

Utzenstorf Moderne hält Einzug – Fussballer des FCU ersetzen 20-jähriges, mechanisches Gerät

Auf dem Sportplatz Weissenstein ist die mechanische Anzeigetafel ersetzt worden. Sponsor Valiant übergab dem erfreuten Fussballclub Utzenstorf soeben das neue Gerät.

ANDREA FLÜCKIGER

Die alte noch mechanische Anzeigetafel sei 20-jährig gewesen, erklärte Werner Kumli, der Präsident des Fussballclubs Utzenstorf (FCU). «Zwar hat die alte Anzeigetafel noch funktioniert, doch für die altersbedingten Auswechslungen gab es keine Ersatzteile mehr», verrät er. Diese neu anzufertigen, wäre unverhältnismässig teuer geworden, fügte der Utzenstorfer an. Da eine neue Anzeigetafel eine grössere Investition bedeute, habe sich der FCU auf die Suche nach einem Sponsor gemacht. Kumli: «Weil wir die Werbefläche rund um die Anzeige einheitlich haben wollten, um die Zuschauer nicht mit einem bunten Ge-



WERNER KUMLI Erfreuter FCU-Präsident mit Marco Schneider (Valiant Utzenstorf, l.) und Thomas Zimmermann (Valiant Bätterkinden, r.). AFU

misch von vielen kleinen Sponsorenwerbungen zu verwirren, haben wir uns nach einem Alleinsponsor umgesehen.» Damit sich trotzdem auch andere finanziell beim FC Utzenstorf engagieren können – zum Beispiel mit Bandenwerbung oder Dress-

Sponsoring –, hat der Vorstand ein neues Marketing- und Sponsoringkonzept ausgearbeitet.

Die Hausbank des FCU sagte zu
Erste Adresse für das Anzeigetafel-Sponsoring sei natürlich die Hausbank des FCU gewesen,

berichtet Werner Kumli: «Einerseits hat sich die Valiant seit Jahren als zuverlässiger und entgegenkommender Partner erwiesen, andererseits sind wir auch persönlich mit der Utzenstorfer Niederlassung verbunden, da Filialleiter Erich Boggio aufgrund seines jahrzehntelangen Einsatzes beim FCU Ehrenmitglied ist.»

Tatsächlich: Die beiden Filialen Utzenstorf und Bätterkinden schlossen sich zusammen, um das gesamte Sponsoring zu übernehmen. Wie Thomas Zimmermann, Geschäftsleiter der Bätterkinder Niederlassung, meinte, passe dieses Engagement gut zur Philosophie der Valiant: «Einerseits setzen wir unsere Sponsorengelder lokal ein, andererseits können wir auf diese Art das riesige Engagement des FCU in der Jugendarbeit honorieren.» Zudem sei der Werbeplatz auf dem Fussballplatz auch attraktiv, weil den ganzen Sommer über viel los sei: «Und auf die Anzeigetafel schaut jeder Besucher – mindestens, um die Zeit bis Ende Halbzeit zu erfahren.»

Fritz Dill für Fritz Lanz

Langenthal Fritzen-Verein mit neuem Kassier

An der 161. Feier des Fritzenvereins Langenthal im «Neuhüsli» darf Präsident Fritz Kölliker die Fritzen, Ehrenfritzen und die Gäste der Delegationen vom Hansen- und vom Erntenverein begrüssen. Ein Auszug aus den damaligen Statuten des Fritzenvereins zur Vereinsdisziplin: «Es soll, damit kein Unfriede den Versammlungsabend störe, jeder Fritze so viel Takt und Ehrgefühl zeigen, das (Spielen), namentlich das (Politisieren) gänzlich lassen, insbesondere aber sich hüten, durch Streit und Zank die Einigkeit des Vereins zu stören.» Dieser Anweisung wird an der Feier mustergültig nachgelebt. Schwungvoll bringen die Fritzen den geschäftlichen Teil hinter sich. Die letztjährige Jubiläumsfeier als Festabend im Barocksaal des Hotels Bären – zusammen mit den Partnerinnen und Gästen – hat die Vereinskasse etwas beeinträchtigt. Nun werde halt wieder etwas gespart, hält Kassier Fritz Lanz fest. So ein Festabend ist alle fünf Jahre vorgesehen – aber wie lange wohl noch?

Das Traktandum Zivilstandsnachrichten hat keine Geburten zu melden – und die Todesfälle mehren sich. Dies ist schon seit Jahren so. Wer sich jedoch um-

schaute nach den heute am meisten gewählten Namen, kommt ins Staunen, wie alte Namen plötzlich wieder ganz vorne sind. Die Fritzen-Renaissance steht noch aus. Den Hansen und Ernten geht es ebenso.

Aber warum wohl spielen in den neuesten Erfolgs-Schweizer-Filmen die Fritzen eine so bedeutende Rolle? In «Mein Name ist Eugen» die Rolle des Fritzli Bühler und in «Herbstzeitlosen» die Rolle des Fritz Bieri. Die Fritzen warten auf weitere namenwiederbringende Ereignisse.

Fritz Dill löst Fritz Lanz als Kassier ab. Lanz werden seine 35 Jahre als Hüter der Kasse würdig verdankt. Fritz Heiniger übernimmt das Amt als Rechnungsrevisor von Fritz Dill. Nach dieser Rochade stellt sich der Vorstand neu zusammen aus Fritz Kölliker (Präsident), Fritz Menzi (Vizepräsident), Fritz Dill (Kassier), Fritz Scheidegger (Sekretär und Fritzenzeitung), Fritz Riser und Fritz Gyax (je Beisitzer).

Der gemütliche zweite Teil steht im Zeichen des Gedankenaustauschs. Fritz Keusen erfreut mit Schnitzelbank-Versen. Voll befriedigt über den bestens gelungenen Abend, verabschiedet man sich bis zur Fritzenfeier am 14. November 2008. (MGT)



MONIKA FASNACHT Die Taufpatin von «Herzog» (Herbstbier) stösst mit Jass-Sieger Alfred Wüthrich aus Burgdorf an. SMO

Fasnacht tauft «Herzog»

Burgdorf Gasthausbrauerei stellt Herbstbier vor

60 Teilnehmende am Jassturnier im Burgdorfer Restaurant Schützenhaus waren die Taufgäste für «Herzog», das neue Herbstbockbier. Taufpatin war «Jass-Päpstin» Monika Fasnacht. Thomas Gerber, Geschäftsführer der Gasthausbrauerei AG Burgdorf, stellte sie als Moderatorin und als Turnierleiterin vor.

Nach vier Runden zu acht Partien stand der Sieger fest: Alfred Wüthrich aus Burgdorf. Auf ihn wartete nach der Siegerehrung eine besondere Auszeichnung. Mit Monika Fasnacht darf-

te er als Pate das erste Fass «Herzog» offiziell anstecken. Zusammen mit Jasskollegen und Braumeister Joachim Kilian war er sich einig. Die erste Kostprobe war «aromatisch, gutmundend, köstlich und echt».

Diplom-Braumeister Kilian hat seinen Ehrgeiz und seine Erfahrungen eingebracht, um dieses Bier zu kreieren. Nach dem Urteil der Gäste ist ihm dies bestens gelungen. Kilian hat sieben dieser «gülden» Sude – oder 10000 Liter dieses Hopfenbrunnes namens «Herzog» gebraut. (MGT)



«REBSTOCK» Elisabeth und Gerhard Känzig (Wirtepaar), Tochter Kerstin, Tamara Jenni (Service) und Thomas Leuenberger (Kochlehrling). KNR

Weinwochen da und dort

Wiedlisbach Bis Ende Monat in vier Beizen

KURT NÜTZI

Wenn die Blätter fallen und der Nebel über dem Mittelland liegt, ist es Zeit für die Wiedlisbacher Weinwochen. In den vier Restaurants Al Ponte, Rebstock, Krone und Schlüssel können bis Ende November edle Tropfen getrunken und regionale Köstlichkeiten gegessen werden.

Die Wirtsleute wählten dieses Jahr ihre Weinregion aus unterschiedlichen Motiven aus. Elisabeth Känzig und ihr Mann Gerhard vom Restaurant Rebstock weilten mehrmals in Österreich in den Ferien, haben dort immer gut gegessen und feinen Wein getrunken. Denise Anderegg hat Soldaten aus dem Tessin im Restaurant Schlüssel. Sie geht gerne auf deren Wünsche ein. Frank Walker vom Hotel Al Ponte machte vor zwei Jahren während der Weinwochen so gute Geschäfte mit seinen italienischen Weinen Amarone und Veneto, dass er gar bis zum 15. Dezember an den Erfolg von 2005 anknüpfen möchte.

Daniel Nünlist vom Restaurant Krone lernte letztes Jahr, als er seinen Gästen Wein aus dem Aargau servierte, einen Winzer aus Niedererlinsbach, seinem Heimatort, kennen. Deshalb beschloss er, seinen Gästen Weine aus dem Kanton Solothurn näherzubringen.

Familiäre Weingüter

Elisabeth Känzig kann ihren Gästen gepflegte Weine von kleinen familiären Weingütern Österreichs anbieten. Die Tipps bekam sie von ihrem Weinhändler. Wie in den drei andern Restaurants werden die Rot- und Weissweine in Flaschenqualität

auch im Offenausschank serviert. Auf der stilvoll gestalteten Weinkarte findet der Gast Namen wie Veltliner, Riesling, Zweigelt und Blaufränkisch. Auf der Speisekarte dürfen Knödel und Spätzle, dazu Wildschweinpfeffer oder Wildschweinfilet und auf der Dessertkarte Kaiserschmarren nicht fehlen.

Daniel Nünlist serviert nicht nur die Weine des Hôpital de Soleure, sondern auch Dornacher, Etinger oder Erlinsbacher. Die Kochrezepte entnahm er den beiden Kochbüchern «Solothurner Rezepte» und «Solothurner Landfrauen kochen» – wie etwa das Dessert-Rezept mit dem lustigen Namen «Goggelmoogel».

In der «Krone» kann der Gast Solothurner Weinsuppe oder Suuri Möckli mit Pfungis (Kartoffelstock mit Äpfeln) geniessen. Denise Anderegg schenkt im «Schlüssel» Merlot, Celestino sowie Barricato aus. Für den kleinen Hunger bereitet sie ein Piatto misto mit Tessiner Wurst- und Käsespezialitäten zu, für den grossen ein Kaninchenragout mit Polenta, Risotto mit Steinpilzen, Vitello Tonato oder Ossobuco. Auch selbst gemachte Lasagne darf nicht fehlen. Speziell ist ein Fondue mit Gorgonzola.

Frank Walker offeriert einen zahlbaren Amarone und erlesene Gewächse aus dem Veneto. Auf der Speisekarte stehen andere Gerichte als vor zwei Jahren. So etwa ein Kalbsfilet auf Amaronesauce, überbacken mit frischem Meerrettich. Gaumenfreuden bieten sicher auch Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und weissem Trüffel, und zum Dessert ein weisses Caféparfait. Da hat der Trübsinn keine Chance.