

Bildungszentrum Wallierhof
Land- und Hauswirtschaftsschule



Höhenstrasse 46
CH - 4533 Riedholz SO
Telefon +41 (0)32 627 99 11
Telefax +41 (0)32 627 99 12

Yvonne Ritter

Leiterin Weiterbildung & Information
Telefon +41 (0)32 627 99 62
yvonne.ritter@vd.so.ch

Medienmitteilung

SOLAPRIX 2008 – Preisträger sind nominiert

Solothurn, 26. August 2008 - Als Preisträger des Solaprix 2008 – dem Innovationspreis der Solothurner Landwirtschaft - sind in diesem Jahr Niklaus Bolliger (Hessigkofen), Bettina und Thomas Brunner (Zullwil) sowie Erika Bader und Herbert Schluop (Nennigkofen) nominiert worden. Dies hat die Jury heute bekannt gegeben. Die mit insgesamt 2'200.- Franken dotierten Preise werden am 31. August im Bildungszentrum Wallierhof durch Regierungsrat Christian Wanner – im Rahmen des Wallierhoftags - übergeben. Der Preis wird bereits zum elften Mal verliehen.

Träger des Preises ist der Verein ehemaliger Schüler der Haus- und landwirtschaftlichen Schule. Mit dem Solaprix sollen gute Ideen in der Landwirtschaft verbreitet und die Kommunikation zur Bevölkerung verbessert werden. Gefragt sind innovative Ideen, Verbesserungen des Betriebes, etwas Neues oder Unbekanntes, die praxistauglich, wirtschaftlich und umweltverträglich sind.

Teilnehmen können Personen, die in der Landwirtschaft tätig sind, sei es im Betrieb oder im Haushalt und im Kanton Solothurn ihren Wohnsitz haben oder Mitglied des Ehemaligenvereins Wallierhof sind.

Alle Projekte, die dieses Jahr prämiert werden, überzeugen durch ihre bestechende und originelle Idee und durch ihr grosses Engagement.

Foto abrufbar unter: www.staatskanzlei.so.ch/bildarchiv

Die Nominierten 2008

(in alphabetischer Reihenfolge)

Bolliger Niklaus, Hessigkofen

Das **Pomaretum**, ein besonderer **Obstgarten** zur Förderung des biologisch-dynamischen Obstbaus, entsteht in Hessigkofen. Niklaus Bolliger brauchte mehr Platz, um auch in den nächsten Jahren Sämlinge für die Selektion von neuen Sorten heranziehen zu können. Aus diesem Grund hat der gemeinnützige Verein Poma Culta, welcher 2004 zur Unterstützung der **Apfelzüchtung** von Niklaus Bolliger gegründet wurde, eine Parzelle Land erworben, auf welcher das Pomaretum am Entstehen ist.

Niklaus Bolliger's Obstgarten umfasst Musteranlagen für die Produktion von Tafelobst sowie Flächen für die Apfelzüchtung. Durch die Aufwertung der Parzelle mit Hochstammbäumen, Hecken und Magerwiesen wird ein geeignetes Umfeld geschaffen.

Dank dem Projekt können für die biologische Landwirtschaft geeignete Sorten gezüchtet und gepflanzt werden. Niklaus Bolliger engagiert sich mit viel Herzblut für den Obstbau und möchte sein Pomaretum durch Besichtigungen auch der Öffentlichkeit zugänglich machen.

Brunner Bettina und Thomas, Zullwil

Als sich Bettina und Thomas Brunner vom Hof Mühlematt in Zullwil Gedanken über einen neuen Betriebszweig machten, stiessen sie auf die Produktion von **Stutenmilch**: ein Betriebszweig, der auf Brunner's zugeschnitten ist. Die Tierärztin und Mutter von vier Kindern weiss über den Umgang mit Pferden bestens Bescheid und kennt den vielfältigen Einsatz von Stutenmilch. Ihr Mann konnte auf dem Betrieb das nötige Umfeld für die Stutenmilchproduktion schaffen.

Die Stutenmilch ist sehr ähnlich der Muttermilch und weist eine völlig andere Zusammensetzung auf als die Kuhmilch. Zum Beispiel sind die Eiweisse, welche für die körpereigene Abwehr wichtig sind in hoher Konzentration vorhanden, wie auch die antibakteriell wirkenden Enzyme.

Durch ihre Leichtverdaulichkeit und unterstützende Wirkung der Stoffwechselforgänge wird sie als Allergieschonkost, bei Hautkrankheiten, Darmentzündungen, geschwächten Patienten oder als Säuglingsnahrung eingesetzt.

Familie Brunner vertreibt die Milch ihrer drei Stuten tiefgefroren in Beuteln à 250 ml via Versand oder im Reformhaus. An das Melken, welches mit einer abgeänderten Ziegenmelkmaschine geschieht, mussten sich die sensiblen Tiere zuerst gewöhnen. Während den ersten fünf bis sechs Wochen nach dem Abfohlen gehört die Milch aber einzig dem jungen Fohlen.

Die Stuten werden 6 Monate gemolken, wobei zwischen 1 bis 4 Liter Milch gewonnen wird. Somit hat das Fohlen auch noch genügend Milch für sich selbst.

Bader Erika und Schlupe Herbert, Nennigkofen

An schönster Aussichtslage in Nennigkofen empfangen Erika Bader und Herbert Schlupe ihre Gäste im **Cornfield Openair-Hotel**. Das Hotel liegt – wie der Name sagt – Mitten im Maisfeld und bietet 20 Betten für unvergessliche Nächte unter freiem Sternenhimmel. Eine zentrale Toiletten- und Waschanlage ist vorhanden. An den Wochenenden wird für das leibliche Wohl der Gäste in einem Beizli gesorgt. Es steht auch ein Stelle zum Bräteln zur Verfügung.

Die Saison dauert von Mitte Juni bis Ende August. Während dieser Zeit werden zahlreiche weitere Anlässe wie Openair-Kino, Openair-Konzerte etc. für die Bevölkerung und die Hotelgäste organisiert.

Das Cornfiel Openair-Hotel wurde 2007 eröffnet. Es ist einzigartig in Europa. Seitdem haben zahlreiche Familien, junge Paare und junggebliebene Romantiker im Maishotel übernachtet und vom grossen Engagement von Erika Bader und Herbert Schlupe überzeugen können.