Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 74 (2008)
Heft: [5]

Artikel: Experts sound alarm bells over biodiversity
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-943646

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Experts sound alarm bells over biodiversity

The Rhaetian Grey are mountain cattle valued for their high meat quality and their ability to

adapt to mountainous environments. The Swiss Pro Specie Rara foundation – an association for the protection of rare breeds of plants and animals - is celebrating its 25th anniversary this year. Pro Specie Rara has about 900 varieties of vegetables and 1'800 different species of fruit, as well as 26 special animal breeds.

One such rare vegetable is the Parli potato which is a key ingredient to prepare maluns, a special dish known in southeastern Switzerland.

The Federal Agricultural Office recognizes that biodiversity is a key element in tackling the challenges of climate change, animal diseases and epidemics. *swissinfo*

Die Walliser gehen zu Fuss nach Hause

Es ist ein uralter Brauch: Walliser Studenten, die ihre Ausbildung in Luzern abgeschlossen haben, wandern zurück nach Hause. 17 Studentinnen und Studenten aus dem Wallis haben diesen Frühling ihr Diplom erhalten. Es sind die letzten Fachhochschulabsolventen der Hochschule Luzern - Technik & Architektur. Von nun an werden Bachelortitel verteilt.

Die Absolventen aus dem Wallis haben eine besondere Art, ihren Abschluss zu feiern: Sie reisen mit dem Schiff bis ans Ende des Vierwaldstättersees. Der Fussmarsch beginnt in Flüelen. Sie wandern nach Göschenen, Amsteg, Realp. Von da nehmen sie den Zug durch den Tunnel, da der Furkapass im Frühling nicht passierbar ist.

Die Wandersleute übernachten jeweils in Zivilschutzanlagen. Sie legen täglich rund 20 Kilometer zurück, insgesamt eine Strecke von 140 Kilometern.

In Oberwald (VS) bekommen sie einen Esel mit auf den Weg. Und wenn die Absolventen im Goms ankommen, werden sie von der Bevölkerung zum Essen eingeladen. Am Radio und in den Zeitungen wird verkündet, dass sie zurückgekehrt sind. Daheim wird mit der Familie weiter gefeiert – bei Raclette und Wein.

Lötschentaler Cheeschiächlini mit Lauch (Cheese fritters)

400 g Alpkäse
2 El scharfer Senf
2 El Mehl

Teig
2 Eier
½ - 1 dl Milch
100 g Weissmehl
1 Prise Salz
Thymianblättchen
Schnittlauch, fein geschnitten
Öl

Gemüse
400 g Lauch
2 El Rosinen
1 dl Weisswein
1 El Butter
Pfeffer/ Salz

- Für den Teig die Eier und die Milch verquirlen, das Mehl und das Salz beifügen, glatt rühren. Den Teig 30 Minuten quellen lassen. Die Kräuter unterrühren.
- Rosinen mit dem kochenden Weisswein übergiessen, 5 Minuten quellen lassen. Den Lauch putzen und längs aufschneiden, in Streifchen schneiden. Den Lauch in der Butter andünsten, die Rosinen mit Flüssigkeit zufügen, das Gemüse knackig dünsten, mit Pfeffer und Kräutersalz würzen.
- Den Käse in 3 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Pinsel die Käsescheiben dünn mit Senf bestreichen und mit Mehl bestäuben.
- In einer Bratpfanne wenig Öl erhitzen. Die Käsescheiben durch den Teig ziehen, im Öl bei mittlerer Hitze beidseitig braten. Mit dem Lauchgemüse anrichten.

Mit Gschwellti servieren.

En guete!

A STAR ALLIANCE MEMBER

SWISS Swiss International Air Lines

Recommended airlines are clearly marked with a cross.

QUALITY, **SWISS** MADE.

Quality: we owe it to the symbol painted on our aircraft. The Swiss cross stands for high quality standards in all we do to live up to our commitment. SWISS received the 2007 Business Traveller Award distinction of Best Airline for European Service. Particularly noted as outstanding were the airline's cabin crew, cabin comfort, lounges and service on the ground. Contact your local bonded Travel Agent for further information on SWISS airfares. Visit SWISS.COM to find out all the other things we do to make each and every flight as comfortable as possible for our guests.

SWISS.COM