

Ein Anlass rund um das Pferd

Die schönsten Freiburger-Pferde, ein Einblick in die Pferdeberufe und römische Wagenrennen: Dies und vieles mehr ist am Festival «Equus helveticus» in Avenches zu sehen.

AVENCHES Fast 1000 Pferde und 20 000 Zuschauer erwarten die Organisatoren des Pferdefestivals «Equus helveticus» am Wochenende in Avenches. Das Publikum kann während dreier Tage zahlreiche Pferdesportarten entdecken, wie es in der Mitteilung heisst: Springen oder Dressur, Westernreiten oder eine Fohlenschau stehen auf dem Programm. Auf der Rennbahn können die Zuschauer römische Wagenrennen und Trab- und Galopprennen verfolgen. Laut Mitteilung messen sich die besten Fahrer Europas.

Für die Freiburger-Züchter ist das Pferdefestival eines ihrer wichtigsten Ereignisse: An den über 20 Prüfungen steht die Schönheit der Pferderasse im Mittelpunkt. Auch der Zuchtverband Schweizer Sportpferde führt sein jährliches Finale am «Equus helveticus» durch.

Die Besucher können am Pferdefestival auch in die Welt der Pferdeberufe eintauchen. Der Schmied, der Wagner und der Sattler öffnen ihre Werkstätten, Kinder können Ponys streicheln und in einem Schloss aus Stroh spielen. **hs Schweizerisches Nationalgestüt**, Avenches, Fr., 13. September bis So., 15. September. Informationen: www.iena.ch

Vorschau

Auf «Hirschsafari» mit dem Pandaclub

FREIBURG Im Rahmen des Pandaclubs bietet der WWF Freiburg naturbezogene Aktivitäten für Kinder im Alter von 7 bis 13 Jahren. Wie der Pandaclub mitteilt, gibt es vermehrt auch deutsch- und zweisprachige Anlässe. So können Kinder zusammen mit ihren Eltern am Abend des 20. Septembers einen Einblick in das Leben der Fledermäuse in der Stadt Freiburg gewinnen. Am 27. September geht es auf eine «Hirschsafari» in der Gegend von Charmey. Da die Plätze beschränkt sind, ist eine Einschreibung obligatorisch. **rb**

Mehr Infos und Anmeldung unter: www-fr.ch/d/wwf-freiburg/panda-club

«Es ist wie eine Schatzsuche»

Trüffel sehen aus wie kleine unscheinbare Erdklumpen und sind gut versteckt. Nur feine Schnüffelnasen können diese kulinarischen Schätze im Waldboden aufspüren. Unterwegs mit zwei **Trüffelsucherinnen** und ihren Hunden.

IMELDA RUFFIEUX (TEXT)
UND ALDO ELLENA (BILDER)

Millie läuft durch das Unterholz eines Waldes nahe von Laupen. Die kleine Hündin hält ihre Nase dicht am Boden und läuft in die eine, dann in die andere Richtung. Ihr Gefährte, der Hund Kläusli, ist mal neben ihr, mal verfolgt er eine eigene Fährte im Unterholz. In einem leicht abschüssigen Graben bleibt Millie plötzlich stehen, bellt und beginnt, an einer von Laub bedeckten Stelle zu scharren. Der Schwanz der zwölfjährigen Sennenhundmischung beginnt, wie wild zu wedeln. Millie ist fündig geworden. Simone Fasel eilt herbei und führt die Grabarbeiten ihres Hundes weiter. Kurze Zeit später hält sie eine pingpongballgrosse Knolle in der Hand. Der erste Schwarze oder Burgunder-Trüffel ist gefunden und Millie erhält eine Belohnung.

Der richtige Boden

Simone Fasel und Nadine Hehli sind an diesem Tag wie so oft mit ihren Hunden auf Trüffelsuche. Sie kennen in den Wäldern im Sensebezirk und im Bernbiet viele gute Plätze. «Der Boden muss locker und kalkhaltig sein, damit der Trüffel gut gedeiht», sagt Nadine Hehli. Auch der Säurewert spiele eine Rolle und die Witterung. Die grosse Trockenheit der letzten Wochen war schlecht für die Trüffel.

Studentin Nadine Hehli und Hundetrainerin Simone Fasel haben die Tiere mit viel Geduld und Ausdauer trainiert. Sie fingen mit kleinen Übungen mit Trüffelöl unter einem Blumentopf an und bauten auf der angeborenen Freude der Hunde am Suchen und auf ihrem Geruchssinn auf. Die Tiere stammen aus dem Tierheim. «Jeder Hund ist dafür geeignet», ist Nadine Hehli überzeugt.

Da die in Rechthalten wohnhaften Frauen schon als Kinder gerne Pilze sammelten und sich mit Vorzug im Wald aufhalten, ergab sich das Hobby wie von selbst. «Es ist wie eine Schatzsuche», sagt Simone Fasel. Mittlerweile geben Kläusli und Millie sogar mit unterschiedlichem Scharren an, ob sie einen guten oder weniger guten Trüffel gefunden



Hündin Millie zeigt an, dass sie fündig geworden ist. Simone Fasel und Nadine Hehli (rechts) sind zufrieden mit dem Tagesfund.

haben. «Ich staune auch über ihren Orientierungssinn», sagt Nadine Hehli. Die Hunde könnten auch nach einem Jahr eine Fundstelle wiederfinden.

Vorsichtige Ernte

Trüffel wachsen in der ganzen Schweiz. Manche befinden sich knapp unter der Oberfläche, andere stecken 20 Zentimeter tief im Erdreich. Die Trüffelsucherinnen graben vorsichtig, um das Pilzgeflecht

nicht zu verletzen. Sobald der Pilz raus ist, schieben sie das Erdreich wieder zusammen, um es vor dem Austrocknen zu schützen. So ist gewährleistet, dass dort weitere Pilze wachsen. «Oft finden wir schon zwei Wochen später wieder einen», erklärt Nadine Hehli.

Am Ende des knapp einstündigen Spaziergangs haben Millie und Kläusli etwa 200 Gramm Trüffel erschnüffelt. www.himmliche-truffel.ch

Fakten

Kostbare und begehrte Funde

Trüffel sind sehr begehrt. Pro 100 Gramm Burgunder-Trüffel liegt der Preis bei 70 Franken, ein Richtwert, den die schweizerische Trüffelvereinigung je nach Saison festlegt. Da Nadine Hehli und Simone Fasel die Suche nicht professionell betreiben und deshalb nicht regel-

mässig liefern können, gehen ihre Trüffel nicht an Restaurants, sondern an Privatpersonen. «Ab und zu geben wir sie einer Kollegin an den Wochenmarkt in Freiburg mit», sagt Simone Fasel. Sie mag Trüffel zum Beispiel in einer Kürbissuppe oder als Bruschetta. **im**

Reklame

Länger feiern mit Auflagen: Zehn Gastrobetriebe erhalten Patent B+

Künftig dürfen zehn Bars, Cafés und Restaurants im Saanebezirk am Wochenende bis um drei Uhr morgens geöffnet sein.

FREIBURG Die ersten zehn Pächter von Gastrobetrieben im Saanebezirk haben das Patent B+ erhalten. Dies teilte gestern der Oberamtmann des Bezirks, Carl-Alex Ridoré, in einem Communiqué mit. In den Bars und Restaurants darf mit der zusätzlich zum Patent B vergebenen Erlaubnis am Wochenende bis um drei Uhr morgens gefeiert werden. Acht Betriebe in der Stadt Freiburg haben das Patent erhalten: die

Bars Au Coin du Bourg, Le Quai und Soussol, das Centre FriBowling, das Café de l'Anceenne Gare und TM Café sowie die Bistros Memo Kebap und Chez Mon Cousin. Dazu kommen in Treyvaux das Restaurant Auberge-Pizzeria de la Croix-Blanche und in Le Mouret das Restaurant Pafuet.

25 Betriebe hatten sich für ein Patent B+ beworben. Diese wurden eingehend analysiert: Nicht nur nach feuerpolizeilichen und baurechtlichen Gesichtspunkten, sondern auch punkto Lärmbelastung und Jugendschutz. Zudem mussten die Pächter aufzeigen, wie sie Rücksicht auf die Nachbarschaft nehmen. Bei 14 Betrie-

ben ist diese Untersuchung noch nicht abgeschlossen; bei einigen davon ist zusätzlich eine Baugenehmigung hängig. «Sie können das Patent noch erlangen, falls keine Einsprachen erfolgen», sagte Oberamtmann Ridoré auf Anfrage. Ein Betrieb hat den Antrag zurückgezogen.

Die Verteilung des Patentes B+ ist an bestimmte Bedingungen geknüpft. So muss Sicherheitspersonal an Freitag- und Samstagabenden vor Ort sein; zudem müssen Anlässe vorher angemeldet werden und Musik darf nicht zu laut abgespielt werden. Die Gastrobetriebe haben ausserdem den Platz um das Lokal sauber zu halten. **nas**



Jean-Pierre Siggen garantiert Stabilität und Kontinuität im Handeln der Freiburger Regierung.

Beat Vonlanthen, Isabelle Chassot und Georges Godel
Staatsräte des Kantons Freiburg

JEAN-PIERRE SIGGEN
IN DEN STAATSRAT
jeanpierresiggen.ch

