dazu, für das traditionelle Freiburger Safranbrot ausschliesslich Freiburger Mehl, Milch, Butter und Eier zu verwenden. Einzig der Safran darf von ausserhalb kommen. Darüber hinaus muss auch die Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet sein. Insgesamt 22 Produkte sind derzeit beim Bundesamt für Landwirtschaft mit einem AOP-Label registriert, vom Emmentaler bis zum Walliser Raclette. *jcg*

Vorschau

Neue Pächter der Gypsera laden ein

SCHWARZSEE Das Ehepaar Cendrine und Julien Bützberger sind die neuen Pächter des Restaurant Gypsera. Am Samstag feiern sie Einweihung mit musikalischer Begleitung der Örgelifründe Murtensee. Wie die Familie Bützberger mitteilt, gibt es Stände mit regionalen Produkten. *jp*

Restaurant Gypsera, Schwarzsee. Sa., 4. Mai, ab 16 Uhr.

Express

Nachtflüge im Mai auf Flugplatz Payerne

PAYERNE Die Flugformation 14 der Schweizer Armee führt ihren Wiederholungskurs (WK) zum zweiten Mal auf dem Flugplatz Payerne durch. Bis Ende 2017 war die Gruppierung in Sitten stationiert. Der Luftstützpunkt Payerne wird vom 6. bis 24. Mai von 8 bis 18 Uhr in Betrieb sein. Nachtflüge sind vorgesehen am 13. und 20. Mai, teilt die Luftwaffe mit. Ob diese Flüge stattfinden, sei vom Wetter abhängig. *jmw*

Glâne in Romont wurde verschmutzt

Podiumsdiskussion

Karin Keller-Sutter sprach zum Waffengesetz

6688 Schützen haben sich angemeldet

Bis Ende April sind 6688 Anmeldungen für das Kantonale Schützenfest eingegangen – mehr als erwartet.

GIFFERS «Wir sind sehr, sehr, sehr zufrieden», sagt Ruedi Vonlanthen, OK-Präsident des 30. Kantonal-Freiburgischen Schützenfestes. Er bezieht sich auf die Anzahl Anmeldungen: 6688 Schützinnen und Schützen haben sich bis zum 30. April eingeschrieben. «Zunächst hatten wir 6000 Anmeldungen zum Ziel, dann die Schnapszahl 6666, und jetzt haben wir sogar diese übertroffen», sagt Vonlanthen und lacht. Von den 119 Freiburger Schützenvereinen hätten sich 99 angemeldet.

Festes möglich, «die Schützen müssen dann aber jene Plätze nehmen, die noch übrig bleiben», erklärt Vonlanthen. Man habe eine Kapazität bis zu 7000 Schützen.

Bereits im Januar hatten sich mehr als 4000 Schiesssportler angemeldet, sodass das OK zwei zusätzliche Schiessstände ins Programm nehmen musste (die FN berichteten). Das kantonale Schützenfest findet nur alle fünf Jahre statt. Dieses Jahr findet der Grossanlass zum 30. Mal statt. *nas*