

Das 20. grosse Fest beim Keltenhaus

In Erinnerung an Markus Sommer alias «Sumi» treten verschiedene Künstler auf

GUGGISBERG – Vom 15. bis 17. August findet in der Hirschmatt das 20. grosse Fest beim Keltenhaus statt. Zahlreiche Künstlerinnen und Künstler treten auf.

Markus Sommer alias «Sumi» baute das Keltenhaus und organisierte auch das alljährliche Fest beim Keltenhaus. Im März 2013 verstarb er. Doch das Leben im und beim Keltenhaus geht weiter, Mitte August wieder mit einem Fest – dem 20.

Das grosse Fest beim Keltenhaus beginnt am Freitag, 15. August, um 17 Uhr mit einer Eröffnungszeremonie. Um 18 Uhr steht mit Pan Mittelalterfolk auf dem Programm, um 20 Uhr treten An Lar (Celtic Folk) auf. Spätabends, um 22.30 Uhr, haben dann Manana



Mitte August findet beim Keltenhaus ein grosses Fest statt.

Foto: zvg

Me Chanto aus Argentinien ihren Auftritt. Am Samstag, 16. August, werden verschiedene Künstlerinnen und Künstler ab 10 Uhr morgens bis 23 Uhr auftreten. Dabei sind Magic Tree, Sagenwanderer

Andreas Sommer, die Hombärg Band, Mutschalet, Mich Gerber, Kel Amrun und Chica Torpedo. Zwischen den Auftritten werden im Rahmen einer Dia-Show im Keltenhaus Bilder von «Sumi»

gezeigt. Am Sonntag, 17. August, werden Sarbach, Aite, Cali P. unplugged, Stiller Has und Urphoenix aufspielen. Wie am Samstag startet das Programm um 10 Uhr. Selbstverständlich wird am Fest auch Handwerkskunst an einem Markt angeboten. Auch für das leibliche Wohl ist am grossen Fest beim Keltenhaus gesorgt. *MH*

INFO:

www.keltenhaus.ch

Der Eintritt für das grosse Fest kostet am Freitag 40 Franken, am Samstag 60 und am Sonntag 45 Franken. Der Zwei-Tages-Pass schlägt mit 90 bzw. 100 Franken zu Buche. Wer alle drei Tage am grossen Fest dabei sein will, muss 120 Franken berappen. Kinder bis 15 Jahre haben freien Eintritt.

Gourmet-Knospe für Obereichi-Produkte

Getrocknete Erdbeeren und Birnen sowie Getreide-Risotto mit Gemüse ausgezeichnet

LANZENHÄUSERN – «Bio Suisse» zeichnete Qualitätsprodukte aus. Darunter die getrockneten Erdbeeren und Birnen sowie das Berner Getreide-Risotto mit Gemüse des Biohofs Obereichi.

Stolz präsentieren Christine Stämpfli und Rüedu Schüpbach auf ihrem Biohof Obereichi die Auszeichnung von «Bio Suisse». Mitte Juni hat die Vereinigung der Schweizer Biolandbau-Organisationen 127 Produkte geprüft und verkostet. Deren 62 wurden als «qualitativ herausragend» ausgezeichnet und erhielten das Zusatzlabel «Gourmet Knospe». Darunter auch drei Produkte des Biohofs Obereichi: Die getrockneten Erdbeeren und Birnen so-



Freuen sich: Christine Stämpfli und Rüedu Schüpbach.

Foto: MH

wie das Berner Getreide-Risotto mit Gemüse – die Birnen und das Getreide-Risotto erhielten sogar die Höchstnote.

Christine Stämpfli und Rüedu Schüpbach freuen sich sehr über

die Auszeichnung. «Es ist schön, dass wir als Biohof mit unseren Produkten qualitativ mit Herstellern der industriellen Produktion mithalten können», sagt Rüedu Schüpbach. «Und das ohne gros-

se Infrastruktur», erklären die beiden Bio-Landwirte.

Über 50 Produkte produziert der Biohof Obereichi. Die klare Spezialität ist das Trocknen von Rohstoffen. Verkauft werden Einzeltees und Teemischungen sowie Sirupe, Punchs und natürlich Dörrobst wie auch Dörrgemüse. Die Vielfalt variiert von Jahr zu Jahr. «In diesem Jahr ist es breiter», meint Rüedu Schüpbach. Gerne würde er noch mehr Produkte lancieren, allerdings fehlt für das Austesten die Zeit. Aber er lässt durchblicken, dass er in diesem Jahr den einen oder anderen Versuch starten wird. Dann rufen bereits wieder die zu pflückenden Erdbeeren, damit sie in getrocknetem Zustand mit dem verdienten Label «Gourmet Knospe» verkauft werden können. *MH*