EHEMALIGEN NACHRICHTEN

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Mitteilungsblatt der Ehemaligenvereine Hondrich, Rütti-Seeland-Waldhof und Schwand-Bäregg sowie des INFORAMA

INFORAMA

Neue Versuchsstation für den Gemüsebau
Seite 9

HONDRICH

Schmetterlingskurs
Seite 28

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

Voranzeige HV 2022
Seite 29

SCHWAND-BÄREGG

Alpwanderung ins Diemtigtal
Seite 31

«Zeit und Geduld verwandeln das Maulbeerblatt in Seide.»
Kroatisches Sprichwort

2
Juni 2021

Liebe Berner Bauernfamilien

Es ist doch wie alle Jahre: Die GELAN-Erhebung findet im Februar statt, die Rüben und Obstblüten kämpfen mit dem Frost, der Traktor verliert sein Öl in der Haupterntezeit und die abendlichen Sitzungstermine sind dann, wenn sonst schon viel läuft. Und doch ist vieles anders: Die GELAN-Erhebung ist komplizierter, funktioniert aber dank der Unterstützung gut, zumindest die Rüben haben den Frost einigermassen überstanden und die Sitzung findet digital statt, dauert dadurch weniger lang und die Anfahrtszeit kann auch noch eingespart werden. Und anders ist auch: Alles spricht über die Abstimmung zu den Initiativen.

Die Zeit verlangt Ihnen, uns, ja der ganzen Berner Landwirtschaft einiges ab. Was bei Einzelnen «eine spannende Zeit» ist, ist für andere Verunsicherung pur bis hin zu existenziellen Ängsten. Welche Auswirkungen hätte ein Ja auf meinen Betrieb und wie gross sind sie? Welche Möglichkeiten zur Anpassung habe ich? Wie sehen die finanziellen Auswirkungen aus? Wie verändern sich die Märkte? Was heisst es für uns als Familie? Fragen über Fragen, auf die niemand eine Antwort weiss.

Zwei Punkte können Sie hoffentlich beruhigen: Es ginge mit der Umsetzung dann doch nicht ganz so schnell. Und: Sie sind mit Ihren Fragen nicht alleine. Das heisst, es braucht jetzt keine überstürzten Entscheidungen und Sie brauchen auch keine Angst zu haben, dass Sie mit Ihren Fragen alleine sind. Ob Ja oder Nein, die Abstimmung wird nach deren Klärung bei vielen Betrieben Überlegungen zur Zukunft und zur Strategie auslösen. Dabei werden Sie Betriebe finden, die vor ähnlichen Herausforderungen stehen wie Sie, und werden Ihre Anliegen mit ihnen diskutieren können. Die INFORAMA-Beratung ist immer bestrebt, Sie zu unterstützen: in einem Arbeitskreis, in Einzelberatungen oder in Coachings. Ob in strategischen, finanziellen oder sozialen Fragen, wir begleiten Sie jederzeit bei allen anfallenden Themen. Im Bereich der nachhaltigen Anbaumethoden und der gesamtbetrieblichen Beratung in Gewässerschutzfragen sind wir daran, die nötige Unterstützung mit weiteren Fachpersonen auszubauen, damit wir Sie in den laufenden Veränderungen ideal unterstützen können. Gleichzeitig bauen wir unsere Vernetzung mit der Forschung aus, sowohl mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) wie auch mit Agroscope. Am INFORAMA Seeland in Ins entstehen sowohl eine dezentrale Versuchsstation von Agroscope für den Gemüsebau als auch ein neues Engagement der HAFL. Am Standort Berner Oberland stärken wir die alpwirtschaftlichen Kompetenzen mit der Schaffung der dezentralen Versuchsstation Alp- und Berglandwirtschaft von Agroscope sowie mit einer personellen Verstärkung zusammen mit der HAFL. In Zollikofen besteht ja schon länger eine enge Zusammenarbeit mit der HAFL, die in ein paar Jahren durch den Aufbau des landwirtschaftlichen Betriebs als Wissenstransfer- und Innovationsbetrieb Rütti gestärkt werden soll. Und mit der Bio-Offensive 2025 engagieren sich viele, allen voran der Kanton Bern, für Innovationen im Bio-Absatzmarkt. All das wird dazu führen, dass wir Sie aus erster Hand über aktuellste Entwicklungen informieren und der Berner Landwirtschaft diesbezüglich jederzeit eine gute Ausgangslage bieten können.

Die Initiativen mögen verunsichern, aber die Vergangenheit lehrt uns auch, dass die Suppe jeweils noch etwas abkühlt, bevor sie gegessen wird. Das wäre auch diesmal so und wir alle können einen Beitrag leisten, damit die Anpassungen erträglich sind. In der Berner Landwirtschaft hat sich bereits viel bewegt und wir haben alle gemeinsam eine gute Ausgangslage, um diese Herausforderungen zu meistern und stark daraus hervorzugehen.

Kaspar Grünig
Stv. Direktor und Leiter Fachbereich Beratung, INFORAMA

Impressum

Gemeinsames Heft der Ehemaligen, hervorgegangen aus dem Hondrich-Info, den Rütti-Seeland-Waldhof-Nachrichten, den Schwand-Mitteilungen und den Bäregg-Mitteilungen. Erscheint viermal jährlich, jeweils Anfang März, Juni, September und Dezember.

9. Jahrgang
Auflage: 12'078 Exemplare (WEMF beglaubigt 2020)

Redaktion
Brigitte Egli, Karin Bula, Susanne Ruch (alle INFORAMA), Peter Brand (Rütti-Seeland-Waldhof), Elsbeth Bütikofer (Schwand-Bäregg), Erika Gerber (Hondrich), Franziska Hirschi (ehemalige Waldhofschülerinnen).

Adresse Redaktion
Ehemaligen-Nachrichten
c/o INFORAMA Rütti, Rütti 5, 3052 Zollikofen
ehemaligen-nachrichten@be.ch
Tel. 031 636 41 00

Die Präsidentinnen und Präsidenten
Verein ehemaliger Alpwirtschaftsschüler Brienz-Hondrich: Ueli Abplanalp, Kreuzgasse 16, 3856 Brienzwiler

Verein ehemaliger Schülerinnen der Haushaltungsschule Hondrich-Brienz: Anne Fahrni, Weggut 106, 3614 Unterlangenegg

Ehemaligenverein Rütti-Seeland-Waldhof: Hans Marti, Dorfstr. 6c, 3305 Scheunen

Verein ehemalige Waldhofschülerinnen: Yvonne Graber, Mühleweid 45B, 4938 Rohrbachgraben

Ehemaligenverein Schwand-Bäregg: Martin Meier, Beim Schulhaus, 3116 Noflen

Inserateannahme
Karin Bula, INFORAMA Seeland, 3232 Ins, karin.bula@be.ch, 031 636 24 13

Satz und Druck
Thomann Druck AG, Brienz, www.thomanndruck.ch
Egger AG, Print und Dialog, Frutigen, www.egger-ag.ch

Adressänderungen für alle Ehemaligenvereine:
Egger AG, Lindenmattstrasse 7, Postfach 77, 3714 Frutigen
033 672 11 11, inforama@egger-ag.ch

Titelbild
Foto © swiss-silk.ch

myclimate neutral Drucksache
myclimate.org/01-21-686406

MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C004588

Inhaltsverzeichnis

	Standpunkt		2
INFORAMA	INFORAMA aktuell	Informationen aus der Geschäftsleitung	4
		App-Empfehlung für meinen Betrieb	6
	Personelles	Neue Gesichter am INFORAMA	7
	Berufliche Grundbildung	Zweisprachige Klasse im 3. Lehrjahr	8
		Neue Versuchsstation für den Gemüsebau	9
	Berufsmaturität	Interdisziplinäre Projektarbeiten	11
	Höhere Berufsbildung	Bäuerlich-hauswirtschaftlicher Fachkurs	12
		Hauswirtschafts-Blog	13
	Hinter den Kulissen	In der Küche am INFORAMA BeO	14
		Das «Mut-Café» ist zurück!	15
		Weiterbildungskurse INFORAMA	16
		Module der Betriebsleiterschule	17
		Höhere Fachschule Agrotechniker/in HF	19
	Beratung	Grosse Rochade am Standort BeO	20
		Schweizer Obstsorte des Jahres (FOB)	21
		Grüne Beratung: HODUFLU	22
VEREINE	Forum	Seidenfeines vom Bauernhof	23
HONDRICH		Soldanelle	25
	Vorstand	Protokoll der 100. und 101. HV	27
		Ausschreibung Schmetterlingskurs	28
RÜTTI-SEELAND-WALDHOF	Vorstand	Voranzeige Hauptversammlung	29
SCHWAND-BÄREGG	Vorstand	Information zur schriftlichen HV	30
		21. Bäregg-Frauen-Forum	30
		Alpwanderung ins Diemtigtal	31
		Besichtigung Bio-Obstbaubetrieb	31
	Die Bio Klasse	Vermarktung von Hofprodukten	32
VEREINE	Reisen	Sonnen- und Seenland Kärnten	34
		Flusskreuzfahrt Seine – Honfleur bis Paris	35
		Ferienwoche «Prättigau – Klosters»	36
		Ferienwoche «Toggenburg – Wildhaus»	37
		Veloferien i. d. Voralpenlandschaft Allgäu	38
		Wichtige Daten	40

Haben Sie Ihre Adresse geändert?
Bitte melden Sie sich bei:

Druckerei Egger AG
Print und Dialog
Lindenmattstrasse 7
Postfach 77
3714 Frutigen
Telefon 033 672 11 11
inforama@egger-ag.ch

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Informationen aus der Geschäftsleitung

Zusätzliche Klassen 2021/2022 in der Grundbildung und an der Berufsmaturität am INFORAMA

Schuljahr 2021/2022 – Zusätzliche Klassen am INFORAMA

Die Aussaat im Frühling ist einer der wesentlichen Grundsteine für eine reiche Ernte. Die letzten Tage und Wochen können für die Bildungsfachbereiche sehr gut mit der Aussaat verglichen werden: Es laufen die wesentlichen Aktivitäten, damit im kommenden Schuljahr alles bereit ist, um den Schülerinnen und Schülern, den Lernenden und den Studierenden die bestmöglichen Voraussetzungen zu bieten. Beste Voraussetzungen für einen gelungenen Start in ihre Aus- oder Weiterbildung. Am INFORAMA heisst das: Verwaltung der Anmeldungen, Planung der Klassen, entsprechende Raumzuteilungen sowie Besetzung der offenen Pensen mit den jeweiligen Lehrpersonen.

Bereits im Februar hat sich abgezeichnet, dass sich die positive Entwicklung aus dem laufenden Schuljahr fortsetzen wird. Die Klassenbestände können gehalten werden und ein Ausbau in den Bereichen «Grundbildung» und «Berufsmaturität» wurde absehbar. Seit Mitte April haben wir insbesondere zum zweiten Punkt Gewissheit: Es wird zusätzliche Klassen geben. Zur Betriebsleiterschule und zur Ausbildung Agrotechniker/in HF lagen zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses noch keine definitiven Angaben vor.

Folgende Klassen werden ab Schuljahr 2021/2022 zusätzlich geführt:

- Grundbildung: + 1 Klasse 1./2. Lehrjahr, + 2 Klassen Nachholbildung
- Berufsmaturität: + 1 Vollzeitklasse, - 0,5 Klasse berufsbegleitend

Diese an und für sich erfreuliche Entwicklung stellt das INFORAMA vor die grosse Herausforderung, die zusätzlich benötigten Ressourcen zur Verfügung zu stellen. Seit Ende April haben wir die Gewissheit, dass wir die erfreuliche Entwicklung im Bildungsbereich flexibel abdecken und eine nachhaltige Lösung im Sinne des Gesamt-INFORAMA umsetzen können. Eine Lösung, die keine negativen Auswirkungen auf andere Bereiche des INFORAMA (insbesondere die Beratung) hat. An dieser Stelle gebührt der Dank den beteiligten Mitarbeitenden im INFORAMA, dem LANAT und der WEU.

Alle Ausbildungen am INFORAMA verfolgen wir mit unserer Vision: Mit uns entwickeln Menschen Fähigkeiten, ihre berufliche Zukunft erfolgreich zu gestalten.

Dezentrale Versuchsstationen stehen vor dem Start

Am INFORAMA konnten in den vergangenen Monaten verschiedene Projekte vorangetrieben werden. So wurde Mitte April die neue dezentrale Versuchsstation Gemüsebau am INFORAMA Seeland in Ins kommuniziert. Es konnte eine Vereinbarung zwischen dem Kanton Bern, Agroscope und der Gemüseproduzenten-Vereinigung der Kantone Bern und Freiburg (GVBF) unterzeichnet werden. Ebenfalls mit dabei sind der Kanton Freiburg, der Pachtbetrieb Occhini sowie die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL), die seit November mit dem Projekt LANAT 2 «Nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen Boden und Wasser im Drei-Seen-Gebiet» vor Ort ist. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 9.

Auch am INFORAMA Berner Oberland entsteht Neues: Der Kanton Bern (vertreten durch das INFORAMA) erarbeitet zusammen mit Agroscope, Agridea und den Kantonen Graubünden, Uri, Wallis und Tessin die dezentrale Versuchsstation Alp- und Berglandwirtschaft von Agroscope. Verschiedene Projekte sollen sich künftigen Herausforderungen der Alp- und Berglandwirtschaft annehmen. Über eine Kooperation mit der BFH-HAFL will das INFORAMA eine tragende Rolle im neuen nationalen Netzwerk spielen. Als Grundlage für die Zusam-

Das INFORAMA Berner Oberland ist Teil der neuen dezentralen Versuchsstation Alp- und Berglandwirtschaft von Agroscope.

Der neue Kuhstall auf der Rütti ist ein zentrales Element von WIN Rütti.

menarbeit im Bereich neuer Kooperationsformen auf Alpen wurde eine Stelle Spezialist Alp- und Berglandwirtschaft bei der BFH-HAFL in Zusammenarbeit mit dem INFORAMA geschaffen. Derzeit werden in enger Zusammenarbeit mit den Alpbetrieben künftige Herausforderungen identifiziert. Fürs INFORAMA soll der Wissenstransfer mit Tagungen, Kursen und Merkblättern im Berner Oberland gefördert werden.

Bio-Offensive 2025 steht in der Vorprojektphase

Die Berner Bio-Offensive 2025 startete im 2021 und steht derzeit in der Vorprojektphase. Mit Mitarbeitenden der BFH-HAFL unter der Leitung von Projektleiter Christian Ramseier werden die Grundlagen in Kernstücken wie Produktinnovation, Wissensförderung, innovative Geschäftsmodelle und Produkte, Kooperationen und Netzwerke sowie ein Kommunikationskonzept erarbeitet. Die Pilotprojekte in der Gemeinschaftsgastronomie und in innovativen Produkten kommen gut voran. Im 2021 stehen neben der Gründung der neuen Trägerschaft und dem Partneranlass vor allem der erste Schweizer Bio-Gipfel am 4.11.2021 an (www.bio-gipfel.ch).

Wissenstransfer- und Innovationsbetrieb Rütti entsteht

Am Standort INFORAMA Rütti entsteht in Kooperation zwischen der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL) und dem INFORAMA der Wissenstransfer- und Innovationsbetrieb Rütti (WIN Rütti). Der Betrieb soll künftig partnerschaftlich mit dem INFORAMA als Versuchsbetrieb bewirtschaftet werden. Eine engere Zusammenarbeit zwischen der BFH-HAFL und des INFORAMA allgemein und auf einem selbst bewirtschafteten Forschungsbetrieb bietet neue Möglichkeiten in der Weiterentwicklung und Positionierung des landwirtschaftlichen Forschungs- und Bildungsstandorts Zollikofen / Kt. Bern. Mit den Pächterfamilien soll eine einvernehmliche Lösung mit einer detaillierten Übergangsplanung gefunden werden.
Als erstes Element von WIN Rütti wird die Dauerbeobachtungsfläche Oberacker ab der Vegetationsperiode 2022/2023 neu unter dem Lead der BFH-HAFL, in Zusammenarbeit mit der Abteilung Strukturverbesserung und Produktion ASP und dem INFORAMA, bewirtschaftet – wobei die bisherige Stossrichtung grundsätzlich beibehalten werden soll.

Geschäftsleitung INFORAMA

ANZEIGE

INFORAMA aktuell

App-Empfehlung für meinen Betrieb

Der Spritzmittelrechner – «So wenig wie möglich, so viel wie nötig»

Das Ziel eines professionellen Pflanzenschutzes ist eine fachgerechte Applikation von Pflanzenschutzmitteln, dazu gehört auch die korrekte Dosierung. Die Agroscope-Forschenden haben ein modernes Werkzeug entwickelt, welches Landwirtinnen und Landwirte im Erreichen dieses Ziels im Obst-, Reb- und Beerenbau unterstützt.

Weisungen einhalten

In den Weisungen betreffend Massnahmen zur Reduktion der Risiken bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln ist neu die Anpassung der Aufwandmenge an das Baum- und Laubwandvolumen vorgeschrieben. Die Methode zur Berechnung der Aufwandmenge angepasst an das Baumvolumen ist nicht neu und wurde bereits seit langer Zeit empfohlen.

Produktemenge und Brühmenge einfach berechnen

Mit dem Spritzmittelrechner kann einfach und bequem die benötigte Menge an Spritzmitteln berechnet werden, denn die genaue Spritzmittelberechnung hilft mit, Kosten zu sparen und die Umwelt zu schonen. Der Spritzmittelrechner bietet die Möglichkeit, dass Landwirtinnen und Landwirte ihre Parzellen und Spritzmittel erfassen und speichern. Zudem können sie erfolgte Spritzmittelberechnungen speichern, abrufen und in einer E-Mail versenden. Das hilft mit, den Überblick über erfolgte Pflanzenschutzmassnahmen zu behalten.

Vorteil: kostenlos, einfache Berechnung des Baumvolumens und der Produktemenge.
Nachteil: Tippfehler können passieren, da man die Aufwandmenge selber eingeben muss.

Sabine Wieland
Lehrerin und Beraterin Obstbau
INFORAMA Oeschberg

ANZEIGE

Strom, Wärme, Mobilität: **Erneuerbar.** www.clevergie.ch

Personelles

Neue Gesichter am INFORAMA

Amanda Steinböck

Reto Dänzer

Maike Oestreich

Amanda Steinböck und **Reto Dänzer** verstärken ab dem 1. Juni 2021 als Beraterin / Berater das Team Grüne Beratung am INFORAMA. Reto Dänzer war bereits mehrere Jahre als nebenamtlicher Berater für das INFORAMA tätig.

Ab Juni heissen wir **Maike Oestreich** am INFORAMA Berner Oberland herzlich willkommen! Sie übernimmt die Nachfolge von Hanspeter Graf als Beraterin / Lehrerin Alpkäserei. Maike Oestreich ist ausgebildete Landwirtin und Milchtechnologin HFP. Sie arbeitete jahrelang in Alpsennereien und Käsereien im Bündnerland und bot Beratungen sowie Dienstleistungen für die Land-, Alp- und Milchwirtschaft an.

ANZEIGE

AGRARBERATUNGEN SANTSCHI GmbH

Hofübergabe / Nachfolgeregelung
Investitions-/ Finanzierungsplanung
Pacht- und Bodenrecht
Verträge / Firmengründungen
Buchhaltung / Steueroptimierung
Inventar- u. Liegenschaftsschätzung

www.agrarberatungen.ch
samuel.santschi@agrarberatungen.ch
079 936 24 61

Ihr regionales Fleischfachgeschäft
METZGEREI LENGACHER
seit 1963

Party-Service
Verlangen Sie eine Offerte!

Telefon 033 654 23 47
info@metzgerei-lengacher.ch

Sprachkenntnisse während des 3. Lehrjahrs EFZ vertiefen

Un réel avantage pour toute la vie !

Seit August 2020 bietet das INFORAMA Rütti im dritten Lehrjahr eine zweisprachige Klasse (d/f) im Modell Winterblock an. Die zweisprachige Klasse bietet den Lernenden die Möglichkeit, ihren Horizont durch den Austausch mit Lernenden aus anderen Regionen zu erweitern und das eigene Kompetenzen-Portfolio zu vergrössern, ohne dass teure Kurse an Sprachschulen besucht werden müssen. Dies ist gerade im Hinblick auf spätere Tätigkeiten sehr wertvoll. Nun stehen die ersten Lernenden in diesem Modell kurz vor ihrem Abschluss – höchste Zeit, Bilanz zu ziehen! Wir haben nachgefragt, wie das Modell bei Lernenden und Unterrichtenden angekommen ist:

Arbeitsblätter und Klassenloge der zweisprachigen Klasse

Wie wird der zweisprachige Unterricht in der Praxis umgesetzt?

N. Leibundgut: Tierhaltung, Arbeitsumfeld und Maschinenkosten werden auf Französisch unterrichtet, auch die Prüfungen sind auf Französisch. Umfangreiche Aufgaben sind in Teams zusätzlich auf Deutsch abgelegt, ausgehändigt werden sie aber auf Französisch. Ich persönlich finde im Vergleich zum Vorjahr in der einsprachigen Klasse, dass der Unterricht aktiver ist. Die Zweisprachigkeit verleitet zu mehr Kommunikation vor allem durch das gegenseitige Übersetzen bei Unklarheiten.

Wie beurteilst du die Umsetzung des Unterrichts?

P. Gerber: Zu Beginn war die Umsetzung etwas schwierig. Hauptgrund war, dass wir an den Prüfungen nicht die sprachlichen Kompetenzen der Lernenden testen wollen, sondern deren fachlichen. Aus diesem Grund dürfen die Lernenden nun an die Prüfungen ein eigens erstelltes Glossar sowie einen Duden mitnehmen.

Was waren deine grössten Sorgen vor dem Unterricht? Haben sich deine Sorgen bestätigt?

N. Leibundgut: Eine grosse Sorge war das Mithalten im Unterricht bzw. das Verständnis. Schnell zeigte sich, dass es mir nicht so schwerfiel wie vermutet. Das Verstehen ging von Anfang an ziemlich gut, da auch viel kommuniziert wurde mit dem Lehrer und den Mitschülern. Somit verbesserten sich die Zusammenarbeit und auch die eigene Leistung stetig. Sprachlich konnte ich also sicher Fortschritte machen. Trotzdem nahm das Übersetzen von umfangreichen Aufgaben viel Zeit in Anspruch.

Was kannst du nebst der fachlichen und sprachlichen Kompetenz sonst noch mitnehmen?

N. Leibundgut: Die Mehrheit der Mitschüler hatte mind. ein Jahr in der Westschweiz absolviert. Sie brachten aus dieser Zeit viele Erfahrungen mit in den Unterricht. Dadurch erhielten wir Einblick, wie die Landwirtschaft «änet des Röstigrabens» läuft ☺. Dank den Romands bekamen wir auch viel von der Westschweizer Mentalität zu spüren, ihre lockere Art war sehr bereichernd für den Unterricht.

Würdest du das Modell weiterempfehlen?

N. Leibundgut: Ich würde es sicher weiterempfehlen. Doch wer sich für diese Variante anmeldet, muss auch den leichten Mehraufwand für die zweite Sprache in Angriff nehmen wollen.

Hat das Modell Zukunft?

P. Gerber: Für die Lernenden ist dieses Modell eine gute Gelegenheit, ihre persönlichen Kompetenzen zu erweitern. Ob die Lernenden auch zukünftig diese Chance ergreifen wollen, wird sich zeigen. Im Sommer 2021 starten wir auf jeden Fall wieder mit einer Klasse.

■

Leana Waber
Assistentin Tierhaltung
INFORAMA Rütti

Zu den Personen

Natacha Leibundgut besucht momentan die zweisprachige Klasse und wird voraussichtlich im Sommer 2021 das EFZ Landwirtin abschliessen. Weiterführend möchte sie das Agronomiestudium an der HAFL antreten.
Pierre Gerber ist Klassenlehrer der zweisprachigen Klasse und unterrichtet die Hauptfächer Tierhaltung und Arbeitsumfeld auf Französisch.

Ressort Gemüse

Neue Versuchsstation Gemüsebau am INFORAMA Seeland

Rund ums INFORAMA Seeland, mitten im grössten Schweizer Gemüsegarten, wird künftig vermehrt Gemüseforschung betrieben.

Am INFORAMA Seeland in Ins wird neu zugunsten nachhaltigen Gemüsebaus geforscht: Der Kanton Bern mit dem INFORAMA, Agroscope und die Gemüseproduzenten-Vereinigung der Kantone Bern und Freiburg (GVBF) bauen eine neue dezentrale Versuchsstation für Gemüse auf. Unterstützt werden sie dabei durch den Kanton Freiburg, die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL sowie den Pachtbetrieb Occhini. Die Infrastrukturen, Versuchsflächen und Betriebsnetze werden durch die Kantone Bern und Freiburg sowie die GVBF bereitgestellt. Geleitet wird die Versuchsstation von Agroscope unter Mitarbeit des INFORAMA und des GVBF. Massgeblich am Aufbau beteiligt waren auch die Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau (SZG) und der Verband Schweizerischer Gemüseproduzenten (VSGP).

Der Gemüsebau steht sowohl ökologisch als auch ökonomisch vor grossen Herausforderungen. Gesucht sind neue Lösungsansätze und praxistaugliche Methoden. Konkret werden auf 4 ha Versuchsstation mit Langzeitversuchen (je hälftig bei Pascal Occhini und im Kanton Freiburg) sowie On-Farm-Versuchen auf Betrieben im Seeland folgende Themen bearbeitet:

1. **Pflanzenschutz:** Präventions- und Bekämpfungsstrategien für einen wirtschaftlichen und ressourceneffizienten Gemüseanbau erarbeiten.
2. **Freilandgemüsebau:** Bodenmanagementsysteme zur Erhaltung und Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit und zur Eindämmung bodenbürtiger Krankheiten entwickeln.
3. **Digitalisierung:** Potenzial der Digitalisierung in der Gemüseproduktion nutzen.
4. **Gewächshausanbau:** Transfer der Forschungserkenntnisse zu einer nachhaltigen Gemüseproduktion in die Praxis mit Fokus auf Umsetzung und Optimierung von Massnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz.

Es sollen 3 bis 5 Arbeitsplätze durch Mitarbeitende von Agroscope besetzt werden, wobei die ersten im Sommer 2021 starten werden. Das Labor am INFORAMA Seeland kann durch Agroscope, INFORAMA und BFH-HAFL gemeinsam genutzt werden. Am INFORAMA Seeland arbeitet die BFH-HAFL bereits seit November 2020 am Forschungsprojekt LANAT 2 «Nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen Boden und Wasser im Drei-Seen-Gebiet». Damit ist eine gute Koordination vor Ort sehr wichtig; diese Funktion wird durch das INFORAMA Seeland wahrgenommen. Weiter sollen alle Partner am neu entstehenden Nationalen Kompetenznetzwerk Gemüsebau unter dem Lead der SZG teilnehmen.

«Ein wichtiger Beitrag für nachhaltiges Gemüse»

«Wir erhoffen uns von der Versuchsstation neue Lösungsansätze, die sich gut in der Praxis umsetzen lassen. Wir sind überzeugt, dass sich durch die Koordination der Aktivitäten in Ins wertvolle Synergien und Erkenntnisse ergeben werden, die uns auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Gemüseproduktion einen Schritt weiterbringen», äusserte sich Regierungsrat Christoph Ammann,

Die Vertreterin/Vertreter der Partner in Ins. Von links nach rechts: Willy Kessler, Nadja Umbricht Pieren, Christoph Ammann und Christian Hofer

Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektor des Kantons Bern. Das Projekt ist ganz auf der Linie des Regierungsrats, der in seinen Richtlinien der Regierungspolitik «Engagement 2030» das Ziel formuliert, dass der Kanton Bern gute Rahmenbedingungen für Zukunftstechnologien und nachhaltige Entwicklung schafft. Mit der Versuchsstation Gemüsebau ist die Umsetzung einen Schritt weiter.

Kaspar Grünig
Stv. Direktor INFORAMA
Martin Freund
Leiter Ressort Gemüse

ANZEIGE

Ihr Grafik- und Druckpartner am schönen Brienzersee

THOMANNDRUCK
BRIENZ AM SEE

Thomann Druck AG
Museumsstrasse 23
CH-3855 Brienz
Tel. 033 952 14 00
info@thomanndruck.ch
www.thomanndruck.ch

EGGER
... PRINT UND DIALOG ...

POST FÜR DICH.

Für Mailings, die wirken.

Ihr Partner in der Region.
egger-ag.ch

27. – 30. Juni / Car Fr. 895.--
BERGFRÜHLING ENGADIN
Ab in den Bergfrühling im Engadin! Die Natur erblüht mit aller Kraft und Schönheit. Ausflug mit der RhB über die Alp Grüm ins Puschlav und Veltlin zum Besuch eines Weingutes - und für den Bergtag sind die Billette inklusive.

06. – 09. Juli / Car Fr. 890.--
ANDRÉ RIEU LIVE
auf dem Vrijthof in Maastricht
André Rieus Sommerabendkonzerte sind legendär. Vor beeindruckender Kulisse des Stadtplatzes „Vrijthof" begeistern der „Walzerkönig" und über 100 Mitwirkende mit einer gigantischen Bühnenshow und der unvergleichlichen, mitreissenden Musik.

12. – 14. Juli / Car Fr. 650.--
«FÜRSTLICHE» TAGE ZWISCHEN BODENSEE UND ALPSTEIN
«Fürstliche» Auszeit mit einem Hauch Tradition zwischen dem glitzernden Bodensee und dem Appenzellerland – kurz, gemütlich & abwechslungsreich!

26. Juli – 01. August / Car Fr. 1135.--
FERIENWOCHE AM WILDEN KAISER
Geniessen Sie mit uns gemütliche Ferientage mit den Annehmlichkeiten der bekannten Tiroler Gastfreundschaft. Selbstverständlich sind wie immer alle Ausflüge inklusive.

15. – 21. August / Car Fr. 1625.--
LÜNEBURGER HEIDE – HAMBURG – NORDSEE
Wenn du denkst, es geht nicht mehr, pack den Koffer und fahr mit Vollenweider ans Meer!
Die Lüneburger Heide mit dem lila Blütenteppich, sattgrünen Wachholdern und silbernen Birken – das grösste Wattenmeer der Welt mit dem Wechsel der Gezeiten – das Alte Land mit seinem Obstreichtum entlang dem Elbdeich – kurz: schmucke Hansestädte und Bilderbuchlandschaften erwarten Sie!

27. Sept. – 01. Okt. / Car Fr. 920.—
HERBSTTAGE BÜNDNERLAND
Gemütliche Herbsttage in der idyllischen Landschaft des Hochtals Lenzerheide-Valbella – mit grandioser Bergwelt ringsum!

10. – 16. Oktober / Car Fr.1150.—
SONNIG-MILDES SÜDTIROL
Entdecken Sie die verschiedenen Gesichter des Landes Südtirol zur Erntezeit und lassen Sie sich verwöhnen!

vollenweider reisen
032 685 99 88
www.vollenweider-reisen.ch

Interdisziplinäre Projektarbeiten

Vom destillierten Gin zum Lernspiel für die korrekte Entsorgung

Die Sicht der Lehrperson: Auf dem Tisch liegt die fertige Arbeit, auf dem Bildschirm ist der Bewertungsbogen aufgeschaltet.

So sieht das Spiel zur Abfallentsorgung aus.

Bereits die Überschrift lässt erahnen, wie vielfältig die behandelten Themen der interdisziplinären Projektarbeiten der Schülerinnen und Schüler der Berufsmaturität am INFORAMA Rütti waren. Am 6. und 7. April 2021 präsentierten unsere Vollzeitklassen ihre Arbeiten. Während mehrerer Monate haben sich die Schülerinnen und Schüler intensiv mit ihren Themen auseinandergesetzt, Interviews geführt und an Produkten herumgetüftelt. Nicht selten gründet das Engagement auf der Leidenschaft für die Sache – sei es beim destillierten Gin, beim Erstellen eines Ratgebers im Umgang mit Stress oder beim Herausfinden, was denn die Gründe dafür sind, dass die Schweizerinnen und Schweizer derart viele Lebensmittel wegwerfen.

Sensibilisierung

In zahlreichen Projektarbeiten ging es um die Sensibilisierung der Mitmenschen. So fokussierte sich die Gruppe «Abfall Heldinnen und Helden» auf die korrekte Entsorgung verschiedener Alltagsgegenstände und entwarf dazu ein Spiel für die Schülerinnen und Schüler des 2. Zyklus des Lehrplans 21 (3. – 6. Klasse der Primarschule). Die ursprüngliche Idee hatte die Gruppe mithilfe von Rückmeldungen einer Primarklasse und einer Lehrperson geschärft sowie mit theoretischem Wissen angereichert. Daraus entstand ein abwechslungsreiches, auf Posten basierendes Lernspiel, das bei den Kindern sehr gut ankam.

Eine weitere Gruppe nahm sich dem Thema der Lebensmittelverschwendung an. Anhand eines ausgeklügelten Fragebogens und einer komplexen Auswertung der Rückmeldungen versuchte die Gruppe herauszufinden, ob ein bestimmter Bezug (z. B. lokales Produkt) zum Lebensmittel dessen Verschwendung reduziert. Des Weiteren verglichen sie zwei Generationen miteinander, da die Gruppe annahm, dass ältere Personen aufgrund erfahrener Lebensmittelknappheit heute eher zu viel kaufen und daher auch mehr entsorgen müssen. Die Ergebnisse liessen keine eindeutigen Schlüsse zu. Dennoch konnte aufgezeigt werden, dass Personen, die den Aufwand bei der Lebensmittelerstellung kennen, entsprechend weniger «Food Waste» produzieren.

Corona lässt grüssen

Aufgrund der aktuellen Corona-Einschränkungen präsentierten die Gruppen ihre Ergebnisse unter Ausschluss der Öffentlichkeit. Auch galten strenge Vorschriften bezüglich der Maskentragepflicht auf dem gesamten Areal. Trotz dieser Umstände erlebten wir motivierte Studierende, die für ihre jeweiligen Projekte Feuer und Flamme waren.

Philipp Zimmermann
Lehrer für Wirtschaft und Recht
an der BMS, INFORAMA Rütti

Bäuerlich-hauswirtschaftlicher Fachkurs

INFORAMA Berner Oberland, Hondrich:

Vollzeitkurse zur Bäuerin FA

Im Vollzeitkurs können alle Module innerhalb von 5 Monaten absolviert werden. Dies bedeutet täglichen Unterricht. Es besteht die Möglichkeit, während dieser Zeit im Internat der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule zu wohnen.

Ausgebucht: Winterkurs 2022 (3. Januar bis 31. Mai 2022)

Herbstkurs 2022
Kursdaten: 25. Juli bis 20. Dezember 2022
Anmeldeschluss: 15. November 2021

Berufsbegleitender Kurs zur Bäuerin FA 2022 – 2024 (offener Kurs)

Als berufsbegleitender Kurs konzipiert, ermöglicht er Bäuerinnen und anderen Interessierten, die bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule während zwei Jahren an einem Tag pro Woche zu besuchen.

Ausgebucht: Kurs Mitte April 2022 bis Mitte April 2024. Nächster Kurs:

Kursdaten / Kurstag: Mitte April 2024 bis Mitte April 2026 / Mittwoch
Anmeldeschluss: 15. Januar 2024

Mehr Informationen, Anmeldeformulare oder einen Termin für eine Schulbesichtigung erhalten Sie bei:
INFORAMA Berner Oberland, Sekretariat, 3702 Hondrich, Tel. 031 636 04 00,
oder direkt bei Zita Thoma, Leiterin bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule BeO,
Tel. 031 636 04 21, zita.thoma@be.ch

INFORAMA Waldhof, Langenthal:

Berufsbegleitender Kurs zur Bäuerin FA 2021 – 2023 (offener Kurs)

Kursdaten / Kurstag: Mitte Oktober 2021 bis Oktober 2023 / Donnerstag
Anmeldeschluss: 31. Juli 2021

Nächster Kurs:
Kursdaten / Kurstag: Mitte Oktober 2022 bis Oktober 2024 / Dienstag
Anmeldeschluss: 31. Juli 2022

Mehr Informationen, Anmeldeformulare oder einen Termin für eine Schulbesichtigung erhalten Sie bei:
INFORAMA Waldhof, Sekretariat, 4900 Langenthal, Tel. 031 636 42 40, oder direkt bei Therese Wüthrich,
Leiterin bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule Waldhof, Tel. 031 636 42 35, therese.wuethrich@be.ch

ANZEIGE

MaurerTreuhand
Buchhaltungen
Steuererklärungen
Steuerberatungen
Hofübergaben
Ihr Spezialist für Landwirtschaftliche Buchhaltungen
Werner Maurer
Zelgmatte 2, 3714 Frutigen
079 735 79 68 www.treuhandmaurer.ch

Burren Holzbau
Neubau • Renovationen • Treppenbau • Parkett
Urs Burren Oberriedstr. 263 3144 Gasel
Tel./Fax 031 849 26 29
Natel 079 373 20 07

Hauswirtschafts-Blog «Essen – Wohnen – Leben – Garten»

«… was söll ächt das umi si?»

Auch die Herstellung von Sauerhonig oder Informationen zu saisonalen Arbeiten im Garten sind u. a. auf dem neuen Blog zu finden.

Seit einiger Zeit verfügt das INFORAMA über eine schöne, neu gestaltete Webseite. Auf dieser ist, zwar etwas versteckt, der neue Blog zu den Themen «ESSEN, WOHNEN, LEBEN und GARTEN» zu finden.

Es finden sich darauf aktuelle Gegebenheiten aus Aus- und Weiterbildung an den Hauswirtschaftsschulen INFORAMA Hondrich und INFORAMA Waldhof, Tipps und Tricks, um den Haushalt angenehmer und einfacher zu gestalten, köstliche Rezepte, überraschende Anleitungen für Do-it-Yourself-Projekte und jede Menge Informationen zu den saisonal geprägten Tätigkeiten im Garten.

Der Blog wird laufend ergänzt und aktualisiert, sodass fast jede Woche eine neue, hauswirtschaftliche «Welt» entdeckt werden kann.

Wissen Sie, was sich hinter dem Namen Oxymel versteckt? Haben Sie noch schrumplige Winteräpfel im Keller und suchen ein leckeres Rezept, um diese zu verwenden? Möchten Sie wissen, wie unsere Kürbisgewächse am INFORAMA angezogen werden? «Gluschtet's» Sie, einen Einblick in den fast jedes Jahr ausgebuchten Weiterbildungskurs «Backen mit Sauerteig» zu erhalten? Wissen Sie,

dass die trendigen Lupinen zu den Hülsenfrüchten gehören und was man mit deren Mehl Leckeres kochen kann?

Auf all das geben Ihnen unsere Blogbeiträge Auskunft. Es lohnt sich also unbedingt, ein bisschen darin zu stöbern. Der Blog ist übersichtlich aufgebaut, sodass Informationen zu bestimmten Themen ohne Probleme abgerufen und gefunden werden können.

Sie können den Blog übrigens abonnieren. Alle paar Wochen erhalten Sie eine Mitteilung per E-Mail, was es Neues auf dem Blog zu lesen gibt.

Hier kommen Sie direkt zum Blog:

Hier kommen Sie direkt zur Anmeldung für den Blog:

Bernadette Heitz
Lehrerin Weiterbildung,
INFORAMA Berner Oberland

ANZEIGE

ELEKTRO ZURBRÜGG AG
HAUSGERÄTE SERVICE TELEMATIK
3702 HONDRICH
Tel. 033 655 30 30 Fax 033 655 30 33
info@elektro-zurbruegg.ch www.elektro-zurbruegg.ch

Hinter den Kulissen …

… der Hauswirtschaftsschule Berner Oberland

In der neuen Rubrik «Hinter den Kulissen» schauen wir bei den beiden Hauswirtschaftsschulen am Waldhof in Langenthal und am Hondrich im Berner Oberland hinter die Kulissen und machen die Bühne frei für die «unsichtbaren» Helferinnen und Helfer, welche uns im Hintergrund unterstützen. Vielleicht hatten Sie mit der einen oder anderen Person bereits Kontakt? In dieser Ausgabe schauen wir in die Küche am INFORAMA Berner Oberland. Gerda Turtschi stellt sich vor. Lesen Sie mehr dazu:

Gerda, kannst du dich kurz vorstellen (wer bist du)?
Vor nid ganz zwänzg Jahr ha ig am INFORAMA Emmental us Choch gschaffet. Aus Ersatz, churz bevors zuegange isch, nid ganz es Jahr. Es het mer aber mega guet gfaue.
Im 2006 bi ig privat uf Hondrich zoge – vo da a ha ig ghoffet, tröimt vonere Astellig am INFORAMA BeO … und siehe, im 2016 hets du klappet.
Ir Freizyt bini öppe im Waud, viu im Garte, uf em Velo u sehr oft in Frankrich. Tue gärn läse u gueti Fiume luege.

Was ist deine Tätigkeit am Hondrich?
Im Hondrich leischte i mit mim «Zuesenn» u de Häufer mi Biitrag, dass d Schüeler/-inne u Kursteilnämer/-inne nid «an Hunger sterben». Mängisch isches nid eifach, chöme doch es paar underschiedlechi Choschtgänger zäme. Aber Spass machts trotzdäm. Rahmschnitzu u Panierti, da cha me nüt fautsch mache, da si aui glücklech.

Fast täglich werden Schülerinnen / Schüler und Kursteilnehmer/-innen mit gluschtigen Menüs verpflegt.

Welche speziell für die Hauswirtschaftsschule?
Fasch au Tag tüe mir d Schüeler/-inne verpflege. We Corona kes Thema isch, o sehr gärn d Froue us der Chrüterakademie. Mit viu Fröid u Fantasie gits o a de verschiedene Schlussfiirene u interne Aläss Kreativs us üsere Chuchi.

Und was gefällt dir besonders daran?
Begägnige mit de Kursteilnämer/-inne si immer wieder interessant u luschtig. Mir lose gärn zue, was mir chönnte besser mache, u setzes de o um. O ds Salatsosserezäpt gäbemer gärn priis.

Kannst du ein Müsterli aus deinem Arbeitsalltag preisgeben?
Wo vom Mittagässe Röselichöli isch übrig gsi, seit a Schüeler vou Innbrunst: «Gäu, us däm machsch de morn nid Suppe!» Mi Vortrag über «Food Waste» het är gar nid wöue ghöre …

Wenn du auswählen dürftest: Welches Fach oder welchen Kurs würdest du schon lange gern einmal besuchen? Und warum?
So a Metallkurs, das wär schono öppis. A säuber gmachte Grill … mhh da würdi ds Fleisch u ds Gmües doch sicher doplet so guet munde.

Wie kannst du von deiner Arbeit abschalten?
Mi Heimwäg füehrt düre Waud. Wen igs bruche, no miteme Umwäg, was wosch no meh?

Gerda Turtschi verbringt Ihre Freizeit gerne in der Natur.

Gerda, danke vielmal für den Einblick in deine Tätigkeit «hinter den Kulissen».

Esther Pensa
Ausbildnerin FA Hausgarten,
INFORAMA Waldhof

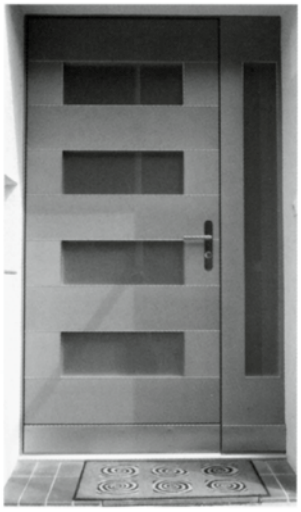
Das «Mut-Café» ist zurück!

Thema: Veganismus versus Fleischkonsum – Ernährungstrends unter der Lupe
Donnerstag, 17. Juni 2021, 09.00 – 11.00 Uhr, INFORAMA Berner Oberland, grosser Saal

Der dritte Anlass 2021, der am Donnerstag, 17. Juni, am INFORAMA Berner Oberland in Hondrich stattfinden wird, ist dem Thema «Veganismus versus Fleischkonsum» gewidmet. Wir verschaffen uns unter anderem einen Überblick über die verschiedenen Ernährungstrends und diskutieren mögliche Auswirkungen.

Aufgrund der aktuellen Situation ist die Teilnehmerinnenzahl beschränkt. Wir bitten Sie deshalb, sich bis am 10. Juni 2021 per E-Mail bei Barbara Thörnblad Gross (barbara.thoernblad@be.ch) anzumelden.

ANZEIGE



W. Heiniger Ag
Eidg. dipl. Schreinermeister
4937 Ursenbach
Telefon 062 965 15 51
Telefax 062 965 42 43

Beratung • Bau- und Möbelschreinerei
Planung • Fenster- und Küchenbau
Ausführung • Möbelverkauf

Die richtige Adresse für Umbauten und Wohnungssanierungen, Küchen, Türen und Fenster

Seit über 70 Jahren Qualität und gute Baulösungen.

Weiterbildungskurse INFORAMA

Juni – September 2021

213601 **Weben am Handwebstuhl**
213612 **Badezimmerteppich weben**
213614 **Im farbigen Reich der Fäden**
Kurse laufend möglich, 14.00 – 17.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung: laufend möglich direkt an die Kursleiterin therese.luedi@be.ch oder telefonisch 078 795 80 24

211106 **Permakultur in der Landwirtschaft (Impulstag)**
Kurs: 16.6.2021, 09.15 – 16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Rütti, Zollikofen
Anmeldung bis: 2.6.2021

212119 **Anwendung der Tellington TTouch-Methode bei Rindern**
Kurs: 17.6.2021, 09.00 – 16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Bio-Schule Schwand, Münsingen
Anmeldung bis: 3.6.2021

211107 **Brennpunkt Boden – Feldtag des 8. Weltkongresses**
Anlass: 24.6.2021, 08.30 – 17.00 Uhr
Ort: Anstalten Witzwil, 3236 Gampelen
Keine Anmeldung nötig

215109 A **Traktorfahrkurs für Frauen**
Kurs: 29.6.2021, 08.30 – 16.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Rütti, Zollikofen
Anmeldung bis: 15.6.2021

215110 **Traktorfahrkurs für Anfänger**
Kurs: 1.7.2021, 08.30 – 16.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Rütti, Zollikofen
Anmeldung bis: 17.6.2021

213515 **Do it in der Küche und der Wohnung – Früchtchen**
Kurs: 2.7.2021, 09.30 – 16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Waldhof, Langenthal
Anmeldung bis: 25.6.2021

213302 **Das Gartenjahr am Hondrich**
Kurs: ab 16.8.2021, 09.00 – 16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 26.7.2021

213525 **Sommer im Glas**
Kurs: 10.8.2021, 14.00 – 17.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 27.7.2021

213524 **Crashkurs Haushalt**
Kurs: ab 28.8.2021, 08.30 – 16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 28.7.2021

213513 **Regionale Saisonküche – Berner Oberland**
Kurs: ab 27.8.2021, 09.00 – 16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 2.8.2021

213526 **Zucchetti? Zucchetti!**
Kurs: 2.9.2021, 10.00 – 16.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 9.8.2021

21. Bäregg-Frauen-Forum
213706 **Stress im Alltag – Fakten und Tipps zum Umgang mit Stress**
Anlass: 19.8.2021, 13.15 – 16.00 Uhr
Ort: INFORAMA Emmental, Bärau
Anmeldung bis: 10.8.2021

213516 **Do it in der Küche und der Wohnung – Aufgeräumt**
Kurs: 27.8.2021, 09.30 – 16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Waldhof, Langenthal
Anmeldung bis: 13.8.2021

213521 **Brotbacken für Fortgeschrittene – mit Zeit und Sauerteig**
Kurs: 28.8.2021, 13.30 – 18.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Waldhof, Langenthal
Anmeldung bis: 14.8.2021

213527 **Convenience Food hausgemacht**
Kurs: 8.9.2021, 09.00 – 16.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 25.8.2021

Alle detaillierten Angaben zu den Kursen finden Sie unter www.inforama.ch/kurse.
Sie können sich direkt online anmelden oder beim Kurssekretariat: INFORAMA Waldhof, 4900 Langenthal, Telefon 031 636 42 40, inforama.waldhof@be.ch

Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Landwirtschaft mit eidg. Fachausweis

Mit der BLS erfolgreich in die «digitale» Zukunft

Im laufenden Schuljahr 2020/2021 haben sich über 370 Landwirtinnen und Landwirte für Module der Betriebsleiterschule (BLS) eingeschrieben. Trotz der Covid-19-Einschränkungen konnten alle Module in diesem Schuljahr durchgeführt werden. Ab November musste der Unterricht jedoch von Präsenz- auf Fernunterricht umgestellt und nur noch einzelne Unterrichtstage (praktische Übungen und Exkursion) durften als Präsenzunterricht durchgeführt werden. Der Fernunterricht in Microsoft Teams war sowohl für die Teilnehmenden wie auch für die Lehrpersonen eine grosse Herausforderung. Dank gegenseitiger Toleranz und zusätzlichem Einsatz vonseiten der Teilnehmenden und der Lehrpersonen konnten die Unterrichtssequenzen erfolgreich gestaltet werden. Wir hoffen, dass wir im nächsten Schuljahr wieder vermehrt die Vorteile des Präsenzunterrichtes nutzen und den persönlichen Austausch zwischen Teilnehmenden und Lehrpersonen pflegen können – lebt doch die Betriebsleiterschule von den gegenseitigen Kontakten.

Im ersten BLS-Jahr wurde in vier Klassen (drei an der Rütti und eine am Hondrich), im zweiten BLS-Jahr in vier Klassen (drei an der Rütti und eine an der Bäregg) und im dritten Jahr in zwei Klassen an der Rütti unterrichtet. Insgesamt konnten über 60 Module mit einer Kursdauer von 3 bis 10 Tagen und mit durchschnittlich 19 Teilnehmenden durchgeführt werden. 75 junge Berufsleute streben in diesem Schuljahr den Abschluss auf Stufe der Berufsprüfung und 31 den Abschluss zur Meisterlandwirtin / zum Meisterlandwirt an.

Die Betriebsleiterschule ist ein wesentlicher und attraktiver Bestandteil der beruflichen Weiterbildung in der Landwirtschaft. Sie bietet eine fundierte und praxisorientierte Weiterbildung in Produktionstechnik, Betriebswirtschaft, Vermarktung und Unternehmensführung und kann mit der Berufs- bzw. Meisterprüfung abgeschlossen werden. Die Betriebsleiterschule ist eine ideale Vorbereitung auf die Betriebsübernahme und eine erfolgreiche Unternehmensführung. Sie trägt somit massgebend zu einer hohen Professionalität in der Landwirtschaft bei. Angesichts der grossen Veränderungen im landwirtschaftlichen Umfeld empfehlen wir deshalb allen jungen Landwirtinnen und Landwirten mit Lehrabschluss, unbedingt die Module der Betriebsleiterschule zu besuchen.

Die Berufsprüfung umfasst vier Pflichtmodule: Persönliche / methodische Kompetenzen, Wirtschaftlichkeit des Betriebes, Marketing und Personalführung. Daneben steht den Teilnehmenden der Betriebsleiterschule ein grosses Angebot an Wahlmodulen zum Besuch

Module der Betriebsleiterschule für Landwirtinnen und Landwirte

Folgende Module werden in der nächsten Zeit angeboten. Sie können auch von Personen besucht werden, die nicht die ganze Betriebsleiterschule absolvieren.

Geflügelfleischproduktion	5 Kurstage	Aviforum
Eierproduktion	5 Kurstage	Aviforum
Direktvermarktung	7 Kurstage	INFORAMA Rütti
Hauswirtschaft auf dem Landwirtschaftsbetrieb	5 Kurstage	INFORAMA Waldhof
Erneuerbare Energie und nachwachsende Rohstoffe	5 Kurstage	INFORAMA Rütti
Forstwirtschaft	5 Kurstage	INFORAMA Emmental
Kälbermast	3 Kurstage	INFORAMA Rütti
Mutterkuhhaltung und Weidemast	5 Kurstage	INFORAMA Rütti
Grossviehmast	5 Kurstage	INFORAMA Rütti
Bio-Milchvieh	10 Kurstage	INFORAMA Bio-Schule Schwand
Schafzucht und -haltung	5 Kurstage	INFORAMA Rütti
Ziegenzucht und -haltung	5 Kurstage	INFORAMA Rütti
Brennerei	4 Kurstage	INFORAMA Oeschberg
Obstverarbeitung	4 Kurstage	INFORAMA Oeschberg
Agrartechnik	4 Kurstage	INFORAMA Rütti
Bauwesen	4 Kurstage	INFORAMA Rütti

Interessierte melden sich unter Tel. 031 636 41 09 oder barbara.guggisberg@be.ch

offen. In diesen produktionstechnischen Modulen werden die betriebswirtschaftlichen Kenntnisse aus den Pflichtmodulen gezielt miteinbezogen und am eigenen / elterlichen Betrieb angewendet. Vonseiten der Teilnehmenden wird sehr geschätzt, dass in der Betriebsleiterschule von Anfang an die Betriebswirtschaft und somit die Wirtschaftlichkeit, aber auch die Produktevermarktung eine grosse Bedeutung hat. Eine Studie über den eigenen Betrieb und eine Hofprüfung bilden den Abschluss der Berufsprüfung. Die Betriebsstudie umfasst eine Beschreibung und Analyse des Betriebes und dessen Betriebszweige sowie daraus abgeleitete Optimierungsmassnahmen. Der erfolgreiche Abschluss der Berufsprüfung ist Voraussetzung, um Lehrlinge auszubilden.

Auf der Stufe Meisterprüfung machen sich die Kursteilnehmenden vertieft mit den Aufgaben der Unternehmensführung vertraut. In den verschiedenen Modulen werden betriebswirtschaftliche, rechtliche und strategische Themen intensiv bearbeitet. Zu den Modulen der Meisterprüfung gehören: ökonomische Planung und Finanzierung, Volkswirtschaft und Agrarpolitik, Agrarrecht und Unternehmensform, Versicherungen, Berufsvorsorge und Steuern sowie strategische Unternehmensführung. Den Abschluss der Meisterprüfung bildet ein Businessplan, der eine Planungsvariante für die zukünftige Ausrichtung und Weiterentwicklung des eigenen Betriebes enthält. Der Businessplan baut dabei auf den erarbeiteten Resultaten in der Betriebsstudie der Berufsprüfung auf.

Markus Daepp
Koordinator Betriebsleiterschule,
INFORAMA Rütti

Anmeldung Betriebsleiterschule

Im nächsten Herbst starten wir mit drei BLS-Klassen am INFORAMA. Wer die Gelegenheit jetzt nutzen möchte, die Betriebsleiterschule im Emmental oder an der Rütti zu besuchen, kann sich noch bis am 15. Juni 2021 anmelden. Es hat noch freie Plätze.

Auf Ihre Anmeldung freuen wir uns. Weitere Informationen und das Anmeldeformular sind unter www.inforama.ch/bls ersichtlich oder melden Sie sich unter Tel. 031 636 41 09 / barbara.guggisberg@be.ch.

ANZEIGE

MEHR ERTRAG MIT GÜLLE

Der natürliche Rohstoff Gülle ist für die nachhaltige Bodenbewirtschaftung unverzichtbar.
Präzise, umweltschonende Ausbringtechnik der neusten Generation gewährt, dass die Inhaltsstoffe der Gülle im Nährstoffkreislauf bleiben und so die Bodenfruchtbarkeit und das Pflanzenwachstum fördern.

Hadorn's Gülletechnik AG
Tel. 062 957 90 40
www.hadorns.ch

hochwertig I fortschrittlich I lösungsorientiert

hadorn

Höhere Fachschule Agrotechniker/in HF

Viele Kompetenzen für ein Diplom

Die angehenden Agrotechniker HF vertieft in die Betriebsanalyse

Was passiert am INFORAMA Rütti im grossen Saal, wenn 30 Studierende zum Teil mit roten Köpfen, gerunzelter Stirn und gesenktem Blick hinter ihren Laptops sitzen? Ab und zu hört man einen Seufzer – hie und da wird ein Stuhl paar Mal hin- und hergeschoben. Das sind Zeichen, dass die Schlussprüfung der angehenden Agrotechniker/-innen HF im vollen Gange ist.

Das Ende naht

Wenn man das Diplom «Agrotechniker/in HF» erlangen will, muss man das «abschliessende Qualifikationsverfahren» der Ausbildung absolvieren. Doch was beinhaltet das? Zum einen müssen die Studierenden die Schlussprüfung ablegen und eine Diplomarbeit verfassen. In diesem Artikel steht die Schlussprüfung im Zentrum, welche jeweils im April des 6. Semesters stattfindet. Der Unterricht wird im März abgeschlossen, damit genügend Zeit für die Vorbereitung der Schlussprüfung und das Verfassen der Diplomarbeit bleibt. Sitzt man also im grossen Saal und löst Aufgaben zu einem konkreten Betriebsbeispiel, ist das Ende der Ausbildung zum Agrotechniker/in HF in Sicht.

Mündlich überzeugen

Die Schlussprüfung setzt sich aus drei Teilen zusammen: einer mündlichen Prüfung, einer schriftlichen Prüfung Landwirtschaft und einer schriftlichen Prüfung im Bereich KMU.

Bei der mündlichen Prüfung werden zwei Fragen aus den Bereichen Organisationslehre, Personal, Marketing, Kommunikation und strategisches Management gezogen. Während 30 Minuten können sich die Studierenden auf das Prüfungsgespräch vorbereiten. Hierfür stehen ihnen sämtliche Unterlagen aus der Ausbildung zur Verfügung. Das Fachgespräch findet mit einem Experten des INFORAMA und mit einem externen Experten statt, diese arbeiten beispielsweise bei der fenaco, UFA AG, gibb oder haben eine eigene Firma. Während 20 Minuten präsentieren die Studierenden ihre Antworten und stellen sich den Fragen der Experten.

Konkrete Betriebe stehen im Fokus

Während der schriftlichen Prüfung im Bereich Landwirtschaft wird an einem konkreten Betrieb gearbeitet. Die Buchhaltung des Betriebes muss analysiert, Stärken und Schwächen sollen aufgezeigt werden. Ebenfalls werden produktionstechnische Fragen gestellt, so mussten sich die Studierenden in diesem Jahr Gedanken zur Fütterung im Betrieb machen oder Überlegungen zum Problem mit Futterknappheit aufzeigen. Im zweiten Teil geht es um die Berechnung des Betriebsvoranschlages (BETVOR) am eigenen Laptop. Der vorliegende Betrieb hatte die Möglichkeit zu wachsen und die Studierenden mussten der Betriebsleiterfamilie die Vor- und Nachteile in verschiedenen Hinsichten dazu aufzeigen.

Auch im Bereich KMU wird an einem konkreten Beispiel gearbeitet. So wird angenommen, dass die Studierenden neu Geschäftsführer eines KMU werden und sich dort mit rechtlichen Fragen wie auch mit organisatorischen Problemen und finanziellen Herausforderungen konfrontiert sehen.

Gute Chancen für die Zukunft

«Mit dem Abschluss haben Sie sich wertvolle persönliche, fachliche und methodische Fähigkeiten angeeignet.» Dies ist ein Ziel der Ausbildung zum/zur Agrotechniker/in HF. Mit dieser breiten Schlussprüfung über verschiedene Bereiche, mündlich und schriftlich, sollen die Kompetenzen überprüft und bewertet werden. Geben die Studierenden im Anschluss an die Schlussprüfung eine genügende Diplomarbeit ab, steht der Diplomierung und somit einer attraktiven und verantwortungsvollen Tätigkeit im Umfeld der Landwirtschaft nichts mehr im Wege.

■

Anita Kempter
Koordinatorin HF, Lehrerin/Beraterin Tierhaltung, INFORAMA Rütti

ANZEIGE

Grosse Rochade am Standort Berner Oberland

Das sind die neuen Gesichter

Hinten: Maike Oestreich, Matthias Grossmann, Leonie Schuler, Matthias Engimann. Vorne: Katja Schaffer, Peter Germann, Joel Brülhart, Adrian Dietrich, Martina Rüegger, Rudolf Grossen. Auf dem Bild fehlt Peter Berger.

Am INFORAMA Berner Oberland in Hondrich gab es in den letzten Monaten einige personelle Entwicklungen, angefangen mit der grossen Lücke, die Martin Jutzeler hinterliess.

Die Beratung am INFORAMA Berner Oberland wurde nach dem Tod von Martin Jutzeler bei der Bewältigung der Arbeiten intern unterstützt. Trotzdem kehrte noch keine Ruhe ein. Standortleiter Tobias Furrer wechselte im Frühling 2021 in die Geschäftsleitung und hat seinen neuen Arbeitsort am Standort Rütti in Zollikofen. Und per Juni 2021 wird der langjährige Lehrer und Käserei-Berater Hanspeter Graf das INFORAMA verlassen und zusammen mit seinem Sohn eine eigene Käserei in Guggisberg führen. Beiden sei hier für ihre grossartige und langjährige Arbeit herzlich gedankt!

Unterdessen konnten für sämtliche Stellen die passenden Personen gefunden werden.

- Beratungsteam Betriebswirtschaft: Neben den langjährigen Mitarbeitern Adrian Dietrich und Matthias Engimann (Ressortleiter Beratung Berner Oberland) ergänzen neu Matthias Grossmann, Leonie Schuler und Martina Rüegger das Team. Sie sind bestens ausgebildet, kennen die Landwirtschaft seit Kindsbeinen und sind mit viel Herzblut und Freude bei der täglichen Arbeit. Für alpwirtschaftliche Fragen stehen Matthias Grossmann und Leonie Schuler zur Verfügung.

- Bei der Grünen Beratung bleibt alles wie gehabt. Joel Brülhart, Peter Germann und Rudolf Grossen stehen für Fragen und Beratungen rund um Nährstoffbilanzen, Futterbau, ÖLN und Biolandbau zur Verfügung.

- Für Fragen rund um Grossraubtiere wie den Wolf, für Herden- und Tierschutz ist Peter Berger Ansprechpartner.

- Ab Juni arbeitet Maike Oestreich am INFORAMA Berner Oberland. Sie übernimmt die Nachfolge von Hanspeter Graf als Beraterin / Lehrerin Alpkäserei.

- Ebenfalls ab Juni kehrt Agronomin Katja Schaffer zurück nach Hondrich und übernimmt die Standort- und Teamleitung. Nach sechs Jahren Unterricht und Beratung am INFORAMA Berner Oberland wechselte sie 2009 als Lehrerin für Arbeitsumfeld ans INFORAMA Rütti.

Die Neuanstellungen führen zu einem beachtlichen Generationenwechsel, das ist eine grosse Chance! Die neuen Teamkolleginnen und Teamkollegen bringen viel frischen Wind ans INFORAMA Berner Oberland. Das INFORAMA freut sich, mit diesem Team in die Zukunft zu gehen und einen Beitrag zur Stärkung der Landwirtschaft im Berner Oberland zu leisten.

Die INFORAMA-Beratung steht Ihnen gerne bei Ihren landwirtschaftlichen Projekten tatkräftig zur Seite. Haben Sie landwirtschaftliche Anliegen? Rufen Sie an oder schreiben Sie uns eine E-Mail!

■

Matthias Engimann,
Ressortleiter Beratung,
INFORAMA Berner Oberland

Fachstelle für Obst und Beeren (FOB) und für Rebbau

Schweizer Obstsorte des Jahres 2021: Der Usterapfel

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ernennt mit dem Usterapfel die bekannteste Sorte aus der Gruppe der Süssäpfel zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2021. Als Süssäpfel werden Sorten bezeichnet, die besonders reich an Zucker und gleichzeitig säurearm sind. Als Tafeläpfel entsprechen sie nicht den heutigen Anforderungen an ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis und sind deshalb weitgehend in Vergessenheit geraten. Selbst in ihrer Ursprungsregion um Uster sind die meisten der mächtigen Usterapfelbäume verschwunden.

Der Usterapfel mit seiner typischen hochgebauten und leicht asymmetrischen Form. Erst nach kalten Herbstnächten erscheint auf einigen Usteräpfeln etwas rote Farbe. (Bildquelle: Fructus)

Der einst so beliebte Usterapfel ist jedoch viel mehr als eine geballte Ladung Fruchtzucker. Äusserlich ist er gut zu erkennen an den kleinen, länglichen und leicht unregelmässig geformten Früchten mit hellgelber Schale. Mit seinen besonderen Aromen lässt er sich vielfältig verarbeiten und passt damit bestens in den aktuellen Ernährungstrend, bei dem die Entdeckung traditioneller Produkte und vergessener Geschmäcker eine grosse Rolle spielt.

Zwei Legenden, keine Belege

Obstsortenexperte Göpf Mülli aus Uster hat sich intensiv mit dem Usterapfel und seiner Geschichte befasst. Zur Herkunft kursieren zwei Legenden, die besagen, dass Heimkehrer aus fremden, militärischen Diensten um 1750 Zweige des Usterapfels nach Uster gebracht und hier auf einen Apfelbaum gepfropft haben sollen. Trotz seinen Nachforschungen konnte Mülli weder einen Beleg dafür finden, dass der Sohn einer Familie Manz aus Nänikon die Zweige aus Frankreich mitgebracht hat, noch dass es ein Oberst Blatter aus dem Schloss Uster war, der die Reiser in den Niederlanden geschnitten und mitgenommen hat. Allerdings stellte sich heraus, dass es auf dem Schloss Uster keinen Oberst Blatter gab, jedoch einen Oberst Schlatter. Beide Namen sind in zwei Synonymen für den Usterapfel enthalten: Blatterapfel und Schlatterapfel. Die Konfusion ist also komplett und die Herkunft des Usterapfels bleibt weiterhin im Dunkeln. Woher der Apfel auch stammt, die Begeisterung für diese Sorte war vor 250 Jahren so gross, dass sie sich rasch verbreitete. Usterapfelbäume standen bis vor 50 Jahren in den Obstgärten vom süddeutschen Raum bis ins Welschland. Wie bei allen verbreiteten Sorten entstand bald eine Fülle von Lokalnamen wie Citronenapfel, Chridebüchsler, Ankebälleli, Museau de mouton, Pomme citron und andere.

Anmerkung der Redaktion:
Der Citronenapfel, der in der Berner Sortensammlung steht, gehört einer anderen Gengruppe an als der hier beschriebene Usterapfel.

Der mit der Vanillenote

Seine Beliebtheit verdankte der Usterapfel bestimmt auch seinem hohen Zuckergehalt. Den grössten Unterschied zu anderen Süssapfelsorten bildet jedoch sein Aroma mit einer leichten Vanillenote. Dieses bleibt den Menschen, die als Kinder Usteräpfel gegessen haben, oft ein Leben lang im kulinarischen Gedächtnis. Als Tafelapfel löst die Sorte heute selten Begeisterung aus, dafür fehlt ihr die Säure. Aber sorgfältig verarbeitet, entfalten reife Usteräpfel ein ganzes Universum an Aromen, die an eine holzgetäferte Stube, Kachelofenwärme und den Duft von Weihnachtsgewürz erinnern. Wird ein getrockneter Usterapfelschnitz lange gekaut, entfaltet sich im Mund eine wohlige Welle von Süsse und Geschmack. Sterilisiert in einem Sud mit etwas Karamell und Zitronenschale, sind Usteräpfel ein allzeit bereites und feines Dessert. Beim Kochen zerfallen sie nicht und passen in Schnitzen gegart als Beilage zu kräftigen Gerichten. In der Mischung mit sauren oder geschmacklich neutralen Äpfeln sind Usteräpfel zuverlässige Verbesserer. Sie verleihen dem Apfelsaft oder Mus ein feines Aroma und die nötige Süsse.

Quelle: Medienmitteilung Fructus vom 12. März 2021

Sabine Wieland
Lehrerin/Beraterin Obstbau
INFORAMA Oeschberg

Grüne Beratung

HODUFLU, was für Mist wird mir geliefert?

Ein paar Jahre ist es nun schon üblich, die Lieferungen von Hof- und Recyclingdünger über die Plattform HODUFLU zu verbuchen. An die Abläufe hat man sich gewöhnt, aber wissen wir auch immer, was uns da geliefert wird?
Immerhin bringen wir den Mist und die «Bschütti» als Dünger auf unsere Felder. Es ist an der Zeit, sich etwas genauer mit den Inhaltsstoffen zu beschäftigen! Ist uns bei der Einwilligung bzw. der Bestellung einer Lieferung immer klar, was dies für unsere Suisse-Bilanz und somit für unseren Betrieb bedeutet?

Als **Abgeber** erfasse ich mein Produkt selber, ich gebe die Gehalte ein. Ab diesem Jahr ist im Kanton Bern für alle flüssigen Hofdünger und für Miste aus Tierhaltungen mit NPr-Fütterung (Schweine, Geflügel) eine betriebsspezifische Gehaltsberechnung Pflicht. Und nicht vergessen: Damit die Verdünnung richtig gerechnet wird, müssen alle Flächen, die in die Güllegrube entwässern, und Haushaltabwässer einbezogen werden! Diese Berechnung wird dem «Produkt» in HODUFLU angehängt und kann so jederzeit über die Applikation auch vom Abnehmer eingesehen werden.

Natürlich kann man die Gehalte seines Hofdüngers auch mit einer Analyse im Labor bestimmen lassen. Diese Methode wird bei Produzenten von Vergärungsprodukten und Recyclingdünger angewendet. Je nach Menge des Produktes variiert die Regelmässigkeit der Analysen. Aber auch diese Analysen müssen bei HODUFLU dem Produkt angehängt werden und bei Änderungen der Inhaltsstoffe muss ein neues Produkt erfasst werden.

Die korrekte Bestimmung der Nährstoffkonzentration hilft mir als **Abnehmer**, meine Düngung präzise zu planen (Planbilanz) und pflanzengerecht durchzuführen. So gibt es bei der Abschlussbilanz keine unangenehmen Überraschungen.

Nun zur Praxis

Und was mache ich eigentlich, wenn ich eine Lieferung bekomme? Vergleiche ich den Lieferschein bezüglich Produkt, Menge und Gehalt mit der effektiven Lieferung? Erscheint das Produkt verdünnt, lohnt es sich, als Abnehmer auch mal eine Gülleprobe in eine Flasche abzufüllen und analysieren zu lassen. Da oft bei den Transportkosten gespart wird, ist auch ein Auge auf die Liefermenge in m^3 oder Tonnen zu werfen. Erst wenn alles plausibel ist, in HODUFLU auf «bestätigen» klicken! Andernfalls lohnt es sich, vor der Bestätigung die Anpassungen vorzunehmen, um sich Kosten und Ärger zu ersparen.

Damit der zugeführte Dünger auch seine volle Wirkung entfalten kann, ist alles zu unternehmen, was Verluste vermindert: Feste Stoffe wie Mist und Kompost möglichst oberflächlich einarbeiten. Alle flüssigen Produkte mit bodennaher Ausbringung (Schleppschuh, Schleppschlauch) bei möglichst kühlen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit ausbringen. Dies ist besonders nach der Getreideernte eine Herausforderung. Denn bei Temperaturen deutlich über 24°C ist die «Badi» dem (klimatisierten) Traktor am Güllefass oder Gülleverteiler vorzuziehen. Übrigens: Der Wert der bodennahen Gülleausbringung liegt nicht nur bei der Emissionsverminderung: Die Bevölkerung schätzt es, wenn nicht ganze Felder braun sind und die Strassen und Wege nicht verschmutzt werden.

Hof- und Recyclingdünger ist ein wertvolles Gut, und hat es verdient, auch als solches behandelt zu werden.
In einer Zeit, in der sonst mit Fingern auf Güllefässer gezeigt wird, ist nichts zu unterlassen, dies in ein verständnisvolles Zuwinken unserer Konsumenten zu verwandeln.

Gerne beantworten wir ihre Fragen zu jeglichem Mist und Co. in HODUFLU.

Flüssige Produkte bodennah und bei möglichst kühlen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit ausbringen.

Tabea Stäubli
Markus Gammeter
David Burkhalter
Team KOBE Waldhof, Langenthal

Seidenfeines vom Bauernhof

An alte Traditionen anknüpfen

Seidenraupenzucht in der Schweiz? Bei diesem Thema schütteln die meisten Menschen den Kopf. Diesen Landwirtschaftszweig verbindet man eher mit Asien.

Dabei hat die Schweiz eine alte Tradition in der Seidenraupenaufzucht und der Produktion von Seide. Bereits ab 1250 wurde in Zürich Seide produziert und gehandelt. Um 1900 war die Seidenindustrie einer der wichtigsten Wirtschaftszweige in der Schweiz. Vor hundert Jahren stellte die letzte Schweizer Seidenraupenzucht ihren Betrieb ein.

2009 haben sich ein Dutzend Bauern mit Vertretern der Schweizer Seidenindustrie zum Verein swiss silk zusammengeschlossen mit dem Ziel, die Seidenproduktion in der Schweiz wieder zu beleben.

Seidenraupe beim Fressen. Bild: swiss silk

Seidenproduktion

Zur Herstellung von 1 kg Seide:

- braucht es ca. 2,5 g Eier, jedes ist ungefähr so gross wie ein Mohnsamen;
- daraus schlüpfen ca. 5000 Seidenraupen;
- die 5000 Raupen fressen in den 30 Tagen bis zum Einspinnen ca. 150 kg Blätter;
- 1 Maulbeerbaum liefert ca. 6 – 7 kg Blätter pro Jahr. Für 150 kg Blätter braucht es daher ca. 25 Bäume;
- 5000 Raupen ergeben ca. 9 kg Kokons;
- 9 kg Kokons ergeben ca. 1 kg Rohseide.

Ein langer Weg bis zum fertigen Textil

Die wählerischen Seidenraupen fressen nur Blätter des weissen Maulbeerbaums. Dabei sind sie fast unersättlich! Ca. 150 kg Blätter fressen die 5000 Seidenraupen, welche es für 1 kg Seide braucht. Die Seidenraupenzüchter haben deshalb eigene Maulbeerbaumplantagen angelegt. Insgesamt hat swiss silk bis jetzt 6000 Bäume gepflanzt. Die Aufzucht der Seidenraupen dauert dann einen Monat und ist äusserts anspruchsvoll. Die gewonnen Kokons werden in der eigenen Haspelwerkstatt von swiss silk zu Seide verarbeitet, aus welcher dann in cirka zehn weiteren Schritten edle Textilien entstehen.

Auch die Wirtschaftlichkeit ist wichtig

Für die beteiligten Bauern ist es wichtig, dass alle Produkte verkauft werden können und die Seidenproduktion wirtschaftlich ist. Das ist bis jetzt der Fall und swiss silk könnte sogar noch zwei bis drei zusätzliche Produzenten brauchen. Bis Neueinsteiger aber «Seidenraupen-Profis» sind, brauchen sie eine grosse Portion Neugier. Sie werden dabei von swiss silk unterstützt.

Nachdem vor 100 Jahren die letzten Seidenraupenaufzuchten der Schweiz eingestellt wurden, ist dieses traditionelle landwirtschaftliche und textile Kulturgut wieder in der Schweiz angekommen. swiss silk ist überzeugt, dass Schweizer Seide als Nischenprodukt auch langfristig eine gute Chance hat.

Mehr Informationen unter:
www.swiss-silk.ch

ANZEIGE

Abhaspeln der Rohseide. Bild: swiss silk

Seidenproduzenten im Kanton Bern

- Manuela und Martin Friedrich bewirtschaften im Seeland einen kleinen Betrieb. Während der Sommermonate bieten sie Führungen mit Verpflegungsmöglichkeiten an. Die Seidenraupenaufzucht ist spannend und gibt einen Einblick in diese schweizerische Tradition. Lassen Sie sich überraschen! Kontakt: Familie Friedrich, Hauptstrasse 47, 3266 Wiler b. Seedorf

- In Bärfischenhaus bei Laupen bewirtschaften Reto Streit und Ursula Knuchel den Betrieb «gast & hof». «Gast» steht für das agrotouristische Angebot mit Gästezimmern, Gastronomie und Seidenraupenführungen; «Hof» für die Landwirtschaft mit Junghennenaufzucht, Ackerbau, Pferdepension, Seidenproduktion und Gallowayrindern für den Direktverkauf von Galloway Gourmet Beef. Weitere Informationen finden Sie unter: www.gastundhof.ch

- Bettina Clavadetscher und Ueli Ramseier führen eine kleine Nebenerwerbslandwirtschaft mit Spezialkulturen in Hinterkappelen. Nebst der Aufzucht von Seidenraupen bauen sie Haselnüsse an und haben eine Anlage für die Maulbeerproduktion angelegt. Der Betrieb bietet Führungen an und in einem Hofladen können Produkte aus Seide und saisonal weitere Produkte gekauft werden. Im Winterhalbjahr betreiben sie eine kleine Lohnknackerei für Haselnüsse. Weitere Informationen: Bergfeld Hof, 3032 Hinterkappelen; www.bergfeldhof.ch

ANZEIGE

HONDRICH

Soldanelle

Liebi Läserinnen u Läser

I giben nich im heissen Summer eis en Abchiehlig u prichten mit nich uber Loueni (Lawinen). Mier im Stächelbärg läben in nem Louigebiet. Ds Dorf ischt uber nes paar Kilometer verzattered, äs chemen geng es paar Hyser, när nyd, när umhi es paar Hyser, und umhi nyd. U dert, wa nyd steid, ischt e Louizug. Un ab der Schilthorebahn desinhi heds dert Louibunkera, dicki Betonunderstend, wa mu zuehi chan gumpen, wenn e Louena chunnd. Eso hed ysa Schuelwäg usgsehn.

Nach ner Stoublouene

Äs gid Stoubloueni und Grundloueni. Stoubloueni chemen, wes frisch gschnyd hed. Si gchijen mid ner enormen Wucht uber d Flueh ab, äs gid e wälts Luftdruck, wan alles furtputzt, u dr Schneestoub betonierts a ds Huus zuehi, in alli Schlitza inhi, wie Zemänt. Grundloueni ergiessen sich meh wie ne Wasserfall uber d Flueh, äs ischt Nassschnee, wa nid stoubed, aber e grossi Chraft hed, wan er alls furtschiebt, wa mu im Wäg ischt.

Disa Februar heds vil Schnee gähn. Äs syn eppis Stoubloueni chon, wa ds Huus hei gschittled, aber keiner Schäden hei gmacht. Due heds afahn bis hej uehi dryrägnen. U när ischt an nem Aben d Stellilouena chon. E Risewand Nassschnee hed sich dir e Bachgraben gäg d Strass gschoben. I has vom Schlafzimmerfeischter us gsehn u mys Handy in Gang gwärched un afah filmen. Dr Film vo mym Läben, han i teichd. In Gedanken han i nen schon am SRF Meteo gschickt u gsinned, wie das Ufsehen erregt. Dr Schnee hed churz vor dr Strass gstopped, un i han myn Errungeschaft wellen aguggen. I han trickt u trickt, aber bewegt hed sich nyd, un i han miessen feschtstellen, das i eifach numen es Foto ha gmacht! Eso isches nyd gsyn mit Beriehmtwärden, un i han es Bitzi Demuet glehrd …

D Ufregig hed sich gleid, d Strass, wa ischt zue gsyn, heis umhi uftan, u mu hed gmeind, ds Schlimmschta sygi uberstanden. Äs ischt Samschtig Aben gsyn, i han zmondrischt miessen wärchen un am halbi säxi ufstahn, u drum bini am halbi zächni i ds Bett. I ha gschlafen wien en Engel, wa mi uf z mal es wäälts Toosen hed us em Schlaf grissen. I bi velligen gstanden im Bett. Schlafgsturen han i probiert druszchon, was passiert, bis i ha gmerkt: Das ischt e Wahnsinnslouena!!! Yses Hysli heds gschittled wie no nie. Ds Mädi un ihra Frind André syn ganz entgelschtered uehichon, u mier hein gwarted, bis sich dr Stoub hed gleid. När heimmer d Tyra probiert ufztuen; z zweit heimmer nis dragworfen, wills von ussen sevel Schneestoub hed drapresst gchäben. Die ganzi Zyt heds no toosed, mu hed gchehrd, das nach der gwaltigen Stoublouena no ganz vil Grund naha chunnd. Aber gsehn hed mu ir Nacht nyd. Mier hein no ds Garage usgschored, das i zmondrischt ha furtchennen.

Will i am Morgen z fyschterem furt bin, han i no nyd gsehn, was die Louena hed agreised, aber am Mittag, wan i bin heichon, hed mi fascht dr Schlag troffen. Dr ganz Wald: weg!!! Wie nen Bombenyschlag hed dr Luftdruck alli Beim furtputzt ol halb uehi abknickt, wie Zundhelzleni. U dr Grundschnee hed im Graben kei Platz meh gchäben, där ischt ja scho volla gsyn vor vorderen Louenen, u so ischt er näbenuus uber ds Land, bis zur Strass. I chan Euch sägen, das ischt es Bild gsyn!

Ds Schlimma ischt, das Ganza när ufzrummen. Ruedi und i syn hinder ds Holz, sobald das es ischt äber gsyn, un i han fascht grääred, wa mr zerschta Mal in dän Hang syn. «Da wärde mier nie fertig!», han i gsinned. Ja, u due heimmer Stund um Stund ufgrummd, die ganzi Fura mid em Streuibäsen ahigwischt, will alls voll chlynni Eschtleni ischt gsyn, Stämm versaged, Escht dännagruumd … u schliesslich heimmers gschaffd. Die, wan d Grundlouena hein

Grundlouene vor Strass us

uf em Land gchäben, hein no vil meh z tuen gchäben. Das gid wie ne Moräna, wenn dr Schnee schmilzt, luuter chlynni Steinzeni und Escht, ganz miehsam zum Ruummen.

Nach der Louenen syn ganz vil Lyt cho guggen, wies hed usgsehn. Quasi Katastrophentourismus heimmer gchäben. Also wen i näb dr Louenen hätti e Gliehwystand ufgstelld, i hätti fyn eso verdiened! Vil hei gfräged, wie mier hie chennen läben, ob mier nid die ganzi Zyt Angscht heigen. I mues nich sägen: Nei, i han kein Angscht. Ja, Respäkt, aber nid Angscht. Mys Huus ischt von 1802, un i han Vertruuen, das mu denn no hed gwissd, wa buuen, u das mier sicher syn. Outofahren ischt bigoscht gfährlicher! U wen i jetz gsehn, wies Friehlig wird im Tal, die ganzi Natur – nei, i wellti nid an nem anderen Ort läben. D Natur chan grausam syn, si chan eim alls nähn; aber si gid nis o alls, wa mer bruchen. Mier chemen u mier gahn, so wie alls andera o, wenn u wie bestimmt en andera. Mier chennen druf vertruuen, das alls eso chunnd, wies richtig ischt.

I winschen nich ganz e scheena Summer

Euwi Andrea Eschler

ANZEIGE

AGRO TREUHAND Seeland

AGRO-Treuhand Seeland AG
Rämismatte 9A
3232 Ins
Telefon 032 312 91 51
Telefax 032 312 91 04
www.treuhand-seeland.ch

treuland Mitglied
Treuhandverband Landwirtschaft Schweiz

Ihr Partner im Seeland

TREUHANDDIENSTLEISTUNGEN
WIRTSCHAFTSPRÜFUNG
STEUERBERATUNG
UNTERNEHMENSBERATUNG
PERSONALADMINISTRATION

INFORAMA –
WO ZUKUNFT WÄCHST

Ehemalige Schülerinnen der bäuerlichen Haushaltungsschule Brienz-Hondrich

Protokoll 100. & 101. HV 2021, schriftl. Durchführung

Da aus bekannten Gründen unsere beiden Hauptversammlungen von 2020/2021 schriftlich abgehalten wurden, informieren wir euch nun untenstehend über die Abstimmungsresultate. Wir verzichten auf eine Detaillierung der einzelnen Beschlüsse. Die jeweiligen Informationen dazu können der Broschüre, die jedes Mitglied mittels Postversand erhalten hat, entnommen werden.

Auswertung Abstimmung

Total gültige Stimmkarten: 275

1) **Ich stimme dem Protokoll der HV 2019 zu:**
JA: 269
NEIN: 0
ENTHALTUNG: 6

2) **Ich stimme dem Jahresbericht 2019/2020 zu:**
JA: 271
NEIN: 0
ENTHALTUNG: 4

3) **Ich stimme der Jahresrechnung 2019 zu:**
JA: 272
NEIN: 0
ENTHALTUNG: 3

4) **Ich stimme der Jahresrechnung 2020 zu:**
JA: 273
NEIN: 0
ENTHALTUNG: 2

5) **Ich stimme zu, die neuen Mitglieder in den Verein aufzunehmen:**
JA: 274
NEIN: 0
ENTHALTUNG: 1

6) **Ich stimme zu, Regula Grossen und Annerös Steuri in den Vorstand zu wählen:**
JA: 274
NEIN: 0
ENTHALTUNG: 1

7) **Ich stimme zu, den zur Wahl stehenden Vorstand zu bestätigen:**
JA: 275
NEIN: 0
ENTHALTUNG: 0

Korrigendum / Nachtrag

Leider ist uns bei den Ehrungen ein Fehler unterlaufen. Insgesamt gingen sechs Frauen mit ihren 50 Jahren Mitgliedschaft bei der Auflistung vergessen. Wir entschuldigen uns herzlich dafür und danken für den Hinweis.

2020
Annemarie Moor-Flück, Meiringen
Greti Schmutz-Bühler, Tschingel ob Gunten

2021
Helen Küng-Moser, Horboden
Frieda Luginbühl-Zahler, Kiental
Marianne Gerber, Oberwil
Rosmarie Burri-Berger, Schüpfen

Herzliche Gratulation und ein grosses Dankeschön für eure langjährige Treue zu unserem Verein!

Wir bedanken uns bei allen Mitgliedern, welche an der Abstimmung teilgenommen haben. Der Rücklauf übertraf unsere Erwartung und die Rückmeldungen waren sehr positiv. Wir wünschen euch alles Gute in Haus und Hof «u häbet ä guetä Summer».

Euer Vorstand

Ehemalige Hondrichschülerinnen

Schmetterlingskurs

Samstag, 3. Juli 2021

Lerne an einem Nachmittag die Grundkenntnisse zum geschützten Aufziehen von Schwalbenschwänzen kennen.

Ich züchte seit 10 Jahren Schwalbenschwänze und gebe dir an diesem Kurs meine Erfahrung weiter.
Der Kurs dauert einen Nachmittag à 3,5 Std. inkl. Verpflegung.

Alle Teilnehmer erhalten ein kleines Geschenk und die Möglichkeit – je nachdem, ob vorhanden – Eier oder Raupen und Setzlinge zu beziehen.

Kursleitung:	Simona Blum		
Wann:	3. Juli 2021		
Zeit:	13.30 – 17.00 Uhr		
Ort:	3268 Lobsigen		
Kosten:	für Mitglieder des Ehemaligenvereins	CHF	75.–
	für Nichtmitgleider des Ehemaligenvereins	CHF	80.–
	für Kinder	CHF	35.–
Anmeldung:	Rebekka Tschanz, Tel. 079 453 15 62 oder per E-Mail: famtschanz@hotmail.com		

Anmeldung bei Rebekka Tschanz bis spätestens 21. Juni 2021

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

Ehemalige Waldhofschülerinnen
Voranzeige

Hauptversammlung

Freitag, 25. Februar 2022, 19.30 Uhr
Restaurant Kreuz, Bleienbach

Der Vorstand

Sommerzeit

Lange Tage, der Sommer ist gekommen
hat er dem Frühling die Reize genommen?
Doch nein, das hat er wirklich nicht
er schenkt uns klare Tage, gute Sicht.

Der Blütenstaub in Feld und Wald
hat sich verzogen und schon bald
kann man die schönen Zapfen sehen
die wie Kerzen auf Weisstannen stehen.

Das Weizenkorn ist aufgegangen
gross und schwer die Ähren hangen
lieblich streicht der Wind die Felder
Halme wiegen, das Korn wird gelber.

Kumuluswolken sich bewegen
sie verkünden keinen Regen
spielend formen sich Gestalten
herrlich diese Naturgewalten.

Am Himmel hoch der Milan fliegt
schwerelos er seine Runden zieht
wie schön das wohl mag sein
unter dem Himmelszelt so ganz allein.

Wechselhaft darf auch der Sommer sein
nach jedem Regen folgt auch Sonnenschein
der unsere Herzen neu erfreuen mag
so geniessen wir doch jeden neuen Tag.

Walter Reusser, Zollikofen

SCHWAND-BÄREGG

Vorstand Ehemalige Schwand-Bäregg

Information zur schriftlichen HV 2021

Liebe Ehemalige

Besten Dank für die Teilnahme an der schriftlichen HV 2021 des Ehemaligenvereins Schwand-Bäregg. 55 Ehemalige haben schriftlich abgestimmt und gewählt.

Alle Traktanden wurden einstimmig angenommen. Die Neuwahl zur Rechnungsrevisorin von Monika Bruni sowie die Ernennung zum Ehrenmitglied von Markus Wildisen waren ebenfalls einstimmig. Wir gratulieren den Gewählten herzlich und danken für ihr Engagement für unseren Verein.

Der Vorstand hat beschlossen, dass die Ausschreibung der schriftlichen HA sowie diese Publikation der Wahl- und Abstimmungsergebnisse als Protokoll für die nächste Hauptversammlung gelten.

Im Namen des Vorstandes danken wir herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen und hoffen, dass die nächste HV wieder bei physischer Anwesenheit möglichst vieler Ehemaliger stattfinden kann.

Der Präsident
Martin Meier

Die Sekretärin
Elsbeth Bütikofer

21. BÄREGG-FRAUEN-FORUM

STRESS IM ALLTAG – FAKTEN UND TIPPS ZUM UMGANG MIT STRESS

Mitwirkende: **Timur Steffen, Psychologe**
Leitung: Bettina Müller, INFORAMA
Wann: **Donnerstag, 19. August 2021, 13.15–16.00 Uhr**
Wo: **INFORAMA Emmental, Bärau bei Langnau**

Wie oft liegen Sie abends im Bett, möchten eigentlich schlafen, aber in Ihrem Kopf spielt sich das Programm der nächsten Tage ab? Sie merken, dass der Tag nur 24 Stunden hat und fragen sich, wie Sie das alles schaffen sollen? Stress äussert sich bei allen Menschen anders. Sicher kennen Sie die gängigsten Symptome wie innere Unruhe, Schlaflosigkeit, Herzrasen und Kopfschmerzen.
Stress gehört zum Leben, kann auch positiv sein und so die eigene Leistungsfähigkeit kurzzeitig erhöhen. Wenn Stresssymptome jedoch nicht mehr weggehen, ist das ungesund und kann zu ernsthaften psychischen Erkrankungen führen.

Das Ziel des Nachmittags ist eine praxis- und alltagsnahe Vermittlung vom Umgang mit Stress. Nebst Berichten von Landfrauen und Landwirten werden Tipps und Methoden vermittelt, wie man selbst nicht ins «Hamsterrad des Alltagsstresses» gelangt oder aus diesem wieder herauskommt. Referent ist der Psychologe lic. phil. Timur Steffen, Mitglied des Vorstandes des Berner Bündnisses gegen Depression und tätig im Psychiatriezentrum Münsingen.

Alle sind herzlich eingeladen zum Gedankenaustausch beim anschliessenden Apéro. Die Veranstaltung ist kostenlos.

Anmeldung bis 10. August 2021 an:
Kurssekretariat, INFORAMA Waldhof
inforama.waldhof@be.ch
Tel. 031 636 42 40; Kurs-Nr. 213706

Wir freuen uns auf einen stressfreien und geselligen Nachmittag mit Ihnen!

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST · EHEMALIGE SCHWAND-BÄREGG · Landwirtschaft Emmental · INFORAMA BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Ehemaligenverein Schwand-Bäregg

Alpwanderung ins Diemtigtal

Dienstag, 10. August 2021 (Verschiebedatum Donnerstag, 12. August 2021)

Familie Brügger freut sich, euch auf der Alp Hösel willkommen zu heissen. Ihr Schwerpunkt liegt bei der Alpkäse- und Mutschliproduktion sowie der Vieh- und Ziegenzucht. Der Standort kann eine herrliche Aussicht auf die Stockhornkette bieten. Es ist keine Anmeldung erforderlich!

Programm:

10.00 Uhr	Treffpunkt beim Parkplatz Halten Springenboden, Riedern 78, 3755 Horboden Wanderung zur Hütte ca. 1 Std. (Option: Parkieren beim Restaurant Springenboden, 30 min. Marschzeit. Zufahrt mit dem Auto bis zur Hütte möglich.)
ab 11.00 Uhr	Apéro auf der Alp und Betriebsvorstellung
12.00 Uhr	Individuelle Verpflegung aus dem Rucksack
Nachmittag	Zeit zur freien Verfügung. Die Wanderung kann nach Lust und Laune ausgedehnt werden.
Ab 15.00 Uhr	Sofern es die Covid-19-Situation zulässt: freiwilliges Zvieri / Znacht im Restaurant Springenboden

Bei zweifelhafter Witterung bitte die Mitteilung auf unserer Homepage www.schwand-baeregg.ch beachten oder unter Tel. 1600, Rubrik «Klubs und Vereine», die Meldung abhören.
Wir freuen uns auf eine gemütliche und interessante Alpwanderung 2021!

Ehemaligenverein Schwand-Bäregg

Besichtigung eines Bio-Obstbaubetriebes mit Selbstvermarktung

Samstag, 10. Juli 2021

Programm:

13.15 Uhr	Besammlung auf dem Betrieb von Familie Messerli, Weiermatt 11, 3116 Kirchdorf Rundgang durch die Obst- und Beerenanlagen sowie Besichtigung der Sortieranlage und Lagerhallen
15.30 Uhr	«Zvieri» und Diskussion

Die Kosten werden vom Ehemaligenverein getragen. Parkplätze sind beschränkt vorhanden, wenn möglich Fahrgemeinschaften bilden.

Anmeldung: Bis 3. Juli 2021 an info@schwand-baeregg.ch oder telefonisch auf 079 335 28 04

Wir freuen uns auf einen interessanten und informativen Nachmittag.
Der Vorstand

Die Bio Klasse

Wie überzeuge ich meinen Kunden?

So möchte ich meine Hofprodukte einmal verkaufen

DIE BIO KLASSE
in Zukunft bauern

Vera Obertüfer

Es gibt unglaublich viele verschiedene Möglichkeiten, um die eigenen Hofprodukte an die Menschen zu bringen. Ich wünsche mir auf meinem zukünftigen Betrieb einen Ort, wo wir unsere Produkte und Lebensmittel direkt für die Menschen zubereiten und servieren können. Ein kleines Restaurant oder ein Catering für Anlässe, das wäre schön. Ich möchte die Menschen auf den Bauernhof holen und ihnen zeigen, wie kreativ und vielseitig unsere regionalen und saisonalen Produkte verarbeitet werden können. Wie viel Spass es macht, das komplett biologische und mit viel Hingabe produzierte Essen zu würdigen, indem wir etwas auf den Teller zaubern, das sowohl dem Gaumen als auch dem Auge Freude bereitet. Ich stelle mir vor, z. B. einmal pro Monat unser Restaurant einzurichten. Auf der Heubühne, mitten auf der Weide, am Waldrand oder

Vera Obertüfer

im alten Speicher. Irgendeinen speziellen Ort, wo die Menschen sich treffen können für einen schönen Abend und gutes Essen, mitten im Geschehen des Bauernhofes.

Ich möchte auch eine kleine Besenbeiz einrichten, für Kaffee und Kuchen, Snacks und Getränke aus unseren Produkten. Apfelsaft, belegte Brötli, Salate, frisches aus dem Garten, Süssgebäck, alles was das Herz begehrt. Es soll unkompliziert und leicht zugänglich sein. Die Besucher*innen sollen dort auch die Möglichkeit haben, mehr über den Betrieb zu erfahren. Mit kinder- und erwachsenenfreundlichen Informationsquellen zum Hof, den Produkten und den Menschen, die hier arbeiten. Mit meinem Betrieb möchte ich eine Brücke schlagen, um die Konsument*innen und die Landwirtschaft einander näherzubringen. Um Vorurteile abzubauen und ein besseres Miteinander zu gestalten. Wir können alle voneinander lernen und uns verstehen, wenn wir mehr zusammenarbeiten. Oder zusammen essen. Denn Essen verbindet. Deswegen tische ich auf. Direkt auf dem Hof, direkt vom Garten auf den Teller und direkt in die Münder und Herzen meiner Besucher.

Vera Obertüfer

Die Kundschaft schätzt Qualitätsprodukte aus biologischem Anbau.

Laura Würslin

In der Schweiz geben die Menschen nur einen kleinen Teil ihres Einkommens für Lebensmittel aus. Lebensmittel sind im Vergleich zu anderen Konsumwaren sehr günstig. Gleichzeitig verdienen Landwirt*innen oft auch sehr wenig an der Produktion von Lebensmitteln, insbesondere, wenn sie diese an Grossverteiler verkaufen. Die Wertschöpfung, auch bei Bio-Produkten, passiert dann bei den Grossverteilern und nicht bei den Produzent*innen. Diese geringe Wertschätzung (in finanzieller Form) ist mir ein Rätsel und macht mich auch wütend. Wie kann es sein, dass jene, die die Lebensgrundlage der Bevölkerung produzieren, nämlich unser Essen, mehr arbeiten und weniger verdienen als die meisten anderen?

Laura Würslin

Für mich ist die Direktvermarktung da sehr interessant, weil die Wertschöpfung der Produkte so bei den Produzent*innen bleibt. Die Vertragslandwirtschaft (auch solidarische Landwirtschaft) ist beispielsweise eine Möglichkeit, wie Lebensmittel in Form von Abonnements verkauft werden können. Da sich die Konsument*innen dabei meistens für mindestens ein Jahr verpflichten müssen, tragen sie gemeinsam mit den Landwirt*innen das Risiko einer mager ausfallenden Ernte. Gemüse-Abonnements sind bereits sehr beliebt. Ich fände es interessant, dieses Modell auf Grundnahrungsmittel zu übertragen. Ich würde dann Produkte, die gut lagerbar sind, im Abonnement anbieten: Trockenbohnen, Kichererbsen, Mehl, Pasta, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Lupinen-Kaffee etc.

So oder so finde ich es wichtig, dass eine Nähe besteht zwischen denen, die produzieren, und denen, die konsumieren. Denn dadurch entsteht gegenseitiges Verständnis. Und wenn die Leute verstehen, wie viel Aufwand hinter dem Produzieren von Lebensmitteln steckt, dann, so meine Hoffnung, sind sie auch eher dazu bereit, einen höheren (und angemesseneren) Preis dafür zu bezahlen.

Und – was sowieso immer wichtig bleibt: schöne Etiketten!

Laura Würslin

Cyrill Wechsler

Direkter Kundenkontakt ist mir sehr wichtig und wird auf meinem eigenen Betrieb einen hohen Stellenwert haben. Die Direktvermarktung ist schon lange eng mit der biologischen Wirtschaftsweise verbunden und wird hoffentlich

Eine bunte Palette von selbstproduzierten Lebensmitteln für den Bauernhof-Brunch

Cyrill Wechsler

nach der Corona-Zeit weiter an Bedeutung gewinnen. Ich habe das Glück, auf meinem Lehrbetrieb die Vorteile dieser Vermarktungsstrategie erleben zu dürfen: Dank der komplett auf dem Betrieb stattfindenden Wertschöpfung können auf 14 Hektaren Fruchtfolgefläche rund 15 Vollzeitstellen angeboten werden. Willkürliche Preisschwankungen und instabile Märkte gehören der Vergangenheit an. Doch es gibt auch Herausforderungen, etwa die hohe Diversität der Kulturen oder der zusätzliche Aufwand.
Das zunehmende Bewusstsein der Konsumenten für Energieeffizienz und Nachhaltigkeit erlaubt mir als Landwirt, eine lokale Nische zu besetzen mit hochwertigen, vertretbar produzierten Produkten und entsprechenden Preisen. Ich sehe die Direktvermarktung als Gelegenheit, Qualität und Diversität statt nur Quantität zu vermarkten.
Ich möchte meine Kunden einmal damit überzeugen, dass sie von mir eine grosse Bandbreite an Produkten bekommen, die alle mit derselben Mentalität produziert werden. Mein Betrieb soll für eine zukunftsfähige Wirtschaftsweise stehen, für qualitativ hochwertige Produkte und für die Arbeit mit natürlichen Kreisläufen.
Ausserdem überzeuge ich meine zukünftige Kundschaft mit der Fusion von Produktion und Ökologie auf derselben Fläche. So wird mein Betrieb auch attraktiv bezüglich Agrotourismus. Der Konsument kann sich ein noch besseres Bild meiner Wirtschaftsweise machen und danach mit gutem Gewissen den «Gäldsecku» zücken.

Cyrill Wechsler

Ehemalige Rütti-Seeland-Waldhof

Sonnen- und Seenland Kärnten

Neues Datum: Sonntag – Samstag, 22. – 28 August 2021

Aufgrund der aktuellen Situation mit COVID-19 bei Drucklegung der Mitteilungen wird die Ehemaligen-Reise vom Juni in den August verschoben – dies in der Hoffnung, dass das Virus sich im August zurückgezogen hat.
Sollte das nicht der Fall sein, so gibt es vom 24. bis 27. August eine 4-tägige Ersatzreise in der Schweiz – genauer im Goms und seinen Seitentälern. Auf dem Programm steht die Hinreise via Waadtländer Alpen – Genfersee – Rhonetal. Tag 2 ist für eine landwirtschaftliche Besichtigung sowie einen Abstecher in ein Seitental mit einem Stausee vorgesehen – Tag 3 für die Berge geplant. Heimreise via Grimsel – sie endet mit dem Besuch bei einem Alphornbauer. Die Kosten liegen bei ca. CHF 880.– pro Person.
Danke, wenn Sie auf der Anmeldung angeben, ob sowohl Kärnten wie auch Wallis für Sie in Frage kommen, oder ob Sie nur Kärnten oder nur die Kurzreise in der Schweiz reservieren möchten.

Kärnten ist das südlichste Bundesland Österreichs, das sonnige Herz des Landes und ein wahres Schätzkästlein. Eine Landschaft von grosser Schönheit und Vielfalt: von der Einsamkeit des Hochgebirges zu den lieblichen Tälern – vom ewigen Eis bis zu den vielen blauen Seen. Auf der RSW-Reise entdecken Sie touristische «Muss» und erhalten natürlich auch Einblicke in Kärntens Landwirtschaft.

1. Tag: Carreise über Zürich – St. Gallen – Bregenz – Memmingen – München – Rosenheim – Salzburg – Tauern Autobahn – Millstättersee nach Bad Kleinkirchheim, wo Sie für 5 Nächte Hotel beziehen.

2. Tag: Am Vormittag besichtigen Sie ein internationales Holzverarbeitungsunternehmen (u.a. Sägeproduktion, Kanaltrockenanlage, Hobelwerk). Am Nachmittag geht's durchs Drau-, Gitsch- und Gailtal – über die Karnische Dolomitenstrasse – Bad Bleiberg zurück nach Bad Kleinkirchheim – mit Besuch eines Landwirtschaftsbetriebes unterwegs.

3. Tag: Seentag – alle 1200 können wir zwar nicht zeigen. Via Feldsee – Afritzersee – entlang dem still verträumten Ossichachersee geht's an den majestätischen Wörthersee. Freie Mittagspause in Velden, der kleinen und schicken Metropole mit ihrem berühmten Schlosshotel und der einladenden Promenade. Nach einer Schifffahrt auf dem Wörthersee am Nachmittag kehren Sie «heim» nach Bad Kleinkirchheim.

4. Tag: Bergtag! Sie entscheiden, ob Sie mit der Bergbahn «die Gipfel stürmen» oder, falls «keine Lust auf Berg», die Therme in Bad Kleinkirchheim besuchen und einen Relaxtag einschalten.

5. Tag: Es erwarten Sie zwei bekannte Panoramastrassen: die Nockalmstrasse, welche durch den Nationalpark Nockberge mit dem grössten Fichten- und Zirbenbestand führt. Im 2. Teil ist es die Malta-Hochalmstrasse, eine der Traumstrassen der Alpen. Durch das «Tal der stürzenden Wasser» gelangen Sie zur höchsten Staumauer Österreichs, der Kölnbreinsperre auf 1900 Metern.

6. Tag: Langsam geht's «heizue» – heute über Spittal – durchs Osttirol und Pustertal ins Eisacktal – über den Jaufenpass ins Passeiertal und bei Meran in den Vinschgau zur letzten Übernachtung.

7. Tag: Rückfahrt via Reschenpass – Oberinntal – Landeck – Arlberg – Feldkirch – St. Gallen – Zürich – Aussteigeorte.

Kosten pro Person:

ab 25 Teilnehmenden:	CHF 1650.–
Einzelzimmer-Zuschlag:	CHF 90.–
Oblig. Reiseversicherung:	CHF 39.–

Leistungen:

Alles inbegriffen – ausser 3 Mittagessen, alle Getränke und persönliche Auslagen.

Anmeldung bis Donnerstag, 1. Juli, an: Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen, Tel. 032 685 99 88, info@vollenweider-reisen.ch

Ehemalige Rütti-Seeland-Waldhof

Flusskreuzfahrt «Seine – von Honfleur nach Paris»

Samstag – Freitag, 18. – 24. September 2021

Das Schiff:

MS Renoir ist ein komfortables schwimmendes Hotel. Es wurde 2018 renoviert, verfügt über zwei Kabinendecks mit grosszügigen Aussenkabinen: 15 m² sind die Doppelkabinen, 11 m² die Einzelkabinen. Auf dem Oberdeck befinden sich die Bar, Reception und das Restaurant und natürlich gibt es auch das Sonnendeck zum «eifach chli si».
Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Kabine; Anzahl Plätze beschränkt.

Hin- und Rückreise:

Die Anreise nach Honfleur und die Heimfahrt ab Paris erfolgen bequem im Car. Sie werden also – wie auf bisherigen Flusskreuzfahrten – keine Umstände haben mit «Gepäck schleppen».

Die Flussfahrt:

Die Vielfalt dieser Landschaft überrascht. Ein erster Höhepunkt ist sicher der Ort der Einschiffung: Honfleur – ein Bijou an der Seinemündung. Zwischen der Atlantikküste und Rouen ist die Seine recht stark befahren und gezeitenabhängig; hier wird es Begegnungen mit grossen Meerschiffen geben. Von Rouen nach Paris erwartet Sie die Schönheit der Normandie: sattes Grün, Apfelbäume, weidende Kühe, schroffe Partien mit Kalksteinfelsen, unverbaute Ufer. Und schlussendlich Paris: eindrucksvoll die Défense mit dem modernen Wohn- und Büroviertel und unvergesslich das Panorama der pulsierenden Weltstadt.

Rosinen aus dem Programm:

Das maritime Städtchen Honfleur mit charmanten Gassen und den pittoresken Fachwerkhäusern • der kleine Hafenort Etretat am Ärmelkanal in der Normandie, berühmt durch die Felsformationen der Küsten • Rouen, die historische Hauptstadt der Normandie mit ihren engen Gassen und prachtvollen Fachwerkbauten • die wunderbare Gartenanlage von Schloss Versailles • Paris, die französische Metropole – sie fasziniert mit ihren breiten Boulevards und den berühmten Bauwerken wie Eiffelturm, Notre Dame, Triumphbogen, Louvre, Champs Elysées usw. Nicht fehlen darf natürlich der Montmartre mit der Sacré Cœur und seiner besonderen Ambiance.

Für das Detailprogramm und Auskünfte kontaktieren Sie uns auf 032 685 99 88!

Kosten pro Person:

Doppelkabine Hauptdeck	CHF 2390.–
Doppelkabine Oberdeck	CHF 2590.–
Einzelkabinen ausgebucht	

Leistungen:

«Alles inbegriffen» – wie üblich bei den Ehemaligen-Flusskreuzfahren – bei dieser Reise zusätzlich auch die Getränke auf dem Schiff bei den Essen und an der Bar (ausser Flaschenweine, Champagner und Schnaps von der speziellen Karte).
Nicht inbegriffen sind die Reiseversicherung, Trinkgelder und persönliche Auslagen.

Sofortbucher-Rabatt bei Buchung bis spätestens Montag, 14. Juni:
CHF 150.– pro Kabine

Anmeldung:

Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen, Tel. 032 685 99 88, info@vollenweider-reisen.ch

Ehemalige Rütti-Seeland-Waldhof

Ferienwoche «Prättigau – Klosters»

Mittwoch – Dienstag, 22.– 28. September 2021

Leider war das Echo auf die Ferienwoche Crans-Montana sehr klein. Deshalb wird sie termingleich durch eine Ferienwoche «Prättigau – Klosters» ersetzt. Wichtig: Auch diese findet selbstverständlich nur statt, wenn es die Corona-Situation und die Weisungen des BAG erlauben.

«Prättigau», bereits der Name strahlt eine gewisse Besonnenheit aus. Genauso präsentiert sich das sanft hügelige und doch wild alpine Tal zwischen Chur und Davos. Der Ferienort Klosters liegt eingebettet im ländlich gebliebenen Teil des Prättigaus auf rund 1200 Metern über Meer. Trotz seiner Bekanntheit ist es dem Ferienort gelungen, seinen dörflich-romantischen Charakter zu bewahren.
Zentral – und doch ruhig – liegt Ihr Hotel. Bodenständig und herzlich zeichnet sich das «Ferien-Zuhause» aus.
Kommen Sie mit – geniessen Sie ein paar gemütliche Ferientage im Kreise der Ehemaligen mit dem besonderen Charme der Bündner Gastfreundschaft.

1. Tag:
Carreise ab verschiedenen Einsteigeorten – durchs Emmental und Entlebuch – Luzern – Hirzel – entlang Zürich- und Walensee – Sargans – Landquart – durchs Prättigau nach Klosters.

Das erwartet Sie während des Aufenthaltes:
Entdeckungstour durch den Ferienort mit Abstecher nach der kleinen Walsersiedlung St. Antönien in fantastischer Bergwelt • Ausflug ins wildromantische Weisstannental und durch Rebberge der Bündner Herrschaft • Bergtag Gotschna oder Madrisa • Pässefahrt ins «goldene» Oberengadin • ein freier Tag

7. Tag:
Heimreise via Flims – Disentis – Oberalppass – Andermatt – Flüelen – Luzern – Aussteigeorte

Kosten pro Person:	CHF 1350.–
Zuschlag Einzelzimmer:	CHF 90.–
Reiseversicherung:	CHF 39.–

Inbegriffen:
Carreise in den Ferienort • Ausflüge per Car • Billet für den Bergausflug • ausgezeichnetes Mitteklassehotel, Doppelzimmer mit Bad od. Dusche/WC • Kaffee und Gipfeli 1. Tag • reichhaltiges Frühstücksbuffet 2.–7. Tag • Mittagessen auf Hin- und Rückreise • 6 feine Abendessen • freie Nutzung Wellnessbereich im Hotel • Begrüssungsapéro • Vollenweider-Betreuung • Reiseunterlagen

Anmeldung bis Donnerstag, 1. Juli, an: Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen, Tel. 032 685 99 88, info@vollenweider-reisen.ch

Ehemalige Schwand-Bäregg

Ferienwoche «Toggenburg – Wildhaus»

Mittwoch – Dienstag, 11. – 17. August 2021

Aufgrund der aktuellen Corona-Situation und den Vorgaben des BAG bei Drucklegung der Mitteilungen fällt die Ferienwoche im Stubaital/Tirol auch diesen Sommer «ins Wasser».
Als Alternative für alle, die endlich wieder etwas unternehmen möchten, gibt es termingleich wie Stubaital eine Schweizer Ferienwoche im heimeligen Toggenburg.
Wichtig: Auch diese findet nur statt, wenn es die aktuelle Corona-Situation zulässt. Die Gesundheit aller Beteiligten hat für uns auch in diesem Sommer erste Priorität.

Zwischen dem mächtigen Säntismassiv und den Gipfeln der sieben Churfirsten – da, wo die Flüsse Thur und Necker ihren Lauf nehmen – liegt das ruhige, überschaubare und unverfälschte Toggenburg mit seinen vielen Streusiedlungen. Ihr Ferienwoche-Zuhause ist ein Hotel mit Tradition, auf 1100 Metern über Meer auf der Passhöhe in Wildhaus. Sie wohnen in heimeligen Zimmern und lassen sich kulinarisch verwöhnen. Vom Hotelpool aus geniessen Sie den Blick auf die imposante Kulisse der Churfirsten. Kommen Sie mit – und geniessen Sie ein paar Tage Auszeit in einer reizvollen Umgebung mit herrlichen Bergseen und Moorlandschaften.

1. Tag

Carfahrt via Zürich – Winterthur – Altikon – durchs Stammertal – Stein am Rhein – entlang dem Untersee – Salenstein – durchs Thurgau ins Toggenburg nach Wildhaus

Das erwartet Sie während des Aufenthaltes:

Entdeckungstour durch den Ferienort und das obere Toggenburg • Ausflug ins Appenzellerland • ein Bergtag «Iltios – Chäserrugg» • Abstecher in die Bündner Herrschaft • freier Tag fürs eigene Programm

7. Tag

Heimreise via Wattwil – Hulftegg durchs Tösstal – Pfäffikon – Umfahrung Zürich zurück ins Bernbiet

Kosten pro Person:	CHF 1340.–
Zuschlag Einzelzimmer:	CHF 90.–
Reiseversicherung:	CHF 39.–

Inbegriffen:

Carreise in den Ferienort und alle Ausflüge per Car • Billet für den Bergausflug • gutes Mittelklassehotel, Doppelzimmer mit Bad oder Dusche/WC • Kaffeehalt 1. Tag und Frühstücksbuffet 2. – 7. Tag • Mittagessen 1. und 7. Tag und Gertensuppe beim Ausflug Bündner Herrschaft • 6 feine Abendessen im Rahmen der Halbpension • Begrüssungsapéro • freie Nutzung der Wellness-Attika mit dem Sprudelbad • Vollenweider-Betreuung • Reiseunterlagen

Anmeldung bis Donnerstag, 1. Juli, an: Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen, Tel. 032 685 99 88, info@vollenweider-reisen.ch

Ehemalige Schwand-Bäregg

Veloferien in der Voralpenlandschaft Allgäu

Samstag – Freitag, 10. – 16. Juli 2021 (17. – 23. Juli ausgebucht)

Die Veloreise findet nur statt, wenn es die aktuelle Corona-Situation und die Weisungen des BAG sowie jene der besuchten Länder erlauben. Die Gesundheit der Teilnehmenden hat für uns erste Priorität.

Reminder: Es hat noch Plätze für das Zusatzdatum der Veloferien!

Sanfte Hügel, wilde Bergwelt und eine idyllische Seenlandschaft, so präsentiert sich die Veloferienwoche in der lieblichen Voralpenlandschaft Allgäu. Die Region hat auch «Nichtradlern» einiges zu bieten und auch sie sind an Bord bei Stefan herzlich willkommen!
Ihr Zuhause für den gesamten Aufenthalt ist ein familiengeführtes Mittelklassehotel.

1. Tag: Anreise mit dem Car ab Einsteigeorte nach Marktoberdorf – Start der ersten Rad-Etappe nach Schwangau (ca. 35 km)

2. Tag: Kennenlerntour Schwangau – königliche Schwarzenberg-Runde (ca. 20 km / 24 km)

3. Tag: Tannheimertal (ca. 37 km / 69 km)

4. Tag: Wieskirche – Rosshaupten, verbunden mit einer Schifffahrt auf dem Forggensee (ca. 39 km)

5. Tag: Freier Tag oder Velotour nach eigenem Gusto

6. Tag: «Emmentaler»-Radweg (ca. 31 km)

7. Tag: Heimreise via Bregenzerwald

Damit Sie die zum Teil auch hügeligeren Etappen in vollen Zügen geniessen können, ist ein E-Velo von Vorteil. E-Bikes können – falls Sie kein eigenes besitzen – vor Ort gemietet werden. Die Touren werden von einem ortskundigen Veloführer mitbegleitet. Verlangen Sie die Detail-Ausschreibung, in der Sie mehr Infos zum Arrangement erhalten.

Kosten pro Person im DZ:

ab 16 Teilnehmenden:	CHF 1750.–
ab 20 Teilnehmenden:	CHF 1690.–
Einzelzimmer-Zuschlag:	CHF 150.–
Oblig. Reiseversicherung:	CHF 39.–

Letzter Termin für Anmeldung:

Montag, 7. Juni (bitte telefonisch oder per E-Mail)

Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen, Tel. 032 685 99 88, info@vollenweider-reisen.ch

Anmeldetalon für die Reiseaktivitäten der Ehemaligenvereine
(Namen bitte gemäss Identitätskarte oder Pass)

Name(n) Vorname(n) Geb. Datum

Name(n) Vorname(n) Geb. Datum

Adresse PLZ/Ort

Telefon Mobile

Danke, wenn Sie sich bei Interesse an einer Reise anmelden, auch wenn die Durchführung wegen Corona zum Zeitpunkt der Anmeldefrist nicht sicher ist. Das hilft, die nötigen Reservationen zu sichern. Alle Reiseaktivitäten finden jedoch nur statt, wenn Corona es erlaubt!

Gewünschte Reise oder Ferienwoche:

☐ **Sonnen- und Seenland Kärnten, neu von Sonntag bis Samstag, 22. – 28. August 2021**
➔ gilt auch für Ersatzreise Schweiz von Dienstag bis Freitag, 24. – 27. August 2021, falls Kärnten wegen Corona ausfällt
☐ Buchung NUR für Sonnen- und Seenland Kärnten – Ersatzreise Schweiz passt nicht
☐ Buchung NUR für 4-tägige Ersatzreise Schweiz, falls Kärnten nicht stattfinden kann
☐ Doppelzimmer ☐ Einzelzimmer

Veloferien im lieblichen Allgäu, Samstag bis Freitag, 10. – 16. Juli 2021
☐ Doppelzimmer ☐ Einzelzimmer

Ferienwoche Toggenburg – Wildhaus (Ersatz für Stubaital), Mittwoch bis Dienstag, 11. – 17. August 2021
☐ Doppelzimmer ☐ Einzelzimmer

Flusskreuzfahrt Seine – von Honfleur nach Paris, Samstag bis Freitag, 18. – 24. September 2021
☐ Doppelkabine Hauptdeck ☐ Doppelkabine Oberdeck

Ferienwoche Prättigau – Klosters (Ersatz für Crans-Montana), Mittwoch bis Dienstag, 22. – 28. September 2021
☐ Doppelzimmer ☐ Einzelzimmer

Versicherung:
☐ Ich (wir) besitze(n) einen ETI-Schutzbrief oder eine gleichwertige Annullierungs-/Reisezwischenfall-Versicherung und benötige(n) für die gebuchte Reise keine Police!

Datum, Unterschrift

Einsenden an:
Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen 1, info@vollenweider-reisen.ch

Wichtige Daten

INFORAMA

15. Juni 2021	Anmeldeschluss Betriebsleiterschule
17. Juni 2021	«Mut-Café», INFORAMA Berner Oberland
15. November 2021	Anmeldeschluss Vollzeitkurs, INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
31. Juli 2022	Anmeldeschluss Berufsbegleitender Kurs zur Bäuerin FA 2021 – 2023, INFORAMA Waldhof, Langenthal

HONDRICH

3. Juli 2021	Schmetterlingskurs, Lobsigen

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

25. Febr. 2022	Hauptversammlung Ehem. Waldhofschülerinnen 2022, Restaurant Kreuz, Bleienbach

SCHWAND-BÄREGG

10. Juli 2021	Besichtung Bio-Obstbetrieb Messerli, Kirchdorf
10. August 2021	Alpwanderung ins Diemtigtal
19. August 2021	21. Bäregg-Frauen-Forum, INFORAMA Emmental, Bärau

REISEN

10. – 16. Juli 2021	Schwand-Bäregg: Veloferien «Liebliches Allgäu» (Zusatzreise)
17. – 23. Juli 2021	Schwand-Bäregg: Veloferien «Liebliches Allgäu» (ausgebucht)
11. – 17. Aug. 2021	Schwand-Bäregg: Ferienwoche Toggenburg – Wildhaus
22. – 28. Aug. 2021	RSW: Sommerreise «Sonnen- und Seenland Kärnten»
24. – 27. Aug. 2021	Evtl. Ersatzreise Goms (falls Kärnten nicht stattfinden kann)
18. – 24. Sept. 2021	Flusskreuzfahrt «Seine – von Honfleur nach Paris»
22. – 28. Sept. 2021	RSW: Ferienwoche Prättigau – Klosters
1. – 7. Sept. 2022	Voranzeige Ehemaligen-Reise Schwand-Bäregg (Kobel / Hess)

Redaktionsschluss der September-Ausgabe:
2. August 2021