



Moschti-Fest (5. Ausgabe)

Süssmost-Pressen für Gross und Klein

Festzeltbetrieb mit Beizli und team 75 Bar

Wo?
Gemeindeplatz Füllinsdorf

Wann?
Samstag, 22. September 2007

Zeit:
ab 12.00 – 02.00 Uhr

Ein Familienanlass für Gross und Klein. Wir moschten auf einer 100 jährigen Presse. Hier können Kinder und Erwachsene mitwirken. Wer dabei Hunger oder Durst bekommt, kann sich in unserem Festzelt mit einer Kürbissuppe oder Grillspezialitäten verwöhnen lassen. Anschliessend können Sie sich an unserem aussergewöhnlichen Dessertbuffet ihren Favorit aussuchen. Sämtliche Kuchen, Cremen und Stückli sind hausgemacht von unseren Teamlerinnen und natürlich absolute Spezialitäten. Ein Cüpli schlürfen in unserer gemütlichen Teambar sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Wir werden Ihnen in unser Bar auch Diabilder der letzten 4 Moschtifeste zeigen.

Kinder – Flohmarkt:

Wir haben wieder einen Kinder-Flohmarkt eingerichtet. Hier können die Kinder ihre noch gut erhaltenen, aber nicht mehr benötigten Spielsachen verkaufen oder untereinander Tauschhandel betreiben. Die Tische stellen wir wieder zur Verfügung. Bei regnerischem Wetter bitten wir die Kinder, für eine einfache Bedachung selber besorgt zu sein.



**Unsere team 75-Gemeinderäte
Fritz Hartmann und René Knecht**

**Anmeldung für einen
Flohmarktstand bis
spätestens 20. September an:
Tel. 061 901 62 80 oder
E-Mail: adi.thommen@eblcom.ch**

(Fortsetzung: Seite 3)

Inhalt:

- **Moschti-Fest (5. Ausgabe)** Seite 1
- **Landwirtschaft in Füllinsdorf
Der Hümpelihof
Familie Sigrist-Bossart** Seite 2
- **Die Entstehungsgeschichte
des Moschtifestes!** Seite 3
- **Wahlen allenthalben –
Nutzen wir die Chance!** Seite 4
- **Das regionale Gewerbe lebt!** Seite 4

Impressum:

Herausgeber:

team 75

Redaktion:

Adrian Thommen (Leiter)

Mitarbeit:

Rainer Wegmüller

Ihre Druckerei in Füllinsdorf

Druckerei Stuhmann AG

Uferstrasse 12

4414 Füllinsdorf

Tel. 061 901 14 34

Fax 061 901 14 16

www.stuhmann.ch



Landwirtschaft in Füllinsdorf

Der Hümpelihof

Aus dem Namenbuch der Gemeinde Füllinsdorf entnehmen wir folgende Erklärung zu Örtlichkeit und Flurnamen:

Der Bauernhof und umliegendes Kulturland sowie Waldspickel befindet sich an einem Hügelsporn an der südli-

chen Gemeindegrenze von Füllinsdorf. Hümpeli «der kleine Hügel» dürfte eine Verkleinerungsform von Humbel «hoher Hügel» sein.

Der Hümpelihof ist einer der ältesten Höfe von Füllinsdorf und wurde 1838/39 erbaut.

Interview mit dem Hümpelibauer Christoph Sigrist-Bossart

team express

Christoph in der Zwischenzeit ist ja einiges geschehen und manches in Eurem Betrieb hat sich verändert.

Christoph: Unsere Familie besteht aus meiner Frau Susanne und unseren beiden Söhnen Samuel und Sebastian. Beide sind auf dem Hof geboren. 1993 konnten wir den Hof von der Familie Müller erwerben. 1997 haben wir unseren Betrieb von Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Wir sind heute ein sogenannter Knospenbetrieb mit dem entsprechenden Gütezeichen. Wir werden daher als Biobetrieb im Bereich Qualitätserfüllung jährlich kontrolliert. Es sind übrigens nur wenige in unserer Region, die das Qualitätssiegel der Knospe aufweisen können. Darauf sind wir auch ein wenig stolz.

team express

Was baut ihr sonst noch an auf eurem Biobetrieb?

Christoph: Auf unserem Ackerland bauen wir vor allem Getreide an, etwas Kartoffeln und Kunstwiese. Den Anbau wechseln wir in der Fruchtfolge entsprechend von Jahr zu Jahr. Auf dem Hümpeli haben auch wir so gegen 200 Hochstammbäume. Der grösste Teil davon sind Kirschen, aber auch Äpfel, Birnen und Zwetschgen. Wir verkaufen je nach Saison folgende Produkte im Direktverkauf: Kirschen, Äpfel, Kartoffeln, Kirschen und natürlich Rindfleisch.

team express

Auch Rindfleisch? Man kann also bei Dir auch Fleisch direkt vom Hof kaufen? Kannst du unseren Lesern genaueres darüber erzählen?

Christoph: Wir informieren natürlich gerne über die Haltung von Galloway-Rin-

dern bis und mit der Vermarktung von Galloway-Gourmet-Beef im Direktverkauf. Wir haben von Braunvieh auf die Fleischerasse Galloway gewechselt. Mit einer der Gründe für diesen Wechsel war für uns die enorme Arbeitsentlastung. Aus existenziellen Gründen gehen wir neben der Arbeit auf dem Hof einem Nebenerwerb nach.

team express

Wieso gerade Galloway-Rinderhaltung?

Christoph: Die Galloways sind robust, langlebig und anspruchslos, also ideal für eine extensive Bewirtschaftung. Diese Galloway-Rinder sind sehr genügsam und ideal für eine Hügellandschaft, wie wir sie hier haben. Die Rinder sind nicht so gross und brauchen nichts anderes als Grundfutter. Wir müssen also kein Kraftfutter dazukaufen und können sie einfach weiden lassen.

team express

Wie und in welcher Form wird dieses qualitativ hervorragende Fleisch mit dem Knospengütezeichen verkauft?

Christoph: Galloway-Rindfleisch verkaufen wir im Mischpaket, in Portionen aufgeteilt, etikettiert und vakuumiert. Die Mischpakete beinhalten Hackfleisch, Saftplätzli, Plätzli à la minute, Braten, Huft, Entrecôte, Steak, Filet, Siedfleisch, Voresen, Geschnuzzeltes und je nach Saison auch Würste u.a. Der Anteil der verschiedenen Fleischstücke entspricht dem Anteil pro Tier. Spezialwünsche in Bezug auf die Portionierung oder allenfalls Vorlieben für spezielle Fleischstücke müssen besprochen werden. Ein 10kg Mischpaket ist meist Standard einer Mindestbestellung, damit auch von allen Fleischsorten ein Anteil ins Mischpaket gelangt. 10kg Rindfleisch belegt ungefähr das Volumen eines integrierten Tiefkühlfachs der Norm-Kühlschränke.

team express

Wie geht jemand vor, der bei Euch Fleisch oder andere Produkte bestellen möchte? Kommt man da einfach vorbei?

Christoph: Man kann uns natürlich telefonisch oder per E-Mail erreichen. Hier nochmals unsere Web-Adresse:

www.bauernschlau.ch. Wir haben uns inzwischen auch eine Kartei von Kunden angelegt, die bei uns regelmässig Fleisch oder andere Produkte kaufen. Im Normalfall läuft das so, dass wir unsere Stammkundschaft direkt orientieren, wenn wieder Tiere zum Verkauf stehen. Viele davon sind inzwischen derart begeistert, dass sie kein anderes Fleisch mehr haben möchten.

team express

Woher kommt Eure Kundschaft?

Christoph: Inzwischen kommt unsere Kundschaft eigentlich aus der ganzen Region. Am Anfang waren es eher Leute von Liestal und Umgebung. Heute sind doch auch einige von Füllinsdorf dazu gestossen.

team express

Christoph, besten Dank für das interessante Gespräch und für die Möglichkeit unserer Bevölkerung einen weiteren innovativen Füllinsdörfen Bauernbetrieb vorstellen zu dürfen.

Sigrist, Christoph (-Bossart)

Hümpelihof 7

4414 Füllinsdorf/BL

Tel. 061 901 52 90

Fax 061 901 99 90

(Fortsetzung von Seite 1)

Moschti-Fest (5. Ausgabe)

Gemeinsame Erlebnisse fördern unser Zusammenleben. Nützen Sie diese tolle Gelegenheit sich mit Füllinsdorf verbunden zu fühlen.

OK team75 Moschti fest



Die Entstehungsgeschichte des Moschti festes

Das Interview mit Adrian Thommen führte Rainer Wegmüller

team express

Adrian, am 22. September findet bereits das 5. Moschti fest statt. Du als Präsident des team 75 musst besonders stolz sein, dass sich das Fest einen starken Platz im Dorfleben erobert hat. Kannst du den mit der Materie weniger vertrauten Lesern einige Fragen beantworten?

A.T.: Gerne

team express

Zunächst: Ein Dorffest, ein geselliger Anlass, klar, aber weshalb gerade in Verbindung mit Most?

A.T.: An einer Vorstandssitzung des team 75 wurde unter anderem darüber diskutiert, was wir zur Förderung und Aktivierung unseres Dorflebens tun könnten. Die Idee war ursprünglich, wieder mal ein richtiges Dorffest zu lancieren. Sehr rasch wurde uns jedoch klar, dass dies im Alleingang nicht zu realisieren war. Man denke an das legendäre und sensationelle Dorffest anno 1983. Unsere Anfragen bei verschiedenen Vereinen von Füllinsdorf ergaben sehr rasch, dass dies wohl heutzutage nicht mehr umzusetzen ist. Als mögliche Alternative habe ich dann von unserem traditionellen Moschti-fest erzählt. Ein Fest das wir Zuhause mit Freunden jedes Jahr durchgeführt haben. Jürg Schellenberg, damals einer unserer Vorstandsmitglieder meinte spontan, wäre das nicht etwas, was wir im grösseren Rahmen durchführen könnten. Die Idee stiess sofort auf Begeisterung und schon war das Moschti fest geboren.

team express

Es gibt ja einen direkten familiären Bezug von dir zum Most und zur Most-

presse? Kannst du das den Lesern kurz erklären?

A.T.: Ja, das begann nach den Erzählungen meines Grossvaters vor über 60 Jahren. Einige Kleinbauern, darunter auch mein Grossvater haben ihre Apfelernte früher gemeinsam auf dem Dorfplatz zu Most verarbeitet. Damals wurde natürlich vorwiegend Most in Holzfässern zu Apfelwein vergoren. Einige Jahre später wurde dann, um unabhängiger zu sein, eine Occasion-Mostpresse der Marke Bucher gekauft. Von da an wurde jedes Jahr ein Familienmosten einberufen. Für meinen Grossvater war es eine grosse Genugtuung und Freude, seine Sippschaft im geselligen Zusammensein beim Mosten zu sehen. Anschliessend gab es dann immer etwas Gutes aus Grossmutter's Küche. Für uns Kinder war das damals immer ein Riesenspass. Es ist mir in unvergesslicher Erinnerung. Diese schöne Tradition, mit der gleichen, jedoch inzwischen komplett restaurierten Moschti habe ich für unsere Familie und meine Freunde wieder ins Leben gerufen. Daraus ist das heutige Moschti fest entstanden.

team express

Ganz allein kannst du ja das Mostfest nicht aus der Taufe gehoben haben. Wer ist dir da noch beigestanden?

A.T.: Wir haben sogenannte Postenchefs ernannt. Zum Beispiel für die Werbung, Infrastruktur, den Einkauf, die Restauration, die Küche, Dekoration, Transporte, usw. Ich ziehe dabei im Hintergrund die Fäden und koordiniere das ganze Geschehen.

In diesem Zusammenhang möchten wir der Gemeindebehörde und dem Gemeinderat für die Bewilligung zur Durchführung unseren Dank aussprechen. Ebenfalls gebührt der Familie Grieder für die Benützung des Salzhüslis ein grosses Dankeschön. Speziell bedanken möchten wir uns bei sämtlichen Anwohnern die dieses Fest grosszügig tolerieren und dabei doch einiges an Unannehmlichkeiten und Lärm in Kauf nehmen müssen. Ein Dank der Familie Eschbach für die Lieferung der Kürbisse und an Kurt Haumüller für das gute Bauernbrot. Und da gäbe es noch viele, viele mehr die ich hier aufzählen müsste.

team express

Hast du zur Entstehung noch Zeugen aus alten und neueren Zeiten, Dokumente oder Fotos, und ähnliches?

A.T.: Es gibt leider nur noch wenige Zeitzeugen aus diesen alten Tagen. Fotos aus dieser Zeit habe ich leider keine mehr gefunden. Wir haben jedoch von sämtlichen Moschti festes umfangreiches Bildmaterial. Diese Bilder werden wir am kommenden Fest in unserer team 75 Bar in Form einer Dia-Show unseren Besuchern zeigen. Viele lustige Momente sind

festgehalten. Gemütlich ein Cüpli schlürfen und dabei die Bilder geniessen, das sollte man sich nicht entgehen lassen. Vielleicht erkennen sich die einen oder anderen Besucher wieder.

team express

Es braucht ja viele Helfer für die Durchführung eines so grossen Festes. Sind das alles Mitglieder des team 75 oder ist das schon breiter abgestützt?

A.T.: Oh, das ist richtig, da gibt es sehr viele Helferinnen und Helfer. Ich müsste jetzt mindestens 50 Kolleginnen und Kollegen aufzählen die aktiv mithelfen. Ich stelle immer wieder mit Freude fest, dass alle mit Begeisterung dabei sind. Wir sind eben ein Team, das gut zusammen funktioniert. Ich glaube es ist auch das positive Erlebnis, etwas gemeinsam zu realisieren. Mit dabei sind auch Freunde des team 75, also keine Mitglieder sondern Sympathisanten, auch solche von anderen politischen Gruppierungen. Auch persönliche Freunde von uns, die von Liestal, Gelterkinden, Aarau ja sogar von Thun herkommen und mithelfen.

team express

Weiss man, wie viel Leute am Fest etwa teilnehmen oder vielleicht Beispiele, wie viel sie konsumieren?

A.T.: Wir eröffnen den Festbetrieb am Samstag den 22. September ab 12.00 Uhr Mittags und beenden das Fest um 02.00 Uhr Morgens. In dieser Zeit kommen und gehen unsere Besucher nach Lust und Laune. Manche bleiben sitzen, andere kommen neu dazu. Wir denken auf Grund der Konsumationen, dass wir in dieser Zeit jeweils so gegen 450 bis 500 Besucher begrüssen dürfen. Eine überaus erfreuliche Zahl. Inzwischen kommen auch Besucher ausserhalb von Füllinsdorf. Wir empfinden das als eine grosse Honorierung seitens unserer Besucher. Dieser Dank geht vor allem an unsere vielen Helferinnen und Helfer vom team 75.

Hier einige Verbrauchszahlen:

750 Liter Süssmost, 100 Portionen Kürbissuppe, 30 kg Brot, 80 Hotdog's, 70 Klöpfer, 150 Kalbsbratwürste, 180 Stück Schw. Steak vom Grill, 30 kg Pommesfrites. Nicht vergessen sollte man das Dessertbuffet, mindestens 20 Kuchen, viele Cremen und Stückli. Alle hausgemacht von unseren Teamlerinnen und natürlich, das versteht sich von selbst, absolute Spezialitäten! Wir wünschen uns auch für dieses Fest viele Besucher mit einem guten Appetit und viel Spass beim gemütlichen Zusammensein. Dann haben wir letztendlich unser Ziel, für das Gemeinwohl etwas beizutragen, erreicht.

Adrian Thommen, danke für das Gespräch! Nun können wir nur noch alle auf ebenso gutes Wetter hoffen wie letztes Jahr!

Wahlen allenthalben – Nutzen wir die Chance!



Adrian Thommen, Präsident team 75

SIEGENTHALER

AUDIO VIDEO MULTIMEDIA
Beratung Verkauf Reparaturservice

Hauptstr.5 4402 Frenkendorf

Tel: 061 901 18 80 Fax: 061 903 80 81
E-mail: siegenthaler.avm@balcab.ch

Bald schon geht's los! In weniger als 2 Monaten auf eidgenössischer Ebene, wenn der National- und Ständerat neu bestellt wird. Da haben wir vom team 75 nichts direkt beizutragen, hoffen aber, dass sich möglichst viele Füllinsdörfer am Urnengang beteiligen. Wir haben alle die Chance mitzureden. Wenn wir auch hie und da eine Sachabstimmung auslassen, an der Wahl unserer obersten gesetzgeberischen Räte sollten wir unbedingt teilnehmen. Die auch in unserer Gemeinde zu befürchtende Stimmbeteiligung von 45% und weniger wären doch beschämend.

Im Dezember wählt dann die neue Bundesversammlung den Bundesrat. Hoffen wir, dass dabei eine einigermaßen homogene Regierung mit Wille zu Konkordanz und von allen getragenen durch mutige Beschlüsse hervorgeht. Wie bei uns im

Gemeinderat, wo zum Glück bis jetzt meistens alle am gleichen Strick ziehen. Zum Wohl von Füllinsdorf, obschon manchmal eine laute Minderheit die Einigkeit als weniger effizient empfindet. Scharfmacher brauchen wir keine!

Das führt uns direkt in die Gemeindewahlen 2008, die schon im Februar stattfinden. Das team75 wird sich selbstverständlich wie üblich stark engagieren, mit guten Kandidaten und mit viel objektiver Information an die Stimmbürger.

Nochmals:
nehmen Sie ihre Chancen wahr!

Das regionale Gewerbe lebt!

Autospritzwerk Zeller AG

Rosenstrasse 35
4410 Liestal
Telefon 921 04 67

Unfall-Reparaturen
Schriften
Reklamen

Inhaber: Köbi Fricker und Jean-Pierre Waeber

SERVI-TEC Lausen GmbH

Service & Verkauf
von Haushaltgeräten

Wolfgasse 4
4415 Lausen
Tel. 061 923 91 21
Fax 061 921 27 13
info@servi-tec.ch
www.servi-tec.ch

COIFFURE
STELLA ARCORACE

Création Stella

DAMEN UND HERREN
ZEUGHAUSPLATZ 22 · 4410 LIESTAL
TELEFON (061) 922 02 00

ÖFFNUNGSZEITEN

MO	GESCHLOSSEN
DI-DO	08.00 BIS 12.00 UHR 13.30 BIS 18.30 UHR
FR	DURCHGEHEND GEÖFFNET
SA	08.00 BIS 12.00 UHR

s Roppelhügli



Nähatelier – Mercerie – Wolle

Nadine Fricker
Mitteldorfstrasse 2
4414 Füllinsdorf
Telefon 061 901 49 09

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag: 09.00-11.45 Uhr
14.00-18.00 Uhr
Donnerstag Nachmittag geschlossen
Samstag: 09.00-12.00 Uhr

Andreas Kellerhals
Schreinerei & Reparatur Service



- Schreinerarbeiten
- Fenster und Türen Service
- Glasbruch
- Reparaturen
- Innenausbau/Umbau
- Parkett

Kreuzenhof 21 F
4414 Füllinsdorf
Tel: 061 901 32 29
Fax: 061 901 32 21
Natel: 079 210 96 17

F. Schenker

- Kundenmaurer
- Reparaturen
- Plättlilegen

Franz Schenker Tel. + Fax 061 902 14 17
Ob. Rainweg 38 Natel 079 320 87 10
4414 Füllinsdorf e-mail: f_schenker@bluewin.ch



WAHL GARTENBAU
IHR GARTENBAU-SPEZIALIST

Stephan Wahl

Hohle Gasse 3, 4414 Füllinsdorf
Tel. 061/901 76 54 Natel 079/219 72 29
E-Mail: stwahl-gb@bluewin.ch

DRUCKEREI STUHMANN AG
Ihre Druckerei in Füllinsdorf