

INFORAMA

UNO-Jahr der Bäuerin 2026 Seite 8

HONDRICH

Einladung HV Seite 34

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

Rückblick Waldhof-Träff Seite 43

SCHWAND-BÄREGG

Besuch Biofarm Seite 50

Ehemaligen Nachrichten



«Ein Traum geht in Erfüllung.»

Timon und Lea Wüthrich

1

März 2026

**UNO-Jahr der Bäuerin 2026:
«Gestalterin der Landwirtschaft von morgen»**

Frauen sind der Kitt in der Landwirtschaft. Sie haben den Überblick und kümmern sich um die Belange von verschiedenen Generationen. Frauen in der Landwirtschaft gab es schon immer und sie haben schon immer die Fahnen auf den Betrieben mit hochgehalten. Früher oft ohne landwirtschaftliche Ausbildung, aber meistens mit grossem praktischem Erfahrungsschatz.

Die moderne Bäuerin ist heute vieles zugleich, auf der einen Seite hütet sie traditionsbewusst das Familienwissen und ist gleichzeitig Unternehmerin mit frischen Ideen. Ob Direktvermarktung, Agrotourismus oder neue Technologien – Frauen bringen kreative Konzepte auf die Höfe und öffnen damit Türen zu zusätzlichen Einkommensquellen. Oft bringen Frauen Wissen und Erfahrungen aus anderen Ausbildungen mit, bauen eigene Betriebszweige auf und beeinflussen damit die Entwicklung der Betriebe wesentlich. Damit das gelingt, setzen Bäuerinnen stark auf Weiterbildung. Sie besuchen Kurse in Betriebsführung, eignen sich Wissen über Produktionstechniken oder Digitalisierung an, sie schrauben selbstbewusst am Traktor oder beschäftigen sich mit innovativen Produkten für die Direktvermarktung. Abseits von Klischees und Rollenbildern legen Bäuerinnen dort Hand an, wo es nötig ist.

Frauen übernehmen zudem eine wichtige Rolle im Austausch mit der Gesellschaft. Sie treten in den Dialog mit Konsumentinnen und Konsumenten. Sie erklären, was nachhaltige Landwirtschaft bedeutet, und zeigen auf, warum faire Rahmenbedingungen entscheidend sind. Damit geben sie der Landwirtschaft ein modernes Gesicht und schaffen Nähe zwischen Hof und Bevölkerung.

Was im Kleinen, auf den Betrieben und in den Familien funktioniert, kann auch im Grossen funktionieren, und so sind die meist weiblichen Kernkompetenzen Einfühlungsvermögen, Kommunikationsfreudigkeit und Kompromissbereitschaft



nicht nur für den Zusammenhalt in der Familie, sondern auch für die Arbeit in politischen Gremien und Vereinen entscheidend.

Ob neue Vermarktungswege, nachhaltige Innovationen oder digitale Lösungen – Frauen sind Motor und Gestalterinnen der Landwirtschaft von morgen. Die Frauen in der Landwirtschaft, ob sie nun als Bäuerin, Landwirtin, Agronomin oder «Frau des Bauern» unterwegs sind, mit ihrem Unternehmergeist, ihrer Kommunikationsstärke und ihrem Bildungsinteresse haben alle das gleiche Ziel: ihre Höfe gesund und nachhaltig in die nächste Generation zu führen.

*Barbara Kunz
Präsidentin Verband Bernischer Landfrauenvereine*

Impressum

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

17. Jahrgang
Auflage: 10'192 Exemplare (WEMF beglaubigt 2025)

Redaktion

Monika Feller, Karin Bula, Anne-Sophie Klee (alle INFORAMA), Peter Brand (Rütli Seeland-Waldhof), Katrin Schneider (Schwand-Bäregg), Erika Gerber (Hondrich), Ruth Zurflüh (ehemalige Waldhofschülerinnen).

Adresse Redaktion

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

Die Präsidentinnen und Präsidenten

Verein Ehemalige Brienz-Hondrich:
Ernst Wandfluh, Bifigen 30a, 3716 Kandergrund

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

Ehemaligenverein Rütli-Seeland-Waldhof:
Res Gäumann, Ziegelhof 71, 3235 Erlach

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

Ehemaligenverein Schwand-Bäregg:
Martin Meier, Dorfstrasse 82, 3661 Uetendorf

Inserateannahme

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

Satz und Druck

Thomann Druck AG, Brienz, www.thomandruck.ch
Egger AG, Frutigen, www.egger-ag.ch

Adressänderungen für alle Ehemaligenvereine:

Egger AG, Lindenmattstrasse 7, 3714 Frutigen
Tel. 033 672 11 11, inforama@egger-ag.ch

Titelbild

«Ein Traum geht in Erfüllung.»
Foto: Timon und Lea Wüthrich



Inhaltsverzeichnis



	Standpunkt		2
<p>Haben Sie Ihre Adresse geändert? Bitte melden Sie sich bei:</p> <p>Egger AG Lindenmattstrasse 7 3714 Frutigen Telefon 033 672 11 11 inforama@egger-ag.ch</p>	<p>INFORAMA</p> <p>In eigener Sache Aktuell</p> <p>Personelles UNO-Jahr der Bäuerin</p> <p>Pflanzenschutz Berufliche Grundbildung</p> <p>Berufsmaturität Höhere Berufsbildung</p> <p>Beratung</p> <p>Ressort Weiterbildung</p>	Informationen aus der Geschäftsleitung	4
		Rückblick 5. Forum Alpwirtschaft	5
		Rückblick Seeländer Forum 2025	6
		Neue Fachleute am INFORAMA	7
		Frauen in der Berner Landwirtschaft	8
		Neues Angebot: Frauen im Spannungsfeld Hof	10
		Fachbewilligung Pflanzenschutz	11
		Einblick in den Schulalltag: Winterblock 2025/2026	12
		Das 3. Lehrjahr am INFORAMA Schwand	13
		Berufsmaturitätsschule am INFORAMA	14
		Zu Besuch bei Anna Gschwind	15
		Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachkurse	16
		Schlussfeier am INFORAMA Waldhof	17
		Bäuerinnen mit Fachausweis	18
		Informationsabende der Betriebsleiterschule	19
		Schlussfeier Agrotechniker/innen HF	21
		Digitalisierungsschritte in der Landwirtschaft	22
		Weiterbildungskurse Obstbaumschnitt	23
		Versuche am INFORAMA Seeland	24
		Gesundheitstagung «Fit fürs Feld»	26
		26. Bäregg-Frauen-Forum	26
		Vorschau BEA	27
		Neu: Naturkosmetikkurse tageweise buchbar	27
		Kräuterseminar: Module, die süchtig machen	28
		Weiterbildungskurse INFORAMA	29
Convenience-Food: die haltbare Zubereitungsart	30		
VEREINE	Forum	Ein Traum geht in Erfüllung	31
HONDRICH	Vorstand	Soldanelle	32
		Hauptversammlung Ehem. Hondrichschülerinnen	33
		Hauptversammlung Ehem. Hondrichschüler	35
		Kursausschreibung Nadelfilzen	37
		Ehemaligenreise ins Engadin	38
		Bericht Jassturnier	39
RÜTTI-SEELAND-WALDHOF	Vorstand	Einladung zur Hauptversammlung	40
		Spiel der Ehemaligen Rütli-Seeland-Waldhof	40
		Hauptversammlung Ehem. Waldhofscherinnen	42
		Waldhof-Träff zum Thema Weihnachtsdeko	43
SCHWAND-BÄREGG	Vorstand	Protokoll der 9. Hauptversammlung	44
		Geschichten aus dem Leben eines SAC-Hüttenwarts	47
		Interview mit Celine und Jonas Engeloeh	48
		Führung Biofarm Huttwil	50
VEREINE	Reisen	Ehemaligenreise ins Piemont	51
		Veloferien: Berge, Seen und Bayern	52
		Ferienwoche «Hochzillertal»	53
		Herbstflusskreuzfahrt «Donau»	54

INFORAMA aktuell

Informationen aus der Geschäftsleitung



Neue INFORAMA-Strategie

Das INFORAMA erarbeitet eine neue Strategie – Mitarbeitende gestalten Zukunft mit.

Das Umfeld des INFORAMA und die Berner Landwirtschaft haben sich in den vergangenen Jahren verändert. Das INFORAMA hat deshalb einen umfassenden internen Strategieprozess gestartet und setzt dabei auf die breite Beteiligung seiner Mitarbeitenden. Vision, Mission, das strategische Leitbild, die Werte und weitere strategische Dokumente sollen gemeinsam mit allen interessierten Mitarbeitenden erneuert werden. Zu Jahresbeginn hat der Direktor an allen Standorten für eine aktive Teilnahme auf dem INFORAMA-Strategie-Weg geworben. Der Prozess ist auf rund zwei Jahre angelegt und wird von externen Fachleuten begleitet. Eine erste Etappe gilt der internen Analyse und Auswertungen des Umfeldes, basierend auf dem breiten Einbezug interessierter Partner. Sie bilden die Grundlage für die spätere inhaltliche Weiterentwicklung der strategischen Dokumente. Das INFORAMA sieht seine Zukunft im Dialog, mit dem Wunsch, Veränderungen frühzeitig zu erkennen und konstruktiv zu gestalten.

Aktuelles Kursprogramm

Das INFORAMA bietet eine grosse Palette an Weiterbildungskursen zu landwirtschaftlichen Themen im Kanton Bern an. Von Traktorfahrkursen über Obstschneidetechniken, Permakulturwissen und Homöopathie im Stall bis zu Hofnachfolgeberatungen.

Die erste Gesundheitstagung unter dem Motto «Fit fürs Feld, stark im Leben» findet am 21. März 2026 am INFORAMA Rütli statt und bietet ein vielfältiges Programm rund um körperliche und mentale Gesundheit. Expertinnen und Experten aus Medizin, Ernährung, Beratung und Coaching sowie Physiotherapie zeigen praxisnah, wie man beweglich, entspannt und leistungsfähig bleibt – auch wenn der Alltag fordert. Mehr dazu auf Seite 26.

UNO-Jahr der Bäuerin

2026 ist das UNO-Jahr der Bäuerin. Gemeinsam mit dem Verband Bernischer Landfrauenvereine (VBL) schaut das INFORAMA genauer hin: Wie geht es den Frauen in der Berner Landwirtschaft? Was beschäftigt sie? Was wünschen sie sich für die Zukunft? Den Einstieg in die vierteilige Serie zum Thema macht der Artikel über die Geschichte und die Tätigkeiten des VBL. Warum Frauen der Kitt der Landwirtschaft sind, erzählt Barbara Kunz im «Standpunkt» auf Seite 2. Ausserdem lanciert das INFORAMA anlässlich des UNO-Jahres ein neues Angebot für Frauen in der Landwirtschaft: mehr dazu auf Seite 10.

Fachbewilligung Pflanzenschutz in der Landwirtschaft

Für die berufliche und gewerbliche Anwendung von Pflanzenschutzmitteln braucht es eine Fachbewilligung. Diese erlangte man bis anhin im Rahmen der Ausbildung zur Landwirtin EFZ resp. zum Landwirt EFZ oder mit einem spezifischen Spritzenführerkurs. Diese Fachbewilligungen werden nun

ab 2026 digitalisiert. Ab 2027 können Pflanzenschutzmittel nur noch mit einer gültigen, digitalisierten Fachbewilligung bezogen werden – und es muss regelmässig eine Weiterbildung besucht werden, damit die Fachbewilligung gültig bleibt. Das INFORAMA bereitet sich auf diese Situation vor. Bereits vor einigen Jahren wurden zusammen mit Agridea und der BFH-HAFL im ehemaligen Schweinestall auf der Rütli Informationen und Gerätschaften zur fachgerechten Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln, zur Reinigung der Spritzen und zum Anwenderschutz installiert. Diese werden bereits heute für Aus- und Weiterbildungskurse am INFORAMA genutzt. Zudem wurde das Angebot an Weiterbildungskursen im Bereich Pflanzenschutz erhöht und verbessert. Das INFORAMA rechnet im Hinblick auf die Weiterbildungspflicht ab 2027 mit einer deutlich steigenden Nachfrage nach den Ausbildungen, den Prüfungen zur Fachbewilligung Pflanzenschutz und v. a. den Weiterbildungskursen. Die Vorbereitungsarbeiten hierfür laufen. Trotzdem sind die Fachpersonen am INFORAMA darauf angewiesen, dass Inhaberinnen und Inhaber der Fachbewilligung sich etwas verteilen über die Jahre zur obligatorischen Weiterbildung anmelden. Insbesondere ist angezeigt, sich für einen frühen Kurs anzumelden, da mit einer erhöhten Nachfrage gegen Ende der Frist zu rechnen ist. Wir informieren dazu genauer auf Seite 11.

Geschäftsleitung INFORAMA

**INFORAMA –
WO ZUKUNFT
WÄCHST**

INFORAMA aktuell

Rückblick 5. Forum Alpwirtschaft

Das 5. Forum Alpwirtschaft am INFORAMA Berner Oberland vom vergangenen 5. Februar 2026 bot erneut eine wertvolle Plattform für Austausch, Inspiration und praxisnahe Einblicke in die neuesten Entwicklungen der Alpwirtschaft. Unter dem Tagungsthema «Alpinfrastruktur: Mobile Systeme – ist der Nutzen gegeben?» standen Innovationen im Mittelpunkt, die den Alltag in diversen Regionen bereits heute prägen – oder in Zukunft prägen könnten.

Liveschaltung nach Neuseeland

Als erstes Highlight kam Adrian Frei, ein ausgewandertes Schweizer, der in Neuseeland einen Milchbetrieb leitet, zu Wort. Via Videotelefon beschrieb er den Einsatz des virtuellen Zaunsystems auf seinem Vollweidebetrieb und stand den Forumteilnehmenden Rede und Antwort. Faszinierend, zu sehen und zu hören, was mit heutiger Technik alles möglich ist.

Mobile Systeme zum Anfassen

Auf dem Aussenareal des INFORAMA konnten die Teilnehmenden verschiedene mobile Lösungen direkt erleben. Ob Drohnen für Tierkontrolle, mobile Energie- und Speicherlösungen für autonome Alpbetriebe oder standortflexible Verarbeitungs- und Melktechnik: Die Vielfalt der präsentierten Systeme zeigte eindrücklich, wie breit sich die Alpwirtschaft technologisch weiterentwickelt. Ein



besonderes Highlight: die mobile Käserei, die es ermöglicht, Milch an wechselnden Standorten direkt vor Ort zu verarbeiten. Aufgebaut auf einem Lastwagenanhänger kann sie per Traktor relativ kostengünstig und effizient verschoben werden. Mehrtaflige Alpen mit Investitionsstau an mehreren Standorten oder auch Betriebe, die in der Vorweide oder im Tal käsen möchten, haben so die Möglichkeit, in eine einzige Käserei zu investieren und diese dann an mehreren Orten einsetzen zu können – ein Ansatz, der Betrieben neue Optionen eröffnet.

Austausch an der Schnittstelle von Forschung und Praxis

In kurzen Inputs und persönlichen Gesprächen kamen Drohnenpilot/innen, Älpler/innen, Senn/innen und Fachpersonen aus Technik und Beratung zu Wort. Die Teilnehmenden diskutierten nicht nur über neue Technologien, sondern vor allem über ihre Praxisauswirkung, ihre wirtschaftlichen Auswirkungen und ihren Nutzen für die tägliche Arbeit.

Die präsentierten mobilen Systeme machen deutlich: Die Alpwirtschaft kann von neuer Technik profitieren. Technologien bieten neue Handlungsspielräume – gleichzeitig werfen sie Fragen zur Integration in bestehende Betriebsstrukturen auf. Genau hier setzt das Forum an: ein Ort, an dem Wissen geteilt, Erfahrungen ausgetauscht und Zukunftsideen gemeinsam weitergedacht werden.



Michael Feller, Berater und Organisator des Forums Alpwirtschaft, INFORAMA Berner Oberland

INFORAMA aktuell

Seeländer Forum 2025 – Raumplanung im Wandel, Landwirtschaft im Fokus

Das diesjährige Seeländer Forum unter dem Motto «Raumplanungsänderung im Fokus – Revolution oder Rückschritt?» war mit rund 150 Teilnehmenden sehr gut besucht.

Martin Rufer, Direktor des SBV, erläuterte in seinem Inputreferat die zentralen Punkte des RPG2 und ordnete die Änderungen für die Landwirtschaft ein. Ein Kernpunkt ist das sogenannte «Stabilisierungsziel»: Die Anzahl Gebäude ausserhalb der Bauzone darf gegenüber dem Stand am 29.9.2023 höchstens um 2% wachsen. Die Kantone können diesen Spielraum für die Landwirtschaft und öffentliche Bauten reservieren. Das bedeutet für den Kanton Bern, dass seit diesem Stichtag noch etwas mehr als 2500 neue Gebäude ausserhalb der Bauzone erstellt werden dürfen. Danach gilt: Neue Bauten sind nur möglich, wenn dafür ein bestehendes Gebäude in derselben Zone rückgebaut wird. Für solche Rückbauten sind sogenannte Abbruchprämien vorgesehen, die hauptsächlich von den Kantonen finanziert werden. Der Bund beteiligt sich mit maximal 30% an den Kosten. Zudem müssen künftig nicht zonenkonforme Nutzungen ausserhalb der Bauzone mit Kompensations- und Verbesserungsmassnahmen verbunden sein. Die Kantone haben entsprechende Gebiete im Richtplan auszuscheiden. Ein weiterer wichtiger Punkt ist der Vorrang der Landwirtschaft in der Landwirtschaftszone. Das bedeutet, dass landwirtschaftliche Interessen gegenüber nicht landwirtschaftlichen Nutzungen stärker gewichtet werden. So dürfen die Kantone beispielsweise Mindestabstände bei Lärm- und Geruchsmissionen reduzieren, wenn Wohnzonen näher an bestehende Ställe heranrücken.

Martin Rufer sieht in der Eindämmung des Landverbrauchs, dem Vorrang der Landwirtschaft und der Finanzierung



Kaspar Grünig, Direktor des INFORAMA, im Gespräch mit Gästen des Seeländer Forums 2025

von Abbrüchen eine Chance für die Landwirtschaft. Risiken erkennt er vor allem in zunehmender Bürokratie und geringerer Flexibilität.

Podiumsdiskussion: Revolution oder Rückschritt?

In der anschliessenden Podiumsdiskussion waren sich alle einig: Ob die Raumplanungsänderungen eine Revolution oder ein Rückschritt sind, hängt stark von der kantonalen Umsetzung ab.

Martin Wenger, Abteilungsleiter Bauen beim AGR, betonte, dass der Kanton Bern eine grosse Aufgabe habe. Die Arbeiten an der Gebäudebilanz seien bereits im Gang, doch für die vollständige Umsetzung der RPG2-Revision bleibe noch viel zu tun.

Alexander Gobeli, Bauunternehmer und Landwirt aus Saanen, sprach die Problematik von Geruchs- bzw. Lärmmissionen und deren Mindestabständen an, insbesondere wenn auf Betrieben Wohnungen gebaut und vermietet würden. Auch den voreiligen Rückbau von Gebäuden sah er kritisch.

Martin Schlup, Berner SVP-Grossrat und LOS-Präsident, stellte infrage, ob die Landwirtschaft in der Praxis tatsächlich Vorrang haben werde, und verwies auf bisherige Enteignungen von Flächen für Renaturierungen.

Das Publikum stellte zahlreiche Fragen, und die Diskussion verlief entsprechend lebhaft. Das Risiko für einen Handel mit alten Gebäuden nach Erreichen der 2%-Grenze kam zur Sprache. Die Frage stand im Raum, ob Betriebe nun rasch bauen sollten, wenn sie konkrete Projekte haben, und ob es sinnvoll sei, ungenutzte Gebäude stehen zu lassen, damit man sie später für einen Neubau abreißen kann.

Im Schlusswort zeigte sich Martin Rufer mit der 2%-Lösung für das Stabilisierungsziel – statt ursprünglich geforderter 1% – relativ zufrieden. Er betonte jedoch, wie wichtig es nun sei, dass die Kantone den Vorrang der Landwirtschaft konsequent umsetzen. Die Erwartungen des Publikums waren klar: **Raumplanung im Wandel – Landwirtschaft im Fokus!** Fachliche Beratung bei Bauprojekten bleibt also zentral. Das INFORAMA unterstützt Sie gerne dabei.

Gemütlicher Ausklang

Im zweiten Teil des Abends gingen die angeregten Diskussionen in einem gemütlicheren Rahmen weiter, während die Besucherinnen und Besucher das von den Seeländer Bäuerinnen, der LOS und dem INFORAMA gesponserte Apéro genossen.

*Martina Iseli
Beraterin, INFORAMA Seeland und
Organisatorin des Seeländer Forums*

Neue Fachleute am INFORAMA

- **Mirjam Burkhalter** unterrichtet seit Anfang Jahr neu am INFORAMA Rütli, genauer im Bereich landwirtschaftliche Grundbildung im 3. Lehrjahr.
 - **Martin Dähler** hat ebenfalls auf Anfang Jahr als Berater im Ressort Umwelt und Produktion am INFORAMA Rütli begonnen. Er kennt das INFORAMA bereits aus seiner Tätigkeit als nebenamtlicher Berater.
 - Auch seit Januar arbeitet **Melanie Dashti-Siegenthaler** am INFORAMA Rütli. Sie unterstützt das Team Kommunikation als Verantwortliche Events und Marketing.
 - **Claudia Fringeli** übernahm per 1. Februar die Leitung des Fachbereichs Berufsmaturität am INFORAMA Rütli und damit die Nachfolge von Pia Strickler.
- Die Beratung am INFORAMA Waldhof wird seit Anfang Jahr von **Mirco Schaller** unterstützt, der ein befristetes Praktikum bis Ende März absolviert.
 - **Stefanie Tritten** unterstützt seit November das Team Hotellerie und Hauswirtschaft am INFORAMA Berner Oberland.

Wir heissen die Neueintretenden und die Mitarbeitenden mit den neuen Funktionen herzlich willkommen und wünschen ihnen viel Freude in ihrer Tätigkeit und mit ihren neuen Aufgaben.

Geschäftsleitung INFORAMA



**App auf
meinem Betrieb**

**Mit Trello den
eigenen Hofalltag
effizienter organisieren**

ATLASSIAN
Trello

Trello ist eine beliebte App zur Organisation von Aufgaben und Projekten. Auf sogenannten Boards lassen sich Projekte in einzelne Listen und Karten aufteilen. Jede Karte steht für eine Aufgabe, die sich mit Fristen, Checklisten, Anhängen oder Kommentaren anreichern lässt. So entsteht ein flexibles System, das sich für private «To-dos» ebenso eignet wie für komplexe Teamprojekte.

Der Nutzen für die Anwendenden liegt vor allem in der Transparenz. Trello zeigt auf einen Blick, was ansteht, wer wofür verantwortlich ist und wie weit ein Projekt fortgeschritten ist. Durch Drag and Drop (Ziehen und Ablegen) lassen sich Aufgaben mühelos verschieben, was den Arbeitsfluss intuitiv macht. Besonders hilfreich ist die Möglichkeit, Boards mit anderen zu teilen und gemeinsam in Echtzeit zu arbeiten. Das reduziert Abstimmungsaufwand und sorgt dafür, dass alle Beteiligten stets auf dem gleichen Stand bleiben.

Trello unterstützt damit nicht nur den Betrieb, sondern fördert auch Fokus und Priorisierung. Wer seine Aufgaben sichtbar macht, arbeitet strukturierter und behält leichter die Kontrolle über den eigenen Alltag oder seine Projekte.

Die App ist für bis zu 10 Nutzende gratis, anschliessend gibt es verschiedene kostenpflichtige Pakete.

*Sabine Vogt, Leiterin Höhere
Berufsbildung Hauswirtschaft,
INFORAMA Rütli*

ANZEIGE

Bernische Berufsmeisterschaft Landwirt:in 2026

Pachtbetrieb INFORAMA Rütli, Zollikofen

Samstag,
14.03.2026

PROGRAMM

08.00 – 12.00	Wettkämpfe
12.00 – 13.00	Mittagspause
13.00 – 15.30	Wettkämpfe
ca. 16.00	Rangverkündigung

DABEI SEIN LOHNT SICH

- Einzigartiges Erlebnis, wenn der Berufsnachwuchs über sich hinauswächst.
- Preisübergabe durch Kilian Wenger
- Bestplatzierte qualifizieren sich für SwissSkills 2027



bernerbauern.ch/bms

Ein besonderer Dank gilt unseren Sponsoren für ihr wertvolles Engagement.



Unsere Hauptsponsoren



Volvo Cars Thun
zäme vorwärts



Unsere Supporter



Mit Tradition und Weitblick – der VBL als Partnerin für eine starke Landwirtschaft

Der Verband Bernischer Landfrauenvereine (VBL) setzt sich seit seiner Gründung für die berufliche und gesellschaftliche Förderung von Frauen im ländlichen Raum ein. Heute ist er ein starkes Netzwerk, das mit Weitblick und Engagement die Zukunft der Landfrauen im Kanton Bern gestaltet.

Die Vorarbeiten zur Gründung selbständiger Landfrauenvereine auf lokaler und regionaler Ebene begannen anlässlich der Schweizerischen Ausstellung für Frauenarbeit SAFFA 1928 in Bern. Anfänglich waren die Lokalvereine via Bezirksvereine Mitglied beim VBL, nach der Statutenrevision 1932 wurden sie Direktmitglied beim Kantonalverband. Zum offiziellen Mitteilungsorgan des VBL wurde die Landfrauenseite im Schweizer Bauer, dem Organ der Ökonomisch-gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Bern, sowie «die Landfrau». Die ersten Bestrebungen des Verbandes galten der Förderung der beruflichen Bildung sowie der Entwicklung des Kurs- und Vortragswesens auf dem Gebiet der bäuerlichen Selbstversor-

gung und Produkteverwertung. In der Nachkriegszeit widmete sich der Verband vermehrt dem Berufsbildungswesen, insbesondere wurden die Bäuerinnenprüfungen durchgeführt und der Kurs für bäuerliche Haushaltsleiterinnen gestartet.

- **1930:** Der VBL wurde am 31. Oktober 1930 in Bern gegründet, um die Zusammenarbeit lokaler Landfrauenvereine zu stärken. Rosa Neuenchwander leitete von 1925–1959 den Bernischen Frauenbund, initiierte den VBL und förderte die bäuerliche Hauswirtschaftslehre.
- **1932:** Mit den Kantonalverbänden Aargau, Basel, Schaffhausen und Waadt gründete der VBL den Schweizerischen Landfrauenverband (SLV).

- **1933:** Der VBL führte die erste Prüfung für Lehrtöchter schweizweit durch.
- **1944:** Die erste Berufsprüfung für Bäuerinnen fand statt, initiiert durch den VBL.
- **1955:** Die Oberländer Landfrauen gründeten den ersten regionalen Verein und traten dem VBL bei.
- **1962:** Der Bundesrat setzte das erste Reglement zur Berufsprüfung Bäuerin in Kraft. In der jahrelangen Vorbereitung war der VBL stark engagiert.
- **2007:** Der VBL initiierte das private Zwischenjahr BJHW, anstelle des bäuerlichen Haushaltjahr.
- **2016:** Der VBL organisierte am 19. Januar eine Mittagsveranstaltung im Rathaus Bern. Im Fokus stand die Finanzierung der Bildung Bäuerin. Mit dieser Veranstaltung beabsichtigte der Berufsverband der Bäuerinnen eine Sensibilisierung der Parlamentarierinnen und Parlamentarier zum anstehenden Geschäft im Bernischen Grossen Rat.
- Am **4. August 2016** fand in Detligen auf dem Bauernhof von Christine und Niklaus Gerber der erste Berner Bäuerinnentreff statt. Drei Frauen erläuterten an diesem Abend ihre Erfahrungen zum Thema «Was ist eine Bäuerin».
- **2024:** In diesem sehr intensiven Jahr stand die Nutzerstrategie INFO-RAMA – und damit auch die bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschulen am INFORAMA Berner Oberland und Waldhof – im Fokus. Nach der Rückweisung der ersten Fassung durch den Grossen Rat konnte der VBL gemeinsam mit dem Berner Bauern Verband, den betroffenen Gemeinden und den regionalen Anspruchsgruppen in einem parti-



**UNO-JAHR
DER BÄUERIN
2026
1. Teil**

Seite aus
dem Magazin
«Die Landfrau»,
2005

zipativen Prozess die Überarbeitung mitgestalten. In unzähligen Gesprächen, Telefonaten, E-Mails und Sitzungen wurde ein weitgehend breit abgestützter Konsens und eine zukunftsorientierte Lösung gefunden. Die vorliegende Lösung mit den drei INFORAMA-Kompetenzzentren Rütli, Berner Oberland und Seeland, die durch die Standorte Bäregg und Waldhof ergänzt werden, schafft eine bedarfsgerechte Bildungsstruktur für eine starke und nachhaltige Entwicklung der Berner Land- und Hauswirtschaft.

Der Blick in die Zukunft

Der VBL ist ein grosses Netzwerk, das zahlreiche lokale Landfrauenvereine im Kanton Bern vereint und sich für die berufliche, wirtschaftliche und soziale Stellung von Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum einsetzt. Die Mitgliedschaft steht nicht nur Bäuerinnen, sondern allen Frauen im ländlichen Raum offen. Es ist dem Verband sehr wichtig, dass eine grosse Vielfalt der Frauen im ländlichen Raum abgebildet wird und dass sich jede Frau, unabhängig ihrer Herkunft, ihrem Beruf oder ihren Fähigkeiten willkommen fühlt. Die Mitgliedschaft beim VBL bietet Zugang zu einem starken Frauennetzwerk, Weiterbildungen und Interessenvertretung.

Ein starkes Netzwerk bietet entscheidende Vorteile, indem es den Zugang zu wertvollem Wissen, Erfahrungen und neuen Perspektiven ermöglicht. In schwierigen Situationen bietet ein Netzwerk Rückhalt. Landfrauen sind eine so wertvolle Gemeinschaft. Gemeinsam können wir viel erreichen.

Das Leben auf dem Land verändert sich. Digitalisierung, Strukturwandel, Klimakrise – all das betrifft uns direkt. Und wir Landfrauen? Wir reden mit, wenn es um das zukünftige Leben auf dem Land oder der Familienfreundlichkeit geht. Wir fordern gute Bildungsangebote und faire Bedingungen für Frauen im ländlichen Raum. Wir bauen Netzwerke, stärken uns gegenseitig für eine gemeinsame Zukunft.

Barbara Kunz
Präsidentin Verband Bernischer
Landfrauenvereine (VBL)



UNO-Jahr der Bäuerin 2026

Wir rücken Frauen in der Berner Landwirtschaft ins Rampenlicht. Mit einer vierteiligen Serie und dem «Standpunkt» auf der zweiten Seite wollen wir ihre Erfahrungen und Perspektiven sichtbar machen. Der Verband Bernischer Landfrauenvereine (VBL) und das INFORAMA setzen sich für den Austausch und die Vernetzung von Frauen in der Branche ein. Ziel ist es, ihre Vielfalt und ihren wertvollen Beitrag zur Landwirtschaft zu würdigen und mehr Raum für ihre Anliegen zu schaffen.

Neues Angebot

Junge Frauen im Spannungsfeld Hof

Das INFORAMA lanciert ein neues Angebot zum Thema «Junge Frau – im Spannungsfeld Hof». Ein unverbindlicher Informationsabend findet dazu am 26. März 2026 statt.

Wir machen uns sichtbar: stärken, ermutigen und vernetzen uns im Lebensalltag rund um den Hof. Dein geschützter Frauen-Raum – niederschwellig, herzlich. In einer konstant kleinen Gruppe wollen wir achtmal pro Jahr einen Anlass machen, wo Vertrauen und Ermutigung wachsen dürfen. Die Themen und Termine werden nach euren Bedürfnissen und Wünschen festgelegt. Der Inhalt wird ein Mix sein aus fundiertem Input, Coachingelementen, Inspiration, Experimentieren und moderiertem Austausch

unter der Leitung von Brigitte Reinmann-Jaussi, Lehrerin am INFORAMA, Life-coach und Bäuerin.

Bist du dabei? Jung ist ein dehnbarer Begriff. Das Angebot passt als Anschlussangebot an die Bildung Bäuerin – oder weil du deinen Weg in der Lebenspraxis gerne in Begleitung anderer Frauen gehen willst.

Das Ziel: einen für dich passenden Umgang und neue Perspektiven finden mit den vielen Anforderungen des Lebens. Körperlich fit bleiben, emotional stabil und mental klar. Deinen Platz im Leben und auf dem Hof (selbst)bewusst einnehmen und mit Freude leben und arbeiten.

Interessiert? Komme gerne unverbindlich zum Infoabend, hier kannst du alle Fragen stellen und deine Anliegen einbringen.

Informationsabend

Der unverbindliche Informationsabend findet am Donnerstag, 26. März, von 19 bis 21 Uhr am INFORAMA Waldhof in Langenthal statt. Für einen Unkostenbeitrag von CHF 5.– pro Person gibt es Kaffee und Kuchen. Melde dich gerne bis am 20. März an:

brigitte.reinmann@inforama.ch
Telefon 031 636 42 56

Brigitte Reinmann

Lehrerin Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft, INFORAMA Waldhof



Symbolbild

Pflanzenschutz

Informationen zur Fachbewilligung Pflanzenschutz in der Landwirtschaft

Für die berufliche und gewerbliche Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM) braucht es eine Fachbewilligung. Die Fachbewilligung erlangte man bis anhin im Rahmen der Ausbildung zum Landwirt respektive zur Landwirtin oder an einem spezifischen Spritzenführerkurs.

Diese Fachbewilligungen werden nun ab 2026 digitalisiert und die entsprechenden Ausbildungsnachweise müssen zwischen dem 1. Januar 2026 und dem 30. Juni 2026 auf der digitalen Plattform – <https://fabe-psm.identitas.ch> – hochgeladen werden. Anleitungsvideos und eine Schritt-für-Schritt-Anleitung finden Sie unter www.inforama.ch/beratung/oeln-biolandbau/pflanzenschutz.

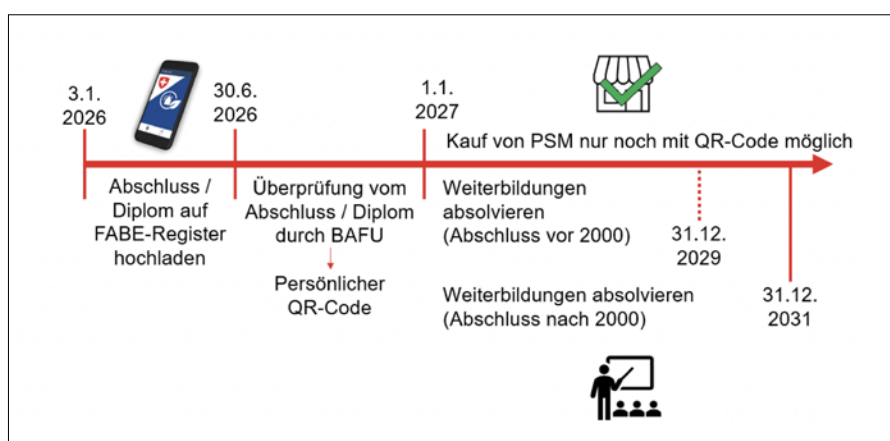


Ab 2027 können Pflanzenschutzmittel zur beruflichen und gewerblichen Verwendung dann nur noch mit einer gültigen, digitalisierten Fachbewilligung bezogen werden. An diese Fachbewilligung ist ab 2027 eine Weiterbildungspflicht gebunden. Wie viele Weiterbildungsstunden nötig sind und in welchem Zeitraum sie absolviert werden müssen, sieht man nach der Registrierung im persönlichen Fachbewilligungskonto.

Wer beruflich oder gewerblich Pflanzenschutzmittel ausbringt und über keine Fachbewilligung verfügt (z. B. Nebenerwerbskurs-Abschluss), muss eine Fachbewilligungsprüfung absolvieren. Personen, die unsicher sind, ob sie eine Fachbewilligung durch ihre Ausbildung besitzen, können dies auf der Website des BAFU → Liste akzeptierte Nachweise überprüfen. Der Kanton Bern (INFORAMA) bietet Kurse für die Vorbereitung der Fachbewilligungsprüfung an. In den Kursen werden theoretische und praktische Grundlagen zur fachlichen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln vermittelt. Interessiert? Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie unter: www.inforama.ch/kurse



*Martina Aeschbacher
Beraterin, INFORAMA Rütli*



Links

Registrationshomepage: <https://fabe-psm.identitas.ch>
 Registrationshilfen: <https://www.inforama.ch/beratung/oeln-biolandbau/pflanzenschutz>
 Kurs INFORAMA: <https://www.inforama.ch/kurse>

Ressort BFS Landwirtschaft

Ein Winterblock voller Praxis, Vielfalt und neuer Perspektiven

Der diesjährige Winterblock im Bereich Tierhaltung am INFORAMA Zollikofen bot den Lernenden eine grosse Bandbreite an praxisnahen Erfahrungen, fundiertem Fachwissen und spannenden Einblicken. Während auf den Feldern Winterruhe herrschte, wurde in der Schule umso intensiver gelernt.

Blick über den Tellerrand: Exkursion zu alternativen Tierhaltungen

Ein besonderes Highlight bildeten die Exkursionen zu Betrieben, die bewusst auf Tierhaltungsformen ausserhalb der klassischen Rindviehhaltung setzen. Besucht wurden unter anderem Straussen- und Hirschhaltungen, ein Zebu-Betrieb sowie eine gemischte Schaf- und Ziegenhaltung mit hofeigener Käseerei. Auch eine Alpakahaltung stand auf dem Programm. Die Lernenden erhielten wertvolle Einblicke in Nischenmärkte, neue Produktionsrichtungen und die besonderen Herausforderungen weniger verbreiteter Tierarten. Viele zeigten sich beeindruckt von der Professionalität und Innovationskraft der Betriebe.

Handwerk und Verantwortung: Klauenpflege und Schmerzausschaltung

Praxisorientierung ist ein zentraler Pfeiler der Ausbildung, entsprechend standen auch handwerkliche Fähigkeiten im Fokus.



Der Klauenpflegekurs vermittelte praxisnahes Wissen.



Auf den Exkursionen wurde ein Betrieb mit Zebu-Haltung besucht.

Im Klauenpflegekurs vermittelte Thomas Oberli zunächst die theoretischen Grundlagen, bevor die Lernenden die funktionelle Klauenpflege an Klauen von toten Rindern selbst üben konnten.

Ein weiterer wichtiger Baustein war der Schmerzausschaltungskurs. Dieser befähigt die angehenden Landwirtinnen und Landwirte, Eingriffe wie das Enthornen oder Kastrieren von Kälbern künftig fachgerecht und tierschutzkonform durchzuführen. Die Kombination aus Theorie, Gesetzkunde und praktischen Übungen wurde von den Lernenden besonders geschätzt.

Ein Blick ins Innere: Fruchtbarkeit der Kuh

Um das Thema Fruchtbarkeit nicht nur theoretisch zu behandeln, wurde in den Vertiefungen Milch- und Rindfleischproduktion eine Gebärmutter einer Kuh sezziert. Der direkte Einblick vertiefte das Verständnis für die Reproduktionsbiologie und sorgte für viele Aha-Momente. Eine

Unterrichtseinheit, die erfahrungsgemäss besonders gut in Erinnerung bleibt.

Ein Winterblock, der Spuren hinterlässt

Der Winterblock 2025 / 2026 hat einmal mehr gezeigt, wie lebendig, vielseitig und praxisnah die Ausbildung zur Landwirtin bzw. zum Landwirt am INFORAMA gestaltet ist. Die Lernenden konnten ihr Wissen vertiefen, neue Perspektiven gewinnen und wichtige Kompetenzen für ihren Berufsalltag aufbauen.

Auch für die Lehrpersonen war es eine bereichernde Zeit, geprägt von engagierten, neugierigen und motivierten Klassen. Und vielleicht weckt dieser Rückblick bei unseren ehemaligen Absolventinnen und Absolventen schöne Erinnerungen an ihre eigene Ausbildungszeit.

*Cheryl Frei
Lehrerin landwirtschaftliche
Grundbildung, INFORAMA Rütli*

Ressort BFS Landwirtschaft

Das 3. Lehrjahr am INFORAMA Schwand: Eine Klasse, die ganz auf Bio setzt

Während sich der Winterblock in der zweiten Hälfte befindet, organisieren wir im Hintergrund bereits das nächste Schuljahr. Neben dem bekannten Angebot an 3.-Lehrjahr-Klassen an den INFORAMA-Standorten Berner Oberland und Rütli möchten wir hiermit nochmals auf den Standort Schwand aufmerksam machen.

Am INFORAMA-Standort Schwand in Münsingen wird das 3. Lehrjahr als reine Bioklasse geführt. Das Angebot richtet sich an Lernende, die sich vertieft mit der biologischen Produktion in der Landwirtschaft auseinandersetzen möchten.

Praxis pur:

Unterricht im Stall und auf dem Feld

Ein besonderes Plus ist der direkte Zugang zu Sigi's Biohof, dem Biobetrieb direkt vor Ort. Die Lernenden profitieren von:

- praxisnahe und lebendigen Unterricht
- der Möglichkeit, Theorie und Praxis nahtlos zu verbinden

Exkursionen, die Horizonte erweitern

Die Lernenden besuchen regelmässig Partnerbetriebe, die unterschiedliche Betriebszweige, Innovationen und Spe-



zialisierungen zeigen. Diese Exkursionen ermöglichen:

- spannende Einblicke in vielfältige Bio-Betriebsmodelle
- Austausch mit erfahrenen Betriebsleitenden
- Inspiration für die eigene berufliche Zukunft

Wahlfächer, die Interessen stärken

Das Angebot an Wahlfächern ist breit und abwechslungsreich. Lernende können ihr Wissen gezielt erweitern – beispielsweise in der Haltung von Ziegen und Schafen oder im Bio-Kräuteranbau. Gleichzeitig stehen auch alle anderen Wahlfächer des 3. Lehrjahrs zur Auswahl.

Wichtige Frist

Die Anmeldefrist für das 3. Lehrjahr läuft bis zum **10. März 2026**.



ANZEIGE



AGRARBERATUNGEN
SANTSCHI

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

**INFORAMA –
WO ZUKUNFT
WÄCHST**

Alexandra Stähli
Teamleiterin 3. Lehrjahr Landwirtschaft,
INFORAMA Rütli



BERUFSMATURITÄTSSCHULE AM INFORAMA – ETWAS FÜR DICH?

■ **Berufsmaturität Natur, Landschaft und Lebensmittel (NLL)**

Schwerpunktbereich:
 – Naturwissenschaften 1 (Biologie/Ökologie, Chemie)
 – Naturwissenschaften 2 (Physik)

■ **Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, Lehrgang Gesundheit (GBM)**

Schwerpunktbereich:
 – Sozialwissenschaften (Soziologie, Psychologie, Ethik)
 – Naturwissenschaften (Biologie/Ökologie, Chemie, Physik)

■ **Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, Lehrgang Soziale Arbeit (SBM)**

Schwerpunktbereich:
 – Sozialwissenschaften (Soziologie, Psychologie, Ethik)
 – Wirtschaft und Recht

Die drei Richtungen werden als Vollzeit-ausbildung (1 Jahr) oder berufsbegleitende Ausbildung (2 Jahre) angeboten und können im Anschluss an eine erfolgreich abgeschlossene Berufslehre besucht werden (BM2).

Informationen und Anmeldemöglichkeiten findest du auf unserer Website unter www.inforama.ch/bms



Für Auskünfte steht unser Sekretariat (Stephanie König, 031 636 69 11, stephanie.koenig@be.ch) gerne zur Verfügung.

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST



ANZEIGE

EGGER : PRINT UND DIALOG :

**ENGAGIERT
VIELSEITIG
INNOVATIV**

egger-ag.ch

Weil Gutes aus der Nähe kommt.

THOMANN DRUCK
BRIENZ
SEIT 1972

Ihre regionale Druckerei am Brienersee

**INFORAMA –
WO ZUKUNFT
WÄCHST**



Rubrik «Zu Besuch» bei ...

... Anna Gschwind

In dieser Ausgabe besuchen wir Anna Gschwind. Sie war Teilnehmerin im Lehrgang Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft am INFORAMA Berner Oberland in Hondrich. Wir schauen ihr über die Schulter und bekommen einen Einblick in ihren aktuellen Alltag.

Kannst du dich kurz vorstellen?

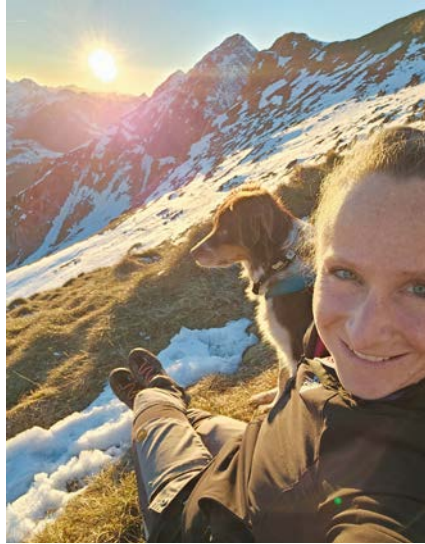
Ich bin 34 Jahre alt und wohne in Jaun, im freiburgischen Greyerzerland. Nach dem Lehrgang Bäuerin FA habe ich die Weiterbildung als Agrotechnikerin HF abgeschlossen. Heute bin ich in der Agrarbranche tätig und arbeite als Standortleiterin im Agrarcenter der Landi Simmental-Saenenland in Gstaad. Sporadisch springe ich als Wochenend- oder Ferienablösung auf Milchwirtschaftsbetrieben von Freunden ein.

Weshalb hast du den Lehrgang Bäuerin FA besucht?

Ich habe 2018 den Vollzeitkurs am INFORAMA Berner Oberland besucht. Ich war auf der Suche nach einer Weiterbildung in der Landwirtschaft, welche auf einem EFZ aufbaut. Da ich selbst keinen Betrieb habe, schien es mir wenig sinnvoll, die Lehre als Landwirtin zu absolvieren.



Anna ist Standortleiterin im Agrarcenter der Landi Simmental-Saenenland in Gstaad.



Die freie Zeit genießt Anna mit ihrem Hund in den Bergen.

Welche Inhalte aus dem Lehrgang konntest du damals umsetzen und welche in deinem heutigen Alltag?

Damals war ich täglich auf einem Landwirtschaftsbetrieb tätig und führte einen bäuerlichen Haushalt. Deshalb konnte ich sehr viele Inhalte aus allen Bereichen des Lehrgangs direkt umsetzen. Vor allem aus den Bereichen Rindviehhaltung, Familie und Gesellschaft, aber auch Betriebslehre und Reinigungstechnik. Heute bin ich froh, auf das Gelernte aus der Ernährungslehre und der Produkterverarbeitung zurückgreifen zu können. Auch die Inhalte aus Familie und Gesellschaft begleiten mich täglich, sei es in der Kommunikation mit Kunden oder sonst im Alltag.

Welche Module sind für diese Ausbildung unverzichtbar? Gibt es Inhalte, die in dieser Ausbildung fehlen?

Ich finde, dass der Mix aus allen Modulen den Wert der Ausbildung ausmacht. Besonders die Inhalte Recht, Betriebslehre und Buchhaltung finde ich sehr wichtig und diese dürften auch etwas stärker gewichtet werden.

Gab es ein besonderes Erlebnis aus dem Schulalltag, das du mit uns teilen möchtest?

Im Fach «Familie und Gesellschaft» gab es immer wieder Aha-Momente. Besonders gut gefallen haben mir auch die praktischen Sequenzen in allen Modulen, sei es in der Schulkäserei, in der Schulküche oder im Garten. In bester Erinnerung bleiben mir bis heute die vielen grossartigen Momente mit den Frauen in der Ausbildung. Mit einigen habe ich heute noch viel Kontakt und ich durfte sogar Gotti werden bei einer Freundin aus der Schule.

Weshalb hast du die Berufsprüfung gemacht? Worauf bist du rückblickend besonders stolz?

Für mich war von Anfang an klar, dass ich nach der Schule auch den Abschluss machen werde. Nach so viel investierter Zeit auf dem Hondrich war es mir wichtig, auch den Fachausweis in der Tasche zu haben. Ich bin stolz, dass ich mich getraut habe, über das Modul Rindviehhaltung zu schreiben. Die Tiere haben mir zu dieser Zeit sehr viel bedeutet und ich habe viel gelernt während meiner Projektarbeit.

Wo siehst du dich in 5 bis 10 Jahren?

Da mich meine Arbeit im Agrarbereich der Landi und im Aussendienst sehr erfüllt, werde ich mich weiterhin dort entfalten. Neben der Arbeit verbringe ich viel Zeit in meiner Wahlheimat, den Bergen, meist bin ich dort mit meiner Hündin anzutreffen. Den Rest nehme ich mal «vorneweg» – diese Strategie hat sich sehr gut bewährt bis anhin.

Danke, dass wir bei dir «z'Bsuech» sein durften und somit einen Einblick in deine aktuelle Tätigkeit bekommen konnten.

*Esther Pensa
Lehrperson Höhere Berufsbildung
Hauswirtschaft, INFORAMA Waldhof*



AUS DER
SCHATZTRUHE VON
ESTHER PENSA

Der Frühling naht und das Gartenfieber macht sich bemerkbar. Vielleicht möchten Sie in diesem Jahr endlich mit einem eigenen Garten starten und frisches Gemüse anbauen? Wir haben zwei digitale Angebote, die Ihnen helfen können:

Digitale Gartenhäppchen

Ab März bis Oktober können Sie unsere digitalen Gartenhäppchen abonnieren. Jeden Monat erhalten Sie per E-Mail ein Video zu den aktuellen Arbeiten im Garten und dazu eine Übersicht mit den wichtigsten Monatsaufgaben für Gemüse, Blumen, Beeren und Kräuter.



Digitale Kulturanleitungen

Für 10 verschiedene Pflanzen bieten wir Ihnen detaillierte Anleitungen, die Ihnen Schritt für Schritt zeigen, wie Sie diese erfolgreich anbauen. Vom Aussäen über die Pflege bis hin zur Ernte – alles wird in kurzen Videoanleitungen erklärt. Zusätzlich erhalten Sie leckere Rezepte und persönliche Beratungstermine.

Für weitere Informationen:



Esther Pensa
Lehrerin Höhere Berufsbildung
Hauswirtschaft, INFORAMA Waldhof

Kursausschreibung

Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachkurse

Unverbindlicher Informationsabend zur Bildung Bäuerin/Bäuerlicher Haushalter FA

Dienstag, 24. März 2026, 19.00 Uhr, INFORAMA Rütli, Grosser Saal.

Es ist keine Anmeldung notwendig. Weitere Informationen unter inforama.ch oder bei den Schulleiterinnen Zita Thoma und Therese Wüthrich.

INFORAMA Berner Oberland, Hondrich

Vollzeitkurs zur Bäuerin FA/zum bäuerlichen Haushaltleiter FA

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

Winterkurs 2027

Kursdaten: 4. Januar – 1. Juni 2027
Anmeldeschluss: 15. September 2026

Berufsbegleitender Kurs zur Bäuerin FA/ zum bäuerlichen Haushaltleiter FA 2028–2030

Als berufsbegleitender Kurs konzipiert, ermöglicht er Bäuerinnen/bäuerlichen Haushaltleitern und anderen Interessierten, die bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule während zweier Jahre an einem Tag pro Woche zu besuchen.

Kursdaten: 22. März 2028 – März 2030
Kurstag: Mittwoch
Anmeldeschluss: 15. Dezember 2027

Mehr Informationen, Anmeldeformulare oder einen Termin für eine Schulbesichtigung erhalten Sie bei: INFORAMA Berner Oberland, Sekretariat, 3702 Hondrich, Telefon 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/ zum bäuerlichen Haushaltleiter FA 2026–2028

Kursdaten: Mitte August 2026 – Mitte August 2028
Kurstag: Dienstag
Anmeldeschluss: 15. Mai 2026

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

INFORAMA Waldhof, Langenthal

Abschlussfeier des berufsbegleitenden Kurses der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule



Die würdige Abschlussfeier fand am Freitag, 7. November 2025, in den Räumlichkeiten des INFORAMA Waldhof in Langenthal statt.

Die vergangenen zwei Jahre stellten die 22 jungen Frauen vor ganz besondere Herausforderungen. Mit den verschiedensten beruflichen und familiären Hintergründen und Lebensgeschichten trafen die Absolventinnen aufeinander, um zwei gemeinsame Jahre lang ihre individuellen Berufsziele in diesem berufsbegleitenden Lehrgang zu verfolgen: Je nach Vorbildung und Ausrichtung haben sie die haus-, land- und betriebswirtschaftlichen Module besucht.

Dieser Kursabschluss ist eine Teilstrecke des Weges zur Bäuerin mit eidgenössischem Fachausweis. Zum Berufsabschluss sind zwei Jahre Praxisnachweis, eine Studienarbeit und die Schlussprüfung notwendig.

Der Abschluss des berufsbegleitenden Kurses hat auch für diejenigen Frauen, die eine andere berufliche Zukunft anstreben, eine grosse Bedeutung: Der Kursausweis qualifiziert die Absolventinnen als Fachfrauen für haus-, land- und betriebswirtschaftliche Belange, die in Berufsfeldern wie beispielsweise der Hauspflege oder Spitex, in Heimen, als Betriebshilfe, in Tagungs- und Weiterbildungshäusern

sowie Kindertagesstätten oder als Initiantinnen und Leiterinnen von Mittagstischen sehr gefragt sind.

Die Absolventinnen haben uns in vielerlei Hinsicht beeindruckt: Als Klasse mit grossem Interesse, viel Begeisterungsfähigkeit und Durchhaltevermögen und als Teilnehmerinnen mit respektvoller, wertschätzender Haltung einander und den Lehrpersonen gegenüber.

Die Frauen werden uns als Klasse in Erinnerung bleiben, die mit viel Freude am Lernen, grosser Offenheit den Ausbildungsthemen gegenüber und der notwendigen Portion Experimentier- und

Absolventinnen:

Aeschbacher Sina, Langnau im Emmental; Balmer Angela, Bern; Berteotti Fanina, Wynigen; Bürki Sandra, Aeschlen b. Oberdiessbach; Jost Corina, Wynigen; Katzy Sophia, Koppigen; Kläy Sonja, Innerberg; Reichenbach Lea, Turbach; Lerch Samantha, Affoltern im Emmental; Röthlisberger Christina, Aeschau; Gerber Anina, Wahlendorf; Müller Anna-tina, Huttwil; Münger Daniela, Oberwangen b. Bern; Neuenschwander Rahel, Eriswil; Maurer Anna, Ortschaftswaben; Spicher Sabine, Tafers FR; Scheidegger Natascha, Neuenegg; von Arx Jennifer Ramona, Thörigen; Zimmermann Fabienne, Walkringen; Zürcher Stefanie, Landiswil; Zürcher-Reusser Franziska, Arni BE; Zurflüh Helen, Wynigen

Einzelmodulteilnehmerinnen:

Streit Simona, Bigenthal; Streit Stephanie, Zimmerwald; Hauert Gisela, Burgdorf; Schaad Katrin, Ersigen

Umsetzungsfreude die zwei Jahre Ausbildungszeit absolviert hat.

Kaspar Grünig, Direktor des INFORAMA, gratulierte den Berufsfrauen herzlich und überbrachte im Namen der Geschäftsleitung die besten Wünsche für den weiteren Lebensweg.

Wertschätzende Grussworte und herzliche Zukunftswünsche richteten Ursula Brönnimann vom Verband Bernischer

Landfrauenvereine (VBL), Barbara Born vom Schulrat INFORAMA und Eliane König, Präsidentin des Oberaargauischen Landfrauenvereins (OLV), an die Absolventinnen.

Mit anerkennenden Worten über die Leistungen der vergangenen zwei Jahre und den besten Glückwünschen für all ihre weiteren Vorhaben übergab die Schulleiterin Therese Wüthrich die Kursausweise. Die Absolventinnen setzen ihren Weg gut

gerüstet fort. Stolz entlassen wir Frauen, die ihre umfassenden Kompetenzen an ihr Umfeld weitergeben und mit ihrem Wissen und Können tiefe, nachhaltige und unverwischbare Spuren hinterlassen werden.

*Pia Amstutz-Grädel
Sekretariat Höhere Berufsbildung
Hauswirtschaft, INFORAMA Rütli*

Bäuerinnen mit Fachausweis

Wir gratulieren herzlich!

24 Kursteilnehmerinnen, die in den letzten Jahren an einer unserer bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschulen die modulare Ausbildung Bäuerin/bäuerlicher Haushalterin besucht haben, legten im Oktober 2025 am INFORAMA Rütli in Zollikofen die Schlussprüfung erfolgreich ab. Damit haben sie die Berufsprüfung zur Bäuerin/zum bäuerlichen Haus-

halterin mit Fachausweis bestanden und sind berechtigt, Lernende im ersten Lehrjahr Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft auszubilden und Direktzahlungen oder Investitionskredite zu beziehen, sofern sie den Landwirtschaftsbetrieb leiten.

Wir gratulieren allen Absolventinnen ganz herzlich zu ihrem Berufsabschluss und wünschen ihnen viel Freude und

Befriedigung in ihrem vielfältigen und anspruchsvollen Berufsalltag.

*Sabine Vogt
Leiterin Ressort Höhere Berufsbildung
Hauswirtschaft, INFORAMA Rütli*



Unsere Gratulationen gehen an:

(vorne:) Uhlmann Nina, Seedorf; Käser Stefanie, Koppigen; Flück Anina, Langenthal; Weber Gabriela, Iffwil; Baumann Diana, Hindelbank; Moser Michaela, Lützelflüh; Dauwalder Christina, Heimenschwand; Zürcher Manuela, Arni; Hauert Gisela, Burgdorf; Kummer Romana, Frutigen; (hinten:) Schenk Sarah, Bleienbach; Schori Stefanie, Madiswil; Wyssmüller Andrea, Erlenbach im Simmental; Wyttenbach Sara, Uttigen; Rügsegger Flavia, Boltigen; Badertscher Damaris, Zollbrück; Wegmüller Aline, Schafhausen im Emmental; Cherry Deborah, Gsteig bei Gstaad; Siegrist Martina, Kandergrund; Bracher Petra, Alchensdorf; Reber Doris, Wyssachen; Tanner Daniela, Bärau; Amstutz Sandra, Schwanden; Steffen Julia, Grünenmatt.

Höhere Berufsbildung Landwirtschaft

Informationsabende der Betriebsleiterschule

Die Betriebsleiterschule ist ein zentraler und attraktiver Bestandteil der beruflichen Weiterbildung in der Landwirtschaft. Sie vermittelt fundiertes und praxisnahes Wissen in den Bereichen Produktionstechnik, Betriebswirtschaft, Vermarktung und Unternehmensführung. Die Betriebsleiterschule kann in zwei Stufen abgeschlossen werden: zuerst mit der Berufsprüfung und darauf aufbauend mit der Meisterprüfung. Sie stellt eine ideale Vorbereitung auf die Betriebsübernahme sowie eine erfolgreiche Betriebsführung dar.

Berufs- und Meisterprüfung

Die Berufsprüfung setzt sich aus Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlmodulen zusammen. Den Teilnehmenden der Betriebsleiterschule steht dabei eine breite Auswahl an Modulen zur Verfügung. Zu den Pflichtmodulen gehören unter anderem Betriebswirtschaft, Marketing und Personalführung. Jedes Modul wird mit einer Prüfung oder einem Testat abgeschlossen. Die Abschlussprüfung der Berufsprüfung umfasst zwei schriftliche Prüfungen sowie die Erarbeitung einer Betriebsstudie und ein Fachgespräch auf dem Betrieb. Die Betriebsstudie beinhaltet eine Beschreibung und Analyse des Betriebes und seiner Betriebszweige sowie Optimierungsmassnahmen für den Betrieb.

Die Meisterprüfung setzt den erfolgreichen Abschluss der Berufsprüfung voraus. Sie umfasst fünf betriebswirtschaftliche Pflichtmodule. Die Abschlussprüfung auf Stufe Meister beinhaltet eine schriftliche Prüfung sowie eine strategische Planung und ein Fachgespräch. Ziel der strategischen Planung ist es, Zukunftsvarianten für den eigenen Betrieb zu entwickeln und zu beurteilen.

Informationsabende und Anmeldung

Angesichts der grossen Veränderungen im landwirtschaftlichen Umfeld empfehlen wir allen jungen Landwirtinnen und Landwirten nach dem Lehrabschluss ausdrücklich den Besuch der Betriebsleiterschule. Die nächsten Betriebsleiterschulen starten im August (Jahres-BLS: Rütli)

sowie im Oktober (Winter-BLS: Rütli und Berner Oberland). Damit Sie sich frühzeitig und unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten, die Dauer sowie den zeitlichen und finanziellen Aufwand informieren können, laden wir Sie herzlich ein, einen der Informationsabende am 12. März oder 17. März 2026 zu besuchen.

Weitere Informationen sowie das Anmeldeformular zur Betriebsleiterschule finden Sie auf der Website des INFORAMA: www.inforama.ch/bls. Gerne

geben wir Ihnen auch persönlich zur Betriebsleiterschule Auskunft: Barbara Guggisberg, 031 636 41 09, barbara.guggisberg@be.ch. Wir freuen uns über Ihre Anmeldung bis spätestens 10. April 2026.



Markus Daepf
Koordinator Betriebsleiterschule,
INFORAMA Rütli

Bi üs loufts!



INFORMATIONEN ABENDE HÖHERE BERUFSBILDUNG

AGROTECHNIKER/IN HF

Dienstag, 10. März 2026, 19.30 Uhr, online
Link zur Online-Veranstaltung siehe Homepage
www.inforama.ch/hf

BETRIEBSLEITERSCHULE

Donnerstag, 12. März 2026, 20.00 Uhr, INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Dienstag, 17. März 2026, 20.00 Uhr, INFORAMA Rütli, Zollikofen
www.inforama.ch/bls

SPEZIALIST/IN PFERDEBRANCHE MIT EIDG. FACHAUSWEIS

Montag, 16. März 2026, 19.00 Uhr, INFORAMA, Molkereistrasse 23, Zollikofen
oder online (Link zur Online-Veranstaltung siehe Homepage)
www.inforama.ch/pferdeberufe

Weitere Informationen

INFORAMA, Rütli 5, 3052 Zollikofen,
Tel. 031 636 41 09, barbara.guggisberg@be.ch

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST

BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

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:

Pferdehaltung	16.–19.2.2026 (Teil 1) und 25.–27.3.2026 (Teil2) Kursort: INFORAMA Rütti (Teil 1), Strickhof Lindau (Teil 2)
Smart Farming	18.3., 25.3., 1.4., 8.5., 22.5. und 29.5.2026 Kursort: INFORAMA Rütti
Alpwirtschaft	23.3., 20.4., 4.5. und 2.6.2026 Kursort: INFORAMA Berner Oberland
Biodiversität	31.3., 28.4., 5.5., 19.5. und 9.6.2026 Kursort: INFORAMA Rütti
Schweinehaltung	13.4., 15.4., 17.4., 20.4., 22.4., 24.4., 27.4., 29.4. und 1.5.2026 Kursort: INFORAMA Rütti
Klauenpflege beim Rind	13.4., 14.4., 15.4., 16.4. und 17.4.2026 Kursort: INFORAMA Rütti
Agrartechnik	20.4., 27.4., 11.5. und 1.6.2026 Kursort: INFORAMA Rütti

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

ANZEIGE



W. Heiniger Ag

Eidg. dipl. Schreinermeister
4937 Ursenbach
Telefon 062 965 15 51
Telefax 062 965 42 43
www.w-heiniger-ag.ch

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

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

Seit 80 Jahren Qualität und gute Baulösungen.

Schlussfeier 2025 der Agrotechniker/innen HF

Abschluss der Studienzeit



Am 21. November 2025 konnten am INFORAMA Rütli in Zollikofen 27 frischgebackene Agrotechniker/innen HF ihren Abschluss feiern. Wir gratulieren ganz herzlich!

Eine feierliche Stimmung herrschte an diesem kalten Novembertag im Grossen Saal des INFORAMA Rütli. Elf Diplomandinnen und sechzehn Diplomanden hatten sich zusammen mit ihren Angehörigen versammelt, um die Früchte ihres Engagements und Durchhaltewillens zu ernten und ihr Diplom als Agrotechniker/in HF entgegenzunehmen.

In ihren Festreden gratulierten Eva Schäfer, Mitglied des Schulrates, Mathias Grünig, Mitglied der Geschäftsführung des Berner Bauernverbands, und Marc Wyss, Stv. Direktor INFORAMA, den Diplomand/innen herzlich zu ihrem Erfolg und ermunterten sie, sich auch

in Zukunft in vielfältiger Weise für die Anliegen der Landwirtschaft einzusetzen.

In einem interessanten Vortrag stellte Ramona Kofmel ihre Diplomarbeit mit dem Titel «Einfluss der Ernährung von Drahtwürmern auf ihre Anfälligkeit für entomopathogene Pilze» vor. Mittels eines breit angelegten Versuches konnte sie aufzeigen, wie unterschiedliche Nahrungsquellen einen Einfluss auf die Anfälligkeit von Drahtwürmern auf Pilze haben – nur einer von insgesamt 27 ausgestellten wertvollen Forschungsbeiträgen für die produzierende Landwirtschaft.

Im Anschluss blickten Michèle Bapst und Leonie Birri in einem kurzweiligen Foto- und Videobeitrag auf die Zeit in der Höheren Fachschule zurück.

Die kurzen persönlichen Statements der Diplomand/innen anlässlich der Dip-

lomübergabe durch Tobias Furrer, Leiter Höhere Berufsbildung INFORAMA, und Eva Schäfer, Schulrat zeigten eindrücklich, wie viel Verantwortung die Diplomand/innen bereits heute in der Berufswelt übernehmen. Ein klares Zeichen dafür, dass der Abschluss als Agrotechniker/in HF breit anerkannt und geschätzt ist und den Absolvent/innen hervorragende berufliche Perspektiven eröffnet.

Michael Gerber, Utzenstorf, konnte für die beste Leistung in der Schlussprüfung (Note 5,5) mit einem Preis der fenaco ausgezeichnet werden, welcher von David Käser, Mitglied der Geschäftsleitung der fenaco, überreicht wurde. Mathias Grünig kam danach die Ehre zu, die beste Diplomarbeit auszuzeichnen. Hier konnte sich Bettina Stuber mit der hervorragenden Note 5,8 als Preisträgerin feiern lassen.

Das ganze INFORAMA ist stolz darauf, die 27 Diplomand/innen während dreier Jahre auf ihrem Weg zum Abschluss begleitet und einen kleinen Teil zu ihrer erfolgreichen beruflichen Zukunft beigetragen zu haben. Ganz getreu unserem eigenen Anspruch: INFORAMA – wo Zukunft wächst!

Michael Scheidegger
Koordinator Höhere Fachschule,
INFORAMA

Diplomandinnen und Diplomanden 2025

Bapst Michèle, Plaffeien; Birri Leonie, Ernen; Fankhauser Alec, Herzogenbuchsee; Gasser Rita, Stettlen; Gerber Michael, Utzenstorf; Gerber Yannick Patrick, Schüpbach; Gerber Larissa, Schüpbach; Glauser Matthias, Rütli bei Lyssach; Glauser Martina, Lyssach; Graber Christian, Auswil; Gygli Severin, Utzenstorf; Hehlen Nico, Oey; Kamber Elena, Zuchwil; Käser Simon, Grasswil; Kaus Milena, Mirchel; Kocher Elin, Sumiswald; Kofmel Ramona, Oberdorf SO; Kupper David, Laupersdorf; Müller Dorian Frederick, Oberbalm; Ramseier Ivo, Riggisberg; Rothenbühler Sven, Utzenstorf; Sarbach Ariane Sandra, Aeschi bei Spiez; Schenk Adrian, Reutigen; Stuber Bettina, Tscheppach; Thalmann Jan, Zuchwil; Wüthrich Daniel, Dürrenroth; Wyss Michael, Rapperswil BE

INFORAMA Beratung

Digitalisierungsschritte in der Landwirtschaft

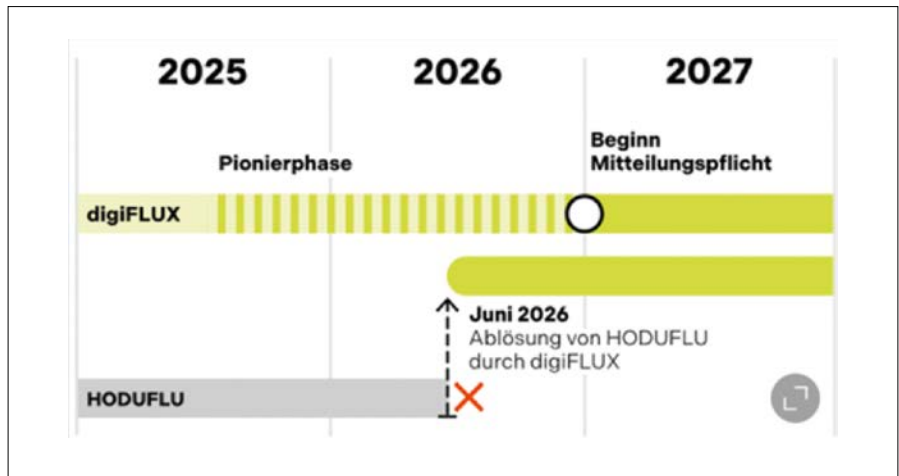
Vor einigen Jahren sorgte die Frage, ob ein Landwirtschaftsbetrieb überhaupt PC, E-Mail-Adresse und Smartphone brauche, noch für Diskussionen – mittlerweile sind diese technischen Hilfsmittel unverzichtbar geworden. Wir stellen Ihnen nachfolgend die wichtigsten neuen digitalen Anwendungen 2026 vor.

Digitale Fachbewilligung Pflanzenschutz

Fordern Sie Ihre digitale Fachbewilligung Pflanzenschutz im Registrationsportal des Bundes an. Bitte beachten Sie den Beitrag des INFORAMA in diesem Heft zum Thema.

Aus HODUFLU wird digiFLUX

digiFLUX ist die neue Meldeplattform für die Dokumentation der Anwendung von landwirtschaftlichen Hilfsmitteln. Aktuell läuft die Pionierphase. In den Bereichen Mineraldünger, Futtermittel und Pflanzenschutzmittel kann sowohl der Handel wie auch der Anwender die Meldungen kennenlernen. Im Bereich Hof- und Recyclingdünger gibt es keine Pionierphase. Alle Buchungen in der ers-



ten Jahreshälfte werden wie gewohnt in HODUFLU verbucht.

Der Transfer der HODUFLU-Daten auf die Plattform digiFLUX ist im Juni 2026 geplant. Ab diesem Moment müssen dann alle Buchungen in digiFLUX statt HODUFLU erstellt werden.



- Aktive HODUFLU-Nutzer erhalten im Frühjahr / Sommer einen Brief mit einem Aktivierungscode. Damit kann der Betrieb freigeschaltet werden.
- Betriebe ohne HODUFLU können sich selber auf digiFLUX registrieren und so den Aktivierungscode anfordern. Der Einstieg erfolgt dabei immer über agate.ch.

Treibstoffzoll-Rückerstattung

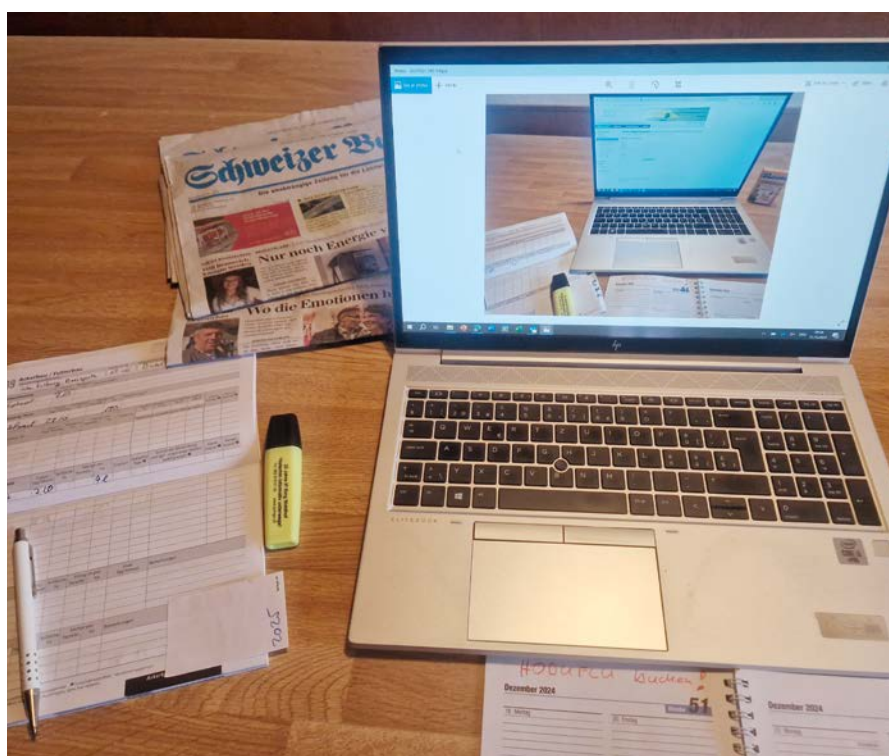
Das Gesuch für die Treibstoffzoll-Rückerstattung muss neu in den Monaten Mai bis Juni elektronisch eingereicht werden.

- Als Vorbereitung muss sich jeder Betrieb auf der Plattform connex registrieren und die entsprechende Geschäftspartnerrolle hinzufügen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie mit untenstehendem QR-Code.



Bitte nichts anbrennen lassen. Ihre Beratungsstelle hilft gerne, diese digitalen Hürden zu meistern.

www.inforama.ch/oeln; 031 636 41 10 oder www.ipringe.ch; 031 636 42 50



*Markus Gammeter
Berater, INFORAMA Waldhof*

Fachstelle Obst und Beeren am INFORAMA Oeschberg

Wenn die Vegetation ruht, geht's an das Obstbaumschneiden

Ab November bis April werden im Obstbau bei Apfel und Birne wichtige Schnittarbeiten vorgenommen. Warum überhaupt schneiden? Mit dem Winterschnitt wird der Baum verjüngt und wir setzen so den Grundstein für eine gute Qualität der Ernte für die kommenden Jahre. Durch das Schneiden wird der Ertrag reguliert und die Fruchtqualität verbessert. Die Wuchskraft des Baumes wird angeregt und der frühe Ertragseintritt positiv beeinflusst. Dank Auslichten der Krone kommt Licht ins Bauminnere und die Blattmasse trocknet nach einem Regenfal rasch ab. So sind Schnittarbeiten auch eine wichtige vorbeugende Massnahme gegen bakterielle Krankheiten sowie Pilzkrankheiten, die für eine Ausbreitung ein feuchtes Mikroklima benötigen.

Wichtige Grundsätze:

- Der Schnitt erfolgt von oben nach unten und von aussen nach innen.
- Fruchtäste nicht einkürzen. Wenn sie zu dominant sind und junge Äste nachkommen, ganz wegschneiden.
- Fruchtholz, das seitlich der Fruchtäste wächst, ist ideal. Nach unten wachsendes Fruchtholz bringt minderwertige Früchte.
- Schosse, die auf der Astoberseite senkrecht wachsen, werden in der Regel ganz wegschnitten.

Bei Jungbäumen nimmt der Erziehungsschnitt einen wichtigen Platz ein. Mit dem Schnitt bringen wir den Baum in die gewünschte Baumform und sorgen dafür, dass sich bei Halb- oder Hochstammbäumen ein stabiles «Baumgerüst» bildet. Nebst dem Winterschnitt sind während der Vegetationsperiode Schnittarbeiten vorzunehmen. Der angepasste Auslichtungsschnitt ist insbesondere bei Bäumen mit einem starken Triebwachstum wichtig, damit Licht ins Innere kommt und die Früchte gut ausfärben. Bei Steinobst wie Kirschen und Zwetschgen ist ein

Sommerschnitt empfohlen. Bei trockener Witterung sind die besten Voraussetzungen gegeben, dass die Schnittwunden rasch abtrocknen und keine Krankheiten den Weg in das Bauminnere finden. Weitere Informationen und Merkblätter zu Schnitttechniken finden Sie hier:



Michaela Burkhart
Beraterin Fachstelle Obst und Beeren,
INFORAMA Oeschberg



Unterhaltsschnitt an Spindel

Weiterbildungskurse 2026

18. + 19.3.2026 9.00 – 16.00
Einführungsschnittkurs Spindeln und junge Hochstämme Kurs 261605
Anmeldefrist 4.3.2026
INFORAMA Oeschberg

24.3.2026
Einführungsschnittkurs Steinobst Kurs 261606
Anmeldefrist 10.3.2026
INFORAMA Oeschberg

26.3.2026 9.00 – 12.00 / 13.30 – 16.30, jeweils ½ Tag
Schnittkurs Hochstämme Kernobst Kurs 261607 A + B
Anmeldefrist 12.3.2026
INFORAMA Rütli

8.4.2026 8.30 – 16.30
Einführung in den Bio-Obstbau, 1 Tag Kurs 261608
Anmeldefrist 25.3.2026
INFORAMA Oeschberg

Details und Kursanmeldung:



Versuche am INFORAMA Seeland

Projekt «Sortensichtung Sommerzwiebeln»

Der Sommerzwiebelanbau steht zunehmend unter Druck: Klimawandel, neue Krankheitsbilder und steigende Anforderungen an Qualität und Lagerfähigkeit stellen Produzenten vor grosse Herausforderungen. Um Sorten zu identifizieren, die diesen Bedingungen langfristig standhalten, führen INFORAMA, Agroscope und das Landwirtschaftliche Zentrum St. Gallen ein mehrjähriges Sortensichtungsprojekt durch. Der folgende Zwischenbericht fasst den aktuellen Stand der Arbeiten zusammen.

Projektüberblick

Im Zentrum des Projekts steht die Suche nach Sommerzwiebelsorten, die sowohl gegen falschen Mehltau robust als auch gegenüber Hitzeperioden tolerant sind. Beide Faktoren gewinnen im modernen Gemüsebau stetig an Bedeutung.

Planung und Versuchsanlage

Für die Versuchsplanung 2025 wurden Sorten und Abläufe gemeinsam definiert. Die Auswahl erfolgte in enger Zusammenarbeit mit Produzenten und Züchtungsunternehmen, um eine hohe Praxisnähe und eine breite genetische Basis sicherzustellen. An den Versuchsorten Ins, Wädenswil und Salez wurden identische Anlagen mit behandelten und unbehandelten Parzellen eingerichtet. Dies ermöglicht sowohl den Vergleich verschiedener Bewirtschaftungsstrategien



Versuchspartizelle am 27. Juni 2025

als auch die Beurteilung der natürlichen Sortenrobustheit.

Saisonverlauf und erste Erkenntnisse

Agroscope nahm während der Saison regelmässige Bonituren zu Gelbfärbung, Mehlaubefall und Stemphylium vor. Die sortenspezifischen Erntetermine wurden eingehalten, das Erntematerial zentral aufgearbeitet und zur Prüfung der Lager-

fähigkeit bis Februar 2026 eingelagert. Parallel dazu laufen statistische Auswertungen sowie die Vorbereitung der Versuchsreihen für das Jahr 2026.

Zusammenarbeit und Herausforderungen

Die Kooperation zwischen den beteiligten Institutionen verläuft äusserst konstruktiv: Gemeinsame Absprachen, Feldbegehungen und ein kontinuierlicher Aus-

Wir erklären Ihnen den Salat – bevor Sie ihn haben

Das INFORAMA Seeland unterstützt Sie in Fragestellungen rund um den Erwerbs-Gemüsebau. Wir beraten Sie gerne bei anbautechnischen Anliegen von der Saat bis zur Ernte, führen mit Ihnen Kalkulationen der Produktionskosten durch oder begleiten Sie bei der Realisierung von überbetrieblichen Bewässerungsinfrastrukturen. Weiter erstellen wir als unabhängige Beratungsstelle auch neutrale Gutachten und Expertisen. Zudem finden Sie bei uns Resultate von aktuellen Sortenversuchen verschiedener Gemüsekulturen und diverser Anbauversuche in der Praxis.

Forschungszusammenarbeit Gemüse

Das INFORAMA forscht gemeinsam mit Agroscope, dem Kanton Freiburg, der Gemüseproduzenten-Vereinigung der Kantone Bern und Freiburg und dem Pachtbetrieb Occhini in der Versuchsstation Gemüse am Standort Ins. Jährlich werden rund mehrere Dutzende gemüsebauliche Versuche in den Gewächshäusern und auf den Freilandflächen angelegt und auch ausgewertet. Diese Versuche sind wichtig für die Gemüsebauregion Seeland, aber auch für die übrige Schweiz, liefern sie doch wertvolle Informationen für die Betriebsleitenden.



Saat am 28. März 2025

tausch der Zwischenergebnisse tragen entscheidend zu einer praxisorientierten Umsetzung bei. Als Herausforderung erwies sich die variierende Saatgutqualität. Daher wird sämtliches Saatgut für 2026 im Vorfeld geprüft. Witterungsrisiken konnten dank der drei unterschiedlich gelegenen Standorte gut abgedeckt werden. Auch wenn sich keine Sorte als gleichzeitig mehltolerant und hitzetolerant herausstellen sollte, liefert das Projekt wertvolle Grundlagen für Züchtung und Praxis.



Drei- bis Vierblattstadium am 28. Mai 2025

Ausblick

Die bisherigen Resultate stimmen zuversichtlich. Im Jahr 2026 werden weitere Erkenntnisse zur Lagerfähigkeit, Krankheitsresistenz und Sortenstabilität erwartet. Das INFORAMA leistet einen wichtigen Beitrag dazu, dass praxistaugliche

Daten entstehen, welche die Produzenten gezielt bei der Sortenwahl unterstützen.

*Stefan Wyss
Leiter Fachstelle Gemüsebau,
INFORAMA Seeland*

ANZEIGE

Die Treuhand-Spezialisten für die Landwirtschaft

- Buchhaltungen
- Steuern
- MWST-Abrechnungen
- Beratungen
- Hofübergaben
- Schätzungen aller Art
- Liegenschaftsvermittlungen
- Boden- und Pachtrecht
- Verträge

Lerch Treuhand
Lerch Treuhand AG
Gstaadmattstr. 5, 4452 Itingen/BL
www.lerch-treuhand.ch, Tel. 061 976 95 30



GESUNDHEITSTAGUNG

**FIT FÜRS FELD – STARK FÜRS LEBEN – WOHLBEFINDEN
IM LANDWIRTSCHAFTLICHEN ALLTAG STÄRKEN**



21. März 2026, 8.30–13.30 Uhr
INFORAMA Rütli
Rütli 5, 3052 Zollikofen



Tauchen Sie ein in ein vielfältiges Programm rund um körperliche und mentale Gesundheit. Expertinnen und Experten aus Medizin, Ernährung, Beratung und Coaching sowie Physiotherapie zeigen praxisnah, wie Sie beweglich, entspannt und leistungsfähig bleiben – auch wenn der Alltag fordert.

Freuen Sie sich auf:

- Inspirierende Vorträge zu Herzgesundheit & mentaler Fitness
- Praktische Workshops: Stress abbauen, Muskelkraft stärken, gesunde Ernährung auf dem Hof
- Gesundheitscheck vor Ort: Wo stehe ich – was tut mir gut?
- Gemeinsames Mittagessen

Ideal für alle, die Gesundheit, Bewegung und Ernährung nachhaltig in ihren landwirtschaftlichen Alltag integrieren möchten.

Die Teilnahme ist kostenlos.

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST



26. BÄREGG-FRAUEN-FORUM

HUMOR – DER BESTE DÜNGER FÜRS HERZ

Referentin: Jacqueline Rüfenacht, Humortrainerin
Leitung: Andrina Stettler, INFORAMA
Wann: **Donnerstag, 12. März 2026, 13.15–16.15 Uhr**
Wo: **INFORAMA Emmental, Bärau bei Langnau i. E.**

Am Nachmittag des 26. Bäregg-Frauen-Forums dreht sich alles um Humor. Es gibt die Möglichkeit zu Geniessen und zu Lachen und ein paar Ideen mit nach Hause zu nehmen, wie Humor stärker in den Alltag eingebaut werden kann. Mit dem Ziel, auch mal über sich selbst Lachen zu können, auch dann, wenn nicht alles nach Plan läuft. Wie nehmt ihr Humor im Alltag wahr? Wo begegnet euch Humor? Es besteht die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und wir üben mit einfachen Humortechniken und alltagsnahen Impulsen dem Leben mit einem inneren Schmunzeln zu begegnen.

Im Anschluss wird ein Apéro offeriert. Die Veranstaltung ist kostenlos.

Anmeldung bis 6. März 2026: www.inforama.ch/kurse –
Stichwort «Humor» oder Kursnummer eingeben oder an Kurssekretariat,
INFORAMA Waldhof, inforama.waldhof@be.ch, Tel. 031 636 42 40,
Kurs-Nr.: 263403.



Vorschau BEA

Vom 24. April bis 3. Mai 2026 ist erneut BEA-Zeit.

Das INFORAMA ist wieder mit dabei, in einem neuen Look und an einem neuen Ort.

Ab diesem Jahr wird das INFORAMA, im Rahmen des gemeinsamen Auftritts mit dem LANAT, eine interaktive Fläche in der neuen Festhalle bespielen. Im Fokus stehen die Weiterbildungsangebote und die Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft.

Die Berner Regionalprodukte werden in Szene gesetzt und anhand der Produkte die einzelnen Glieder der Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller sichtbar gemacht. Zusätzlich können die Besuchenden, von klein bis gross, im Food-Atelier selber Hand anlegen.

Mehr wird nicht verraten. Schauen Sie vorbei – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BEA

Neu: Naturkosmetikkurse jetzt auch tageweise buchbar!

Möchten Sie Seifensieden ausprobieren, eigene Pflanzenauszüge herstellen oder lernen, wie eine gut emulgierende Salbe aus Naturwirkstoffen entsteht?

In unseren praxisnahen Naturkosmetikkursen erfahren Sie, wie Sie Pflanzen und Naturprodukte zu Salben, Cremes und Seifen verarbeiten und Hydrolate herstellen. Sie lernen kreativ-fundiert und mit Expertinnen-Tipps aus der Praxis – mit Mehrwert für Hof und Familie.



Kurstage 2026:

15. April 2026	Kurstag 1:	Naturkosmetik-Grundwissen, Anatomie und Haut
6. Mai 2026	Kurstag 2:	Rohstoffe in der Naturkosmetik und Emulsionen sicher rühren
27. Mai 2026	Kurstag 3:	Pflanzenauszüge herstellen
17. Juni 2026	Kurstag 4:	Seifensieden, Naturseifen herstellen
8. Juli 2026	Kurstag 5:	Hydrolate und ätherische Öle destillieren

Anmeldung:



Kräuterseminar

Module, die süchtig machen



Salbei im Detail

Wenn nicht jetzt, wann dann? In einer Zeit, die immer unbeständiger wird, in der alles schnell gehen muss, in der man vielleicht auch mal die Bodenhaftung verliert: Wenn nicht jetzt, wann dann die einheimische Pflanzenwelt erforschen – und aus ihr fürs Leben lernen? Einen Anker auswerfen in einer unsteten Zeit und sich generell ein bisschen erden? All das ist möglich im Kräuterseminar.

Dieser Lehrgang verbindet altes Wissen mit dem modernen Leben. Vor allem aber ist er eine charmante, wertvolle Lebensschule, eine, die bereichert und viel Spass macht, wenn man sich darauf einlässt. In zehn Modulen taucht man in die heimische Pflanzenwelt ein und lernt, diese mit

anderen Augen zu sehen und ihre Kräfte zu nutzen. Zehn Module, das bedeutet: zehn verschiedene Welten kennenlernen. Welche Wildpflanzen sind essbar? Welche können Heilprozesse unterstützen? Wie stellt man aus ihnen Heilmittel für den Eigengebrauch her? Warum tragen Pflanzen ihre Namen; welcher Strauch blüht wann?

Mit welchen kann man kochen, färben und vor allem: Wie sät man sie an, wie pflegt und erntet man sie? Wo sind Wildkräuter zu finden, und wie geht man mit ihnen um (respektvoll, das schon mal im Voraus)?

Die Ausbildung zur Kräuterfrau oder zum Kräutermann (am Ende erhält man ein Zertifikat und kann, muss aber nicht, an der Ausstellung «Galerie der Möglichkeiten» mitmachen) bereichert unheimlich. Das kann mitunter lebensverändernd sein, wenn man es dramatisch ausdrücken will. Denn niemals wird man mehr einen Pfad entlang schreiten, ohne nach Wegerichen zu suchen, Wegwarten oder gar Nachtkerzen! Im Frühling wird man Knospen pflücken, von Himbeere oder vielleicht der Linde. Der Löwenzahn erhält unter Umständen eine ganz andere Bedeutung, die Schlüsselblümchen womöglich auch, und wer weiss, allenfalls halten sogar Pflanzen im eigenen Garten Einzug, von denen man noch nie gehört hat.

Fast das Schönste an dieser Pflanzenschule sind aber die Menschen: Verschiedene Dozentinnen und ein Dozent – alle Koryphäen auf ihren Gebieten – treffen immer genau den richtigen Ton, wenn es darum geht, aus der Natur zu erzählen. Was sie uns zur Verfügung stellt und wie wir sie am besten nutzen. In keinem Modul fehlt die praktische Anwendung von dem, was man gerade gelernt oder gehört hat. Das beginnt beim gemeinsamen Wildpflanzensuchen im Wald und endet zum Beispiel im Garten beim Kurslokal. Fast immer nimmt man etwas Kostbares mit nach Hause. Eine Creme, ein Wässerchen. Einen Ableger einer Lieblingspflanze, das Know-how, diese auch zu pflegen. Die Magie und Mythologie der Pflanzenwelt ist ebenfalls Thema, und immer halten die Lehrenden viele, viele Buchtipps und Ratschläge bereit.

Weil auch das gilt: Das Kräuterseminar erdet zwar, macht aber auch ein wenig süchtig; je tiefer man eintaucht, desto grösser wird die Sehnsucht nach mehr Wissen. * Das kann nur positiv verstanden werden! Natürlich wächst nicht nur die Kenntnis über die Vorgänge in der Natur, sondern auch die Verbindung mit ebendieser. Wer sich also nach Ruhe und Sinn sehnt, nach coolen Methoden, Pflanzen in den Alltag zu holen, nach Austausch mit Gleichgesinnten, nach einem einfachen, aber hochkomplexen Leben im Rhythmus der Jahreszeiten – für all diese ist das Kräuterseminar das Richtige. Und für alle anderen eigentlich auch. Denn: Wenn nicht jetzt, wann dann?

** das es in weiterführenden Kursen zu erlangen gibt!*

ANZEIGE

AGRO
TREUHAND SEELAND

AGRO-Treuhand Seeland AG

Rämismatte 9A
3232 Ins
Telefon 032 312 91 51
agro@treuhand-seeland.ch
www.treuhand-seeland.ch

Ihr Partner im Seeland

TREUHANDDIENSTLEISTUNGEN
WIRTSCHAFTSPRÜFUNG
STEUERBERATUNG
UNTERNEHMENSBERATUNG
PERSONALADMINISTRATION
VERSICHERUNGSBERATUNG

treuhand Mitglied
Treuhandverband Landwirtschaft Schweiz

Nina Kobelt
Teilnehmerin Kräuterseminar
und Vertiefung/Journalistin

März / April 2026

Weiterbildungskurse INFORAMA

261605 Einführungskurs: Spindeln und junge Hochstämme – Aufbauschnitt

Kurs: 18. und 19.3.2026, 2 Tage
 Kursort: INFORAMA Oeschberg, Koppigen
 Anmeldung bis: 4.3.2026

263605 Digitale Gemüseanleitungen

Online-Kurs und Telefonberatung: 20.3.2026
 Anmeldung bis: 6.3.2026

261606 Einführungsschnittkurs: Steinobst (Spindeln)

Kurs: 24.3.2026, 1 Nachmittag
 Kursort: INFORAMA Oeschberg, Koppigen
 Anmeldung bis: 10.3.2026

261607 A Schnittkurs Hochstammbäume: Kernobst

Kurs A: 26.3.2026, 1 Vormittag
 Kurs B: 26.3.2026, 1 Nachmittag
 Kursort: INFORAMA Rütli, Zollikofen
 Anmeldung bis: 12.3.2026

263603_3 Das Gartenjahr am Waldhof – Hügel-, Quadrat- Hochbeete, Balkongarten

Kurs: 27.3.2026, 1 Nachmittag
 Kursort: INFORAMA Waldhof, Langenthal
 Anmeldung bis: 13.3.2026

263515 Sommer, Hitze, Durst – was unser Körper auf dem Feld wirklich braucht

Kurs: ab April bis Herbst, online, 30 Minuten
 Kursort: online per Link
 Anmeldung bis: 15.3.2026

261010 Dein Alpkäse – erkenne seine besonderen Eigenschaften und vermarkte ihn zielgerichtet

Kurs: 31.3.2026, 1 Tag
 Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
 Anmeldung bis: 17.3.2026

263606 Hochbeete, vom Aufstellen bis zur Ernte

Kurs: 31.3.2026, 1 Abend
 Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
 Anmeldung bis: 17.3.2026

261608 Einführung in den Bio-Obstbau

Kurs: 8.4.2026, 1 Tag
 Kursort: INFORAMA Bio-Schule, Münsingen
 Anmeldung bis: 25.3.2026

261109 Vorbereitungskurs Fachbewilligung Pflanzenschutz – Rebbau

ab 9.4.2026, 3 Kurstage, Selbststudium und Prüfung
 Kursort: Kurs: INFORAMA Seeland, Ins
 Anmeldung bis: 26.3.2026

264107 Vorsorge und Versicherungen für Frauen in der Landwirtschaft

Kurs: 10.4.2026, 4 Nachmittage
 Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
 Anmeldung bis: 27.3.2026

264001 Selbstkontrolle in der Direktvermarktung und Gästebewirtung

Kurs: 14.4.2026, 1 Nachmittag
 Kursort: INFORAMA Seeland, Ins
 Anmeldung bis: 31.3.2026

262105 Möglichkeiten der Tierkommunikation im Stall

Kurs: 21.4.2026, 1 Tag
 Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
 Anmeldung bis: 7.4.2026

262006 Werkstatt: Salben und Gele für Haus und Hof

Kurs: 23.4.2026, 1 Tag
 Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
 Anmeldung bis: 9.4.2026

263517 Brot-Hand-Werk: Ursprung – Zeit und Sauerteig

Kurs: 25. und 26.4.2026, 2 Tage
 Kursort: INFORAMA Waldhof, Langenthal
 Anmeldung bis: 12.4.2026

262109 Low Stress Stockmanship – Grundlagenkurs mit Philipp Wenz

Kurs: 30.4.2026, 1 Tag
 Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
 Anmeldung bis: 16.4.2026

262110 Low Stress Stockmanship – Intensivseminar mit Philipp Wenz

Kurs: 1.5.2026, 2 Tage
 Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
 Anmeldung bis: 17.4.2026

Details und weitere Kurse unter 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

Convenience-Food

Die haltbare Zubereitungsart

Was ist Convenience-Food?

Convenience-Food ist gemäss Definition «ein Gericht, das für den Verbrauch schon weitgehend oder vollständig zubereitet ist und daher für den Verbraucher eine Arbeitserleichterung bedeutet».

Industrielle Herstellung

Die industriell hergestellten, hochverarbeiteten Halbfertig- oder Fertigprodukte sind längst ein fester Bestandteil unserer Gesellschaft geworden und halten beinahe in jedem Haushalt Einzug – eine schnelle, zeitsparende Lösung im häufig hektischen Alltag. Ohne lange Vorbereitung kann man in kurzer Zeit auf einfache Weise für sein leibliches Wohl sorgen. Die Zubereitung minimiert sich oft auf das Öffnen, das Wärmen und das Entsorgen der Verpackung. Es kann viel Zeit eingespart und anderweitig sinnvoll eingesetzt werden.

Auch wenn viele industriell hergestellte Convenience-Produkte geschmacklich ansprechend sind, können sie nicht mit frisch zubereiteten Mahlzeiten mithalten. Der Geschmack von selbst gekochten Gerichten, die mit frischen Zutaten und viel Liebe zubereitet werden, lässt sich nicht imitieren. Convenience-Food bietet Vorteile, vor allem in Bezug auf Zeitersparnis und Bequemlichkeit. Für Menschen, die viel unterwegs sind oder wenig Zeit zum Kochen haben, kann es eine nützliche Option sein. Doch wenn Gesundheit, Geschmack und langfristige Kosten eine Rolle spielen, sind frisch zubereitete Mahlzeiten die bessere Wahl.

Aus der eigenen Küche

Die Kontrolle über die Zutaten und die Frische der Nahrungsmittel sind Fertige gekauftem gegenüber klar überlegen. Hervorzuheben ist ausserdem der bessere Nährwert durch die selbst gewählten, hochwertigen Produkte. Zucker und Salz können nach eigenem Gutdünken beigelegt und unnötige Zusatzstoffe weggelassen werden. Zudem verstärken favorisierte Gewürze und Kräuter die Textur und den Geschmack nach eigenem Gusto.

Die Kostenersparnis ist durch die Herstellung grosser Portionen und budgetfreundlicher Resteverwertung gegeben. Das bei der Herstellung von eigenem Convenience-Food weniger Verpackungsabfall anfällt, ist ebenfalls erwähnenswert. Die Haltbarkeit von Convenience-Food ist sehr praktisch: Es können Vorräte angelegt werden, die in kurzer Zeit schmackhaft und nährstoffreich zubereitet werden können. Zudem ist man jederzeit auf ungeplante Gäste gut vorbereitet.

Zubereitungsarten

Die Zubereitungsarten sind vielfältig, die Kombinationsmöglichkeiten schier unerschöpflich, einige Beispiele:

- Reis, Nudeln, Hülsenfrüchte in grossen Mengen kochen und portionsweise einfrieren
- Kräuter einfrieren, in Öl einlegen, als Pesto verarbeiten
- Saucen (Tomatensauce, Pesto, Joghurtdressing) und Suppen einmachen
- Reste verwerten (Suppen, Kuchen, Aufläufe etc.)
- Gemüse blanchieren und einfrieren oder fermentieren
- Früchte und Gemüse trocknen
- Früchte und Gemüse zu Kompott verarbeiten

- Früchte zu Konfitüre verarbeiten
- Brote und Brötchen, Müsli- und Energieriegel backen und einfrieren
- Gemüse im Steamer vorgaren und vakuumieren

Tipps und Tricks

Praktische Hilfestellungen rund um die vielfältigen Zubereitungsarten, «gluschtige», saisonale Rezepte und wertvolle Tipps finden Sie auf unseren hauswirtschaftlichen Seiten unter: www.inforama.ch/hauswirtschaft.

Letztlich kommt es darauf an, eine Balance zu finden: Industrielles Convenience-Food kann eine praktische Lösung in hektischen Zeiten sein, ist aber als regelmässige Ernährungsquelle nicht die optimale Wahl.

Ausblick auf einen spannenden Weiterbildungskurs

Damit wir uns rundherum wohlfühlen, müssen wir unseren Körper hegen und pflegen. Hier ein Tipp für einen Weiterbildungskurs, der zum Wohlbefinden beiträgt:

Pia Amstutz-Grädel, Sekretariat Ressort Weiterbildung, INFORAMA Rütli

Online-Weiterbildungskurs «Sommer, Hitze, Durst – was unser Körper auf dem Feld wirklich braucht»

April bis Herbst 2026 (Anmeldung auf Verlangen), ca. 30 min., online per Link
Kursleitung: Noemi Beuret, Leitung Kräuter-Seminar, Kursleiterin Ernährung, BSc BFH in Ernährung und Diätetik, Drogistin

Inhalt:

Wenn die Sonne brennt und die Arbeit draussen intensiv wird, zählt vor allem eines: die richtige Flüssigkeitszufuhr! Doch sind zuckerhaltige Getränke wirklich die beste Wahl? In diesem Online-Kurs lernst du, wie Zucker in Getränken deinen Körper bei Hitze beeinflusst, welche Unterschiede es zu zuckerfreien Alternativen gibt – und vor allem, welche alltagstauglichen Durstlöscher dich fit und gesund durch heisse Arbeitstage auf Feld und Hof bringen. Wir freuen uns auf deine Anmeldung.

Für unser gesamtes Weiterbildungsangebot besuche unsere Website: www.inforama.ch/weiterbildung

Ein Traum geht in Erfüllung!



Dass wir den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb weiterführen dürfen, ist für uns ein Lebensprojekt. Wir sind Timon und Lea Wüthrich und führen seit Anfang 2025 in Sumiswald den Bauernhof «Mattenneuhaus».

Im Sommer 2019 haben uns Leas Eltern angefragt, den rund 10 ha grossen Landwirtschaftsbetrieb in der voralpinen Hügellzone frühzeitig zu übernehmen. Wir mussten nicht lange überlegen, waren wir zu dieser Zeit doch gerade «z Bärg» – für uns war klar, das wollen wir! Mit einem Zeithorizont von fünf Jahren war auch gegeben, was die nächsten Schritte sein würden, uns fehlte nämlich noch die passende Ausbildung.

Timon hatte sich als gelernter Zimmermann 2018 selbständig gemacht und war mit seinem Einmann-Unternehmen gut ausgelastet. Lea hatte soeben die Hotel-



fachschule in Thun abgeschlossen und wollte im kommenden Sommer noch die Kochlehre anhängen. Wie also nun Ausbildung und Finanzierung unter einen Hut bringen?

Die Wahl fiel schlussendlich auf den Nebenerwerbskurs. Mit dieser Ausbildung war es Timon möglich, seine selbständige Arbeit weiterzuführen und so die Finanzierung zu gewährleisten und trotzdem nebenbei zur Schule zu gehen. Die erforderlichen Stunden in der Landwirtschaft waren mit dem Alpsommer und diversen Ferienablösungen und Krankheitsvertretungen bereits erfüllt. 2022 und 2023 absolvierte er also den NEK auf dem Schwand mit Schwerpunkt Biolandbau, absolvierte die Hofprüfung und verfasste eine Arbeit über den Betrieb «Mattenneuhaus».

Die Betriebsübernahme lief nicht nur «am Schnürli» und ging noch ein Jahr in die Ehrenrunde – zum grossen Vorteil für alle Beteiligten, können wir jetzt im Nachhinein sagen. So konnte schliesslich eine Lösung ausgearbeitet werden, die für alle wirklich stimmig ist.

Im Januar 2025 war es dann endlich so weit und die Hofübernahme war Tatsache, ein Traum ging in Erfüllung! Wir übernahmen von Leas Eltern rund 60 Schafe und starteten mitten in die Ablamm-Saison. Auch rund 1 ha Dinkel war gesät. Wir wollten den Betrieb um

das Standbein Kräuteranbau erweitern und konnten uns der Produzentenvereinigung «Waldhofkräuter» anschliessen. Wir durften dieses Jahr bereits 9 a Pfefferminze und 25 a Eibisch produzieren.

Im Sommer kamen dann zwei Freiland-schweine der Rasse Turopolje dazu: Bettina und Silvia. Den grossen Garten erweiterten wir um einen Folientunnel und begannen im kleinen Rahmen mit dem Verkauf von Gemüse. Auch mit der Direktvermarktung von Lammfleisch haben wir im Sommer begonnen.

Den Betrieb führen wir momentan im Nebenerwerb: Lea unterrichtet auf der Schonegg und Timon nimmt weiterhin holzige Aufträge an. Wir planen, den Betrieb möglichst breit abzustützen und auf verschiedene Betriebszweige zu setzen. Nur so sehen wir unsere Zukunft als kleiner Landwirtschaftsbetrieb gesichert. Im kommenden Jahr dürfen wir zusätzlich für eine Schweizer Kosmetik-Firma Ringelblumen anbauen und auch Weidengänse sind ein Thema. Wer weiss, vielleicht kommt einmal noch ein gastronomischer Betriebszweig hinzu.

Es ist unser Ziel «vom Buurä chönnä z'läbä» und den Betrieb in Zukunft als Haupterwerb führen zu können.



Timon und Lea Wüthrich
Mattenneuhaus 791, 3454 Sumiswald

Im Forum stellen wir Ihnen Mitglieder eines Ehemaligenvereins und/oder deren Betriebe näher vor. In dieser Nummer ist der Ehemaligenverein Schwand-Bäregg an der Reihe.

Hondrich



Soldanelle

Gartenheftleni

Liebi Läserinnen u Läser

Äs ischt jetzen Mitti Jänner, u da bin i alben es bitzi maassleidigi. D Taga hein no nid dermassen glenged; äs ischt geng no fyschter u chald. Ds Judihui von den Feschttagen ischt verby, u vor mer lygen d Sportwuchi mid strengen Tagen ir Beckery. Irgendwie gnueged mer den alben alls, u den mues i zu mym altbewährten Freidespender gryffen.

Meishtens in der Zyt chemen die erschten Samenkataloga. Als glehrti Gärtnera ischt mer d Uswahl an Samen in der Landi ol im Jumbo nid gued gnueg, u vorallem chani ja den nid Stundeni drvor stahn u Sorti verglychen. Drum hani dr Mauser u dr Select-Katalog, wan diräkt emhein geschickt wärden, u dert chani mi Stundeni versuummen mid usaschryben u gluschten. Das macht mer alben richtig Freid. U weni denn no bir Pro Specie Rara eppis verwitschen, bini meh wan glücklich. I han o agfangen, mier all Jahr sälber en Adventskalender z schenken, wa jeda Tag es Leedli (Tüte) mid alten Sorten Gmies-ol Bluemmensamen dinnen ischt. So han i när no dr ganz Summer eppis vor Adväntszyt. U när gänggellen i alben no zwei, dry Gartenheftleni am Kiosk, u dert findeni o gengen umhi niui Sachen, wammu chennti setzen.

Syder myren Lehr syn o drissg Jahr vergangen, un in deren Zyt hed vil gändered u ischt vil Nius drzuechon a Pflanzen. I weiss no, wie mier alben im Herbscht z Hunderten von Tepfen hein mit Bluemenzibellen gfilld, u när i d Chäschten ygsenkt. Den hed mu die ab em Hornig schichtwys i ds Trybhuus gnou fir aztryben, dass se si hein chennen im Laden



verchouffen. Due ischt dr Obergärtner mid Zibellen chon un hed gseid, das sygi jetzen ds Niuschta vom Niuschten, das sygen ganz chlynni Oschtergleggeni. Är hed nis dr Sortennamen ufgschriben u nis gmacht yztopfen. Jetzen hed är leid e wieschti Schrift gchäben, ischt aber geng schieri ergerlicha worden, we mier ses nid hein chennen läsen, will är hed ja gwisst, was er hed gschriben. D Monika, myni Oberstifti, un i syn also vor däm Gekrizel gsyn un hein gwärweised, wie jetz die Oschtergleggeni ächt heissen? I hammer due es Härz gfasset u gseid, also ganz sicher Tel-a-vif. Das sygi doch e Stadt, u vil Sortennamen syn eso Stadtnamen. Gued, mier hein an die hundert Tepf mid Tel-a-vif agschriben, bis der Obergärtner ischt chon un hed gfräged, weleren von ys das den där Seich sygi i Sinn chon? Är heigi doch ganz klar ufgschriben gchäben das die Tete-a-tete heissen! Ja, da symmer si due gsyn...! I mues no jetzen alben schmunzlen, wen i die Gleggeni gsehn ir Landi stahn, fir mi sys Tel-a-vif bliben, bis hyt.

Die Tete-a-tete syn eso eppis Nius, wa sich hed dirhigsetzt u hyt chammu sich fascht

nimmeh vorstellen, wies ohni ischt gsyn. I probieren gären zwischdrin d Niuerschynigi us. Aber no so gären entdecken i o umhi alti Gmies, wie zum Byschpil Pastinaken, wan vor den Härpfen (Kartoffel) z Mitteleuropa es Grundnahrungsmittel syn gsyn. Eso fein un eso unkompliziert zum Abueen, fir mi eppis vom Beschten. Ja, u das ischt äben myni Winterblues-Therapie: dr nägscht Friehlig planen, mi uf all die Bliemmeni u Gmiesleni gfreuen un i mym Gartenbiechli ufzeichnen, wien i will d Bettleni yteillen, das d Fruchtfolg stimmd, u wien i den d Huusfassada will schmicken. U bis das es sowyt ischt, gfreuen i mi ab den Rieblenen un em Sellerie, wan i no tiptop us em Chäller chan gahn reichen, ab em ygmachten Randensalad, wan in den Sterilisiergleseren im Gsteel steid, un ab den dirren Bohnen, wan i o no gengen chan machen.

I wischen euch en ufersichtiga Friehlig, mid vil Bluemen un nem griennen Tuummen im Garten.

Euwi Andrea Eschler

Vorstand Ehemalige Hondrichschülerinnen

Protokoll 105. Hauptversammlung

29. März 2025, 10.00 Uhr
Restaurant Chemihütte, Aeschiried

Präsidentin Anne Fahrni begrüsst alle anwesenden Mitglieder und eröffnet um 10.18 Uhr die Hauptversammlung 2025. Alle anwesenden Ehrenmitglieder werden namentlich begrüsst. Ein herzliches Willkommen richtet sich an Zita Thoma (Leiterin Team Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft INFORAMA Berner Oberland Hondrich), an alle Jubilarinnen und Neumitglieder sowie an die Frauen, welche im Jahr 2024 den Fachausweis zur Bäuerin erlangt haben.

Insgesamt sind 90 Mitglieder anwesend, davon 11 Vorstandsmitglieder.

Die Stimmzählerinnen werden gewählt.

1. Protokoll Hauptversammlung 2024

Das Protokoll wird einstimmig genehmigt. Wer das vollständige Protokoll mit Namensnennung und Rechnung einsehen möchte, darf sich bei Sekretärin Nicole Lehnerr melden.

2. Jahresberichte

Die Abschlussfeier des Offenen Kurses 2022–2024, die Delegiertenversammlung der Berner Landfrauen und der Abschluss des Winterkurses 2024 wurden durch ein oder zwei Vorstandsmitgliedern besucht.

Es wird darüber berichtet und uns ein kleiner Einblick gewährt.

Es war uns zeitlich leider nicht möglich, die Versammlungen der OGG und der Volkswirtschaft Beo zu besuchen.

Zum Thema Nutzerstrategie des INFORAMA war unsere Präsidentin wiederkehrend an verschiedenen Sitzungen, Informationsanlässen und am «runden Tisch» dabei. Stets hat sie unser Ziel des Vorstands «sich für eine starke Bildung Bäuerin einsetzen» vertreten.

3. Jahresrechnung/ Revisorenbericht 2024

Kassierin Marlene Walker liest die Jahresrechnung vor. Da im vergangenen Vereinsjahr keine Mitgliederbeiträge erhoben wurden, schliesst die Jahresrechnung mit einer negativen Bilanz ab.

Auch verzeichnen wir bei den Kursen ein Minus, da die Kosten für die Organisation, aufgrund zu geringer Teilnehmerzahlen, nicht gedeckt werden konnten.

Die Rechnungsrevisorinnen haben die Rechnung revidiert und empfehlen mittels eines vorgelesenen Berichtes die Genehmigung der Jahresrechnung 2024.

Die Präsidentin dankt die Arbeiten der Rechnungsrevisorinnen und Kassierin für die saubere und gewissenhafte Arbeit. Die Jahresrechnung wird einstimmig genehmigt.

4. Mutationen

Aktuell zählt unser Verein 1015 Mitglieder. Dieses Jahr stehen 16 Neueintritte 11 Austritten gegenüber. Alle Neumitglieder werden namentlich vorgelesen und willkommen geheissen.

Für unsere verstorbenen Mitglieder wird eine Schweigeminute abgehalten.

5. Wahlen

Dieses Jahr stehen keine Wahlen an.

6. Tätigkeitsprogramm

Das Vorstandsmitglied Annerös Steuri berichtet über den geplanten Kurs «Kräuterwanderung» auf der Alp Itramen, der leider mangels Anmeldungen abgesagt werden musste.

Die Versammlung wird befragt, ob die Zeit für eine Kursausschreibung ungünstig war oder die Kosten zu hoch. Es gehen keine Anregungen oder Ideen ein.

Am 11. Mai 2024 wurde ein Schmink- und Haarflechtkurs durchgeführt. Der Kurs «Adventskranzbinden» musste ebenfalls abgesagt werden, da keine Anmeldungen eingegangen sind.

Ein Kurs «Schoggihasen giessen» wurde mit einer kleinen Generationengruppe von Grosskind bis Grosi und einer weiteren Frau realisiert.

Die für das Jahr geplanten Kurse werden vorgestellt.

Das Vorstandsmitglied, Vroni Griessen, verdankt die grosse Arbeit von Monika Siegenthaler als Jassturnier-Organisatorin und gibt ein paar Eindrücke des vergangenen Jassturniers am 25. Januar 2025 bekannt. Helfende Hände für diesen Anlass seien zukünftig immer herzlich willkommen.

7. Ehrungen

Die Präsidentin liest alle anwesenden Jubilarinnen mit 50 Jahren Vereinsmitgliedschaft namentlich vor. Ihnen wird ein grosser Applaus gebührt. Auch wird ein Mitglied für ihren Abschluss Bäuerin mit Fachausweis persönlich geehrt.

Anschliessend an die Versammlung gibt es ein Gesamtfoto für den Bericht in den Ehemaligen Nachrichten sowie ein Blumengesteck.

Damit zukünftig Unstimmigkeiten zum Jubiläum vermieden werden können, hier eine wichtige Information:

Bei einigen Mitgliedern ist der Vereins Eintritt nicht im selben Jahr wie der Abschluss der Haushaltungsschule. Das Jubiläum wird aber nach Eintritt in den Verein berechnet.

8. Informationen Haushaltungsschule

Zita Thoma, Leiterin Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft am INFORAMA Hondrich, berichtet uns über das vergangene Jahr auf dem Hondrich und dessen Geschehnisse.

Die Präsidentin dankt Zita Thoma für die jeweiligen Einblicke in den Hondrichalltag und ihre wichtige Arbeit und Unterstützung im Vorstand.

9. Verschiedenes

Wie auf der Anmeldung zu entnehmen war, wird das Essen an der Chemihütte Hauptversammlung neu direkt über das Restaurant verrechnet. So wird unsere Kassierin entlastet und wir haben dieselbe Handhabung wie die Männer.

Ein Dank richtet sich an Andrea Eschler für das Schreiben der Soldanelle und an Monika Siegenthaler für das Organisieren des jährlichen Jassturniers.

Ein grosses Merci gilt Brigitte Schärz für ihre langjährige Organisation der Aeschi-HV. Sie erhält ein Präsent und einen grossen Applaus.

Aus der Versammlung geht die Frage ein, ob die Plastikverpackung der Ehemaligen Nachrichten wirklich zwingend sei. Die Präsidentin nimmt diese Anregung an die nächste Präsidentenkonferenz mit.

Vizepräsidentin Monika Boss verdankt die sehr gewissenhafte Arbeit von unse-

rer Präsidentin Anne Fahrni und übergibt ihr ein kleines Präsent.

Die nächste Hauptversammlung findet am 28. März 2026 im Restaurant Weyersbühl in Uebeschi statt.

Die Versammlung schliesst um 10.58 Uhr.

<i>Präsidentin</i>	<i>Sekretärin</i>
<i>Anne Fahrni</i>	<i>Nicole Lehnherr</i>

Ehemalige Hondrichschülerinnen

Programm und Traktanden 106. HV 2026

Samstag, 28. März 2026, 10.00 Uhr im Gasthof Weyersbühl, Uebeschi

ab 9.15 Uhr Kaffee und Gipfeli
 10.00 Uhr Beginn Hauptversammlung mit Ansprache der Gemeindepräsidentin Gabriela Bühler

Traktanden:

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Protokoll HV 2024 | 6. Perspektive Verein |
| 2. Jahresberichte | 7. Tätigkeitsprogramm |
| 3. Jahresrechnung / Revisorenbericht 2024 | 8. Ehrungen |
| 4. Mutationen | 9. Orientierung Haushaltungsschule |
| 5. Wahlen; Wiederwahl Vorstand /
Neuwahl in den Vorstand: Romina Schütz | 10. Verschiedenes |

ca. 11.30 Uhr Gemeinsames Mittagessen und gemütliches Beisammensein mit musikalischer Unterhaltung
 Kosten: Kaffee und Gipfeli sowie das Wasser während der Versammlung werden vom Verein offeriert.
 Die Kosten für das Mittagessen trägt jedes Mitglied selbst.

Der Vorstand freut sich auf zahlreiches Erscheinen und auf einen gelungenen Tag.

Anmeldung bis spätestens 14. März 2026 an folgende Adresse:

Nicole Reber, Heimersbergstrasse 7, 3770 Zweisimmen, oder per Mail an nicole.lehnherr@hotmail.com

Bitte Anmeldefrist einhalten.

Anmeldung Hauptversammlung vom Samstag, 28. März 2026

Vorname und Name:

Adresse:

Kursbesuch: Sommer Herbst Winter OK Beitrittsjahr:

Mittagessen: vegetarisch mit Fleisch nur Versammlung Unverträglichkeiten:

Ehemalige Brienz/Hondrich

Protokoll der Hauptversammlung 2025

**Samstag, 29. März 2025, 10.00 Uhr
Restaurant Chemihütte, Aeschiried**

Um 10.05 Uhr begrüsst unser Präsident Ernst Wandfluh die anwesenden Mitglieder. Speziell begrüsst er Katja Schaffer, Leiterin Landw. Bildung am INFORAMA Hondrich und Grossrat Samuel Krähenbühl aus Unterlangenegg.

Die Einladung für die Hauptversammlung erfolgte in den Ehemaligen-Nachrichten.

Der Vorstand ist vollzählig anwesend. Unser Präsident gibt einen kurzen Überblick, wie sich das Programm gestaltet und erklärt die Versammlung als eröffnet.

Als Stimmzähler wird Hansueli Luginbühl gewählt.

Traktanden

1. Protokoll
2. Jahresbericht
3. Jahresrechnung
4. Mutationen
5. Wahlen
6. Tätigkeitsprogramm
7. Orientierung/Schulbetrieb
8. Ehrungen
9. HV 2026
10. Verschiedenes

Die Versammlung wird nach der Traktandenliste abgehalten.

1. Protokoll der HV vom 23. März 2024

Das Protokoll der letzten Hauptversammlung wurde in den Ehemaligen Nachrichten publiziert. Das Protokoll wird ohne Wortmeldung einstimmig genehmigt und verdankt.

2. Jahresbericht

Ernst Wandfluh gibt einen Rückblick über das letzte Vereinsjahr. Er erwähnt unser Ehrenmitglied Fritz Hari und dessen Wirken als Politiker für die Schweiz und die Landwirtschaft. Fritz ist gegen Ende des Jahres im Altersheim verstorben. In den Ehemaligen Nachrichten und

den Medien war ein Nachruf veröffentlicht worden. Mit einer Schweigeminute gedenken wir den verstorbenen Mitgliedern.

Im Weiteren erwähnt Ernst, die von Simon Bach organisierte schöne und interessante Alpwanderung im Jungfrau-Gebiet. Nochmals einen grossen Dank an Simon.

Im Jahresbericht orientiert uns Ernst auch über die INFORAMA-Schulstrategie. Diese hat einen grossen Einfluss auf den Betrieb Hondrich. Vorgesehen ist ein Kompetenzzentrum für Alp- und Berglandwirtschaft.

Ein Stallneubau wird realisiert. Wir sind erfreut, dass es nun soweit ist. Viel zu reden geben, verständlicherweise, die hohen Kosten, vor allem auch die Planungskosten von fast CHF 500 000.–.

Der Bau vom Stall ist aber von zentraler Bedeutung für den Schulstandort. Nur zusammen mit der neuen Strategie ist der Standort für die Zukunft gesichert.

Sumi Daniel verdankt den Jahresbericht bestens und lässt diesen durch die Anwesenden einstimmig und mit Applaus genehmigen.

3. Jahresrechnung

Unser Kassier Simon Bach präsentiert die Jahresrechnung. Wie immer gibt er uns in seiner kompetenten Art und Weise Auskunft zu Einnahmen und Ausgaben. Im Jahr 2024 resultierte ein Gewinn von CHF 1972.30.

Sumi Daniel liest den Revisorenbericht von Peter Ruchti und Roland Abbühl vor, in welchem die Jahresrechnung zur Annahme empfohlen wird. Die Rechnung wird einstimmig genehmigt. Unser Präsident wie auch alle Anwesenden danken dem Kassier für seine gute Arbeit sehr.

Der Vorstand wird einstimmig entlastet.

4. Mutationen

Bei den Mutationen ist zurzeit nichts bekannt. Auch die Anwesende können keine gesicherten Angaben machen.

5. Wahlen

Simon Bach, unser Kassier wird einstimmig wiedergewählt.

Weitere Wahlen sind in diesem Jahr nicht nötig.

6. Tätigkeitsprogramm

Der anwesende Grossrat Samuel Krähenbühl aus Unterlangenegg, selbst stark mit der Landwirtschaft verbunden, gibt uns Auskunft über den Stallneubau am INFORAMA Hondrich.

Er gibt Zahlen und Fakten bekannt. Zu den recht hohen Kosten orientiert er uns, dass bei einem solchen Projekt eine Solaranlage zwingend gebaut werden muss. Als Grossrat, dem die Landwirtschaft sehr wichtig ist, muss er mit seinen Gleichgesinnten oftmals stark kämpfen, um ein Geschäft erfolgreich durch die Abstimmung zu bringen.

Zu den Vereinstätigkeiten:

In diesem Jahr ist eine Reise mit Andreas Aebi, Reiseunternehmen, nach Deutschland geplant.

Diesem Vorschlag des Vorstandes wird ohne Gegenstimme zugestimmt.

Falls jemand einen Wunsch oder eine geeignete Idee oder Vorschlag hat, kann er sich gerne beim Präsidenten oder einem Vorstandsmitglied melden.

7. Orientierung/Schulbetrieb

Katja Schaffer, Leiterin Landw. Bildung am INFORAMA Hondrich, orientiert uns über den Schulbetrieb.

Wie bereits seit einiger Zeit ist die Schule gut bis sehr gut besetzt. Katja orientiert uns, soweit ihr möglich ist über die neue INFORAMA-Strategie.

In der Grundbildung ist das weitere Vorgehen bezüglich 4. Lehrjahr teilweise noch offen.

Die Beratung ist gut aufgestellt und wird rege benützt.

Ernst bedankt sich bei Katja Schaffer und Samuel Krähenbühl, wünscht Ihr sowie der Schule und Samuel Krähenbühl für dessen Wirken in der Politik, für die Zukunft nur das Beste.

8. Ehrungen

Zwei Mitglieder haben im vergangenen Jahr eine Höhere Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.

Leider ist keine/r der Absolvent/innen anwesend, welchen wir gerne ein Geschenk und persönliche Glückwünsche überreicht hätten.

9. Hauptversammlung 2026

Die HV 2026 wird in Habkern durchgeführt. Dies am 21. März 2026.

10. Verschiedenes

Im Verschiedenen äussert sich Toni Reichenbach über die Käsevermarktung. Maurer Otto hat noch einige Fragen zum Stallneubau am Hondrich.

Reichenbach Johann und Alfred Gerber orientieren und geben Fakten zu den Baukosten bekannt.

Im Jahr 2026 finden wieder Grossratswahlen statt. Samuel Krähenbühl, als Bisheriger und unser Kassier, Simon Bach stellen sich für dieses Amt zur Verfügung. Den beiden liegt u. a. die Land- und Alpwirtschaft besonders am Herzen und sie sind auch bereit dafür zu kämpfen. Unser geschätzter Präsident, Ernst Wandfluh war, bevor er Nationalrat wurde, ebenfalls als Grossrat tätig. Ernst setzt sich unter anderem besonders stark für die Land- und Alpwirtschaft ein. Er bittet, wenn es dann so weit ist, Simon und Samuel das Vertrauen zu schenken und sie zu wählen. Im Weiteren hat er die Absicht, uns einmal ins Bundeshaus einzuladen, damit wir uns über den Bundesbetrieb «vor Ort» ein Bild machen können.

Da im Verschiedenen kein Wort mehr verlangt wird, danken wir unserem Präsidenten, für die geleistete Arbeit mit einem

grossen Applaus. Ernst seinerseits dankt den Ehemaligen und den Gästen für die Teilnahme an der Hauptversammlung und den Vorstandskollegen für die gute Zusammenarbeit.

Unser Präsident Ernst Wandfluh schliesst die Versammlung um 11.10 Uhr.

Er wünscht allen für das gemeinsame Mittagessen mit den Ehemaligen Hondrichschülerinnen einen guten Appetit, interessante, kurzweilige Gespräche und für die Zukunft nur das Beste.

Der Präsident *Der Sekretär*
Ernst Wandfluh *Mario Linder*

Vorstand Ehemalige Hondrichschüler

Einladung und Traktandenliste HV Ehemalige Brienz / Hondrich

Samstag, 21. März 2026, 10.00 Uhr
Bernatone Alphornbau GmbH, Im Holz, 3840 Habkern

Traktanden

1. Begrüssung
2. Protokoll der HV 2025
3. Jahresbericht
4. Jahresrechnung
5. Mutationen
6. Tätigkeitsprogramm 2026
7. Orientierung Schulbetrieb
8. Ehrungen
9. HV 2027
10. Weiterentwicklung Verein
11. Verschiedenes

Vor der Versammlung besichtigen wir die Alphorn-Manufaktur Bernatone und erhalten vom Geschäftsführer Heinz Tschiemer einen Einblick in den Alphornbau. Anschliessend starten wir die Versammlung im Sporthotel Habkern, wo wir auch gemeinsam den Tag beim Mittagessen ausklingen lassen.

Auf zahlreiches Erscheinen freut sich der Vorstand

Ehemalige Hondrichschülerinnen

Kurs Nadelfilzen

Datum: Samstag, 18. April 2026, 13.30 – 17.00 Uhr

Ort: Natura-Handwerk, Lischen 75a, 3635 Uebeschi bei Thun

Kursleiterin: Evi Spycher

Kosten: CHF 55.– + Material für Mitglieder des Ehemaligenvereins der Haushaltungsschule Hondrich-Brienz
CHF 60.– + Material für Nichtmitglieder

Wir verzieren mit der Filznadel von Hand Zier-, Wander- und Sitzkissen, Pfannenuntersetzer usw.
Die Arbeiten werden anschliessend auf der Filzmaschine gefestigt.

Anmeldungen bis 4. April 2026 bei Monika Boss, Endorfstrasse 49, 3655 Sigriswil

Per E-Mail an mgboss@bluewin.ch

Per Telefon oder WhatsApp 079 332 45 56

Auf zahlreiche Anmeldungen freuen sich die Kursleitung und der Vorstand des Ehemaligenvereins der Haushaltungsschule Hondrich-Brienz.



Ehemalige Hondrichschüler

Ehemaligenklasse Hondrich 1975 / 1976 – Reise ins Engadin



Im Herbst 2025 war es fünfzig Jahre her, dass wir im Hondrich zur Winterschule eintraten.

Aus diesem Grund organisierten wir eine etwas grössere und längere Klassenzusammenkunft.

Eingeladen waren wie immer auch unsere Frauen.

Wir unternahmen eine viertägige Reise ins Engadin.

Mit dem Car von Fankhauser Sigriswil ging die Reise mit den dreiundreissig Teilnehmenden vom Oberland über den Julierpass nach Pontresina. Dort wartete unsere Unterkunft für die nächsten drei Nächte auf uns.

Am zweiten Tag, bei schönstem Herbstwetter, machten wir eine Bahnfahrt mit der RhB über die Bernina ins Puschlav. Nach einem Besuch in einer Weinkelleri kehrten wir mit dem Car zurück nach Pontresina. Am dritten Tag war frei und jeder konnte machen, was er wollte. Eine Gruppe unternahm eine Gondelfahrt auf den Piz Corvatsch, andere zogen eine Fahrt mit der Bergbahn auf den Muottas Muragl vor. An den beiden Abenden wurden beim Nachtessen und einer Runde in der Hotelbar die Hondrichzeit verhandelt und Erinnerungen aufgefrischt.

Am vierten Tag ging es wieder Richtung Berner Oberland. Nach einem Abstecher

auf die Landwirtschaftliche Schule Planthof kehrten wir nach Haus zurück.

Wir hatten ein riesiges Wetterglück. Bei immer schönstem Wetter präsentierte sich das Engadin in den schönsten Herbstfarben.

Danke an den Carchauffeur Hans Ueli Fankhauser für die schöne Reise.

Diese wird uns noch lange in Erinnerung bleiben.

Hans Ruedi Schweizer

Ehemalige Hondrichschüler

Gemütlicher Jassnachmittag

Rangliste Jassturnier

1.	Messerli	Beatrice	Riggisberg
2.	Küng	Walter	Oey
3.	Gutknecht	Fritz	Ami
4.	Rubin	Bernhard	Faltschen
5.	Moser	Ruth	Linden
6.	Iseli	Veronika	Schangnau
7.	Schüpbach	Helene	Thun
8.	Ruchti	Peter	Nidermühlern
9.	Gafner	Erika	Beatenberg
10.	Schüpbach	Martha	Signau
11.	Zaugg	Marlies	Schwendibach
12.	Amacker	Christine	Grindelwald
13.	Jordi	Alfred	Schangnau
14.	Oberli	David	Schangnau
15.	Boss	Andreas	Schattenhalb
16.	Wüthrich	Ruth	Signau
17.	Brechbühl	Walter	Oberbütschel
18.	Furrer	Esther	Ringoldswyl
19.	Winterberger	Fred	Schattenhalb
20.	Jaun	Walter	Beatenberg
21.	Stucki	Daniel	Eggiwil
22.	Zaugg	Christina	Lützelflüh
23.	Lüscher	Marie-Luise	Eggiwil
24.	Gurini	Nicholas	Schangnau
25.	Oswald	Klaus	Emdthal
26.	Haldemann	Renate	Eggiwil
27.	Maurer	Hans	Meiringen
28.	Hofer	Sami	Eggiwil
29.	Zürcher	Ella	Aeschau
30.	Schmocker	Käthi	Beatenberg
31.	Binggeli	Kurt	
32.	Jaun	Kurt	Beatenberg
33.	Trachsel	Rita	Aeschau
34.	Schweizer	Hansruedi	Nidermühlern
35.	Brönimann	Käthi	Riggisberg
36.	Salzmann	Thomas	Eggiwil
37.	Schläppi	Ruth	Guttannen
38.	Michel	Hansueli	Grindelwald
39.	Wyss	Ueli	Eggiwil
40.	Hadorn	Kari	Rüeggisberg
41.	Wegmüller	Peter	Biglen
42.	Fischer	Rene	Riedholz
43.	Meyer	Armin	Grünenmatt
44.	Engel	Urs	Lyssach

Samstag, 24. Januar 2026

Herzliches Dankeschön dem Ehemaligenverein für den Geldbeitrag, dem INFORAMA Hondrich für das Benutzen der Räumlichkeiten sowie meinen Helferinnen und Helfern für den grossartigen Service.

Bis im nächsten Jahr:

am 23. Januar 2027 um 12.00 Uhr!

Auf zahlreiche Jasser und Jasserinnen freuen sich Monika und das Helfer-Team.



Rütti-Seeland-Waldhof

Ehemaligenverein Rütti-Seeland-Waldhof

Einladung zur Hauptversammlung 2026

Samstag, 14. März 2026, 10.00 Uhr

Grosser Saal, INFORAMA Rütti, 3052 Zollikofen

Traktanden:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Begrüssung | 5. Wahlen (Ersatz für Fredy Bürki, Revisor) |
| 2. Protokoll der HV vom 22. März 2025 | 6. Vereinstätigkeiten 2025 |
| 3. Jahresbericht des Präsidenten | 7. Informationen vom INFORAMA |
| 4. Genehmigung der Rechnung | 8. Verschiedenes |

Im zweiten Teil als Gast: Ernst Wandfluh, Bergbauer und Nationalrat,
«Die Schweizerische Landwirtschaft in der neuen Weltlage»

Der Anlass wird umrahmt vom Sängerkor der ehemaligen Dragoner-Schwadron 10.

Anschliessendes Mittagessen wird offeriert vom Verein.

(Anmeldung zum Mittagessen bis 7. März 2026 an den Sekretär Peter Brand,
Günschelerweg 4, 4556 Bolken SO, E-Mail: peter.brand3782@bluewin.ch)

Eure Anwesenheit würde uns freuen.

Ehemaligenverein Rütti-Seeland-Waldhof

Rütti-Musik oder Spiel der Ehemaligen Rütti-Seeland-Waldhof

Gegründet/gebildet für das 100-Jahr-Rütti-Jubiläum 1961.

Initiant: Peter Hofer

55 Musikanten, unter Leitung von Erich Schori.

Das ergibt 64 Rütti-Musik-Jahre – plus! – Rückblick auf/ ab 1955!

Wir wollen noch ein paar Jahre zurückschauen, denn bereits im Winter 1955/1956 bildete sich über die Rütti-

Klasse ins eine Blasmusik in der Stärke von 7 Mann, wovon «1 Fähnrich».

Chef-Initiant: Peter Hofer, Chef-Initiant-Stv: Peter Lauper. Musikalischer Leiter: keiner. Proben: gelegentlich, nach Ansage, nie während des Unterrichts, Auftritte: einige.

Für Musikstücke wie «Military-Eskort» und «Bergvolk» ernteten wir viel Erfolg. Im Frühling 1956 gabs sogar noch einen

Marschmusik-Einsatz auf Inser Strassen.

Ohne Bewilligung, keine Strassensper- rung! 7 Mann inkl. Fähnrich. Fritz Gass- ner als Fähnrich. Fahne: Haselstange mit buntem Taschentuch! Das Volk zollte uns Beifall! – Gage: 0.–

Der Fähnrich besuchte in der Zwischen- zeit zwischen den 2 Winterkursen sogar einen Bläserkurs.

Das «Musik-Ei» war gelegt.

In der Winterschule 1956/1957 bildete sich wieder ein Spiel, und zwar unter der Stabführung von Hans Indermühle, Schüpfen. Stärke: 20 bis 25 Mann, je nach Tagesform. Das Spiel erhielt im Frühling 1957 sogar Einzug in den Schnitzelbank der Klasse II C. Es steht da u. a.:

(Ausschnitt)

*«Sie dü gäng öbis zäme chürme,
u hei derwäge mit em Chef gäng
z'stürme.*

*Es-Horn-Bläser ir Rütli-Musik,
ds Intrument verhueschte, sisch mängisch
grusig.»*

Auch in den folgenden Wintern 1958 bis 1960 entstanden «mit wechselndem Erfolg» Rütli-Spiele. 1961 erfolgte dann der «grosse Durchbruch», das Rütli-Spiel wurde zum 100-Jahr-Rütli-Jubiläum gebildet. Es war und blieb immer eine lockere Formation, formell war das Rütli-Spiel nie ein Verein. Keine Statuten. Jeder brachte sein Instrument mit. Die Uniform (blauer Burgunder, weisses Hemd, dunkle Hose) war kleidsam und preisgünstig. Die Rütli-Musik trat in der Uniform erstmals am 20. Oktober 1984 auf, und zwar an der OLMA St. Gallen.

Bezeichnung/Name:

- 1955 – 1960 lose Formation, allgemein genannt Rütli-Musik
- ab 1961 Rütli-Musik
- ab 2003 Spiel der Ehemaligen Rütli-Seeland-Waldhof «oder eifach»:
Rütli-Musik

Die musikalischen Leiter, sprich Direktoren, verlangten weder Honorare noch Boni. Um die Kosten tief zu halten, bezahlten wir den Musikantinnen und Musikanten keine Gage (!). Es war eine Ehre, im Spiel mitzuwirken, «gut vorbereitet» Proben und Anlässe zu besuchen; und Weisungen vom Direktor und Vorstand uneingeschränkt zu befolgen! – Aha!

Unsere Dirigenten:

- 1955 – 1960 ohne, d. h. im Winter 1956 – 1957 Hans Indermühle
- 1961 – 1983 Erich Schori
- 1984 – 1993 Hansruedi Schwarz
- 1994 – 2005 Beat Buri
- ab 2006 Ueli Schori und Andreas Scheurer gem. gegenseitiger Absprache



Über Jahrzehnte war im Spiel eine bernische Zuverlässigkeit (!) und Freude spürbar. Die Blasmusiken waren in den Dörfern etabliert, für Nachwuchs war im Spiel gesorgt, viele Rütli-, Waldhof- und Seeland-Schüler spielten in Blasmusiken. Ohne Übertreibung darf gesagt werden, es war eine Ehre, im Rütli-Spiel mitzuwirken. Frauen in der Rütli-Musik: Wie heutzutage fast in allen Musiken Frauen mitwirken, ist das auch im Rütli-Spiel der Fall. 2009 am Herbstauftritt spielte erstmals eine Frau mit. Bravo!

Nebst den Einsätzen bei den jeweiligen HV der Ehemaligen kamen die legendären Herbstauftritte bei bernischen und schweizerischen Persönlichkeiten oder bei besonderen Anlässen zur Durchführung. Peter Hofer gelang es immer wieder, «was aus dem Hut zu zaubern» und die Musizierenden damit zu begeistern.

Es würde zu weit führen, alle Einsätze und die Gastgeber im Detail zu erwähnen. Die Dabeigewesenen haben gute Erinnerungen. Doch am Schlussanlass (9. November 2025) werden einige Auftritte erwähnt:

Die Auftritte sind in der Chronik von Peter Hofer einzeln aufgeführt.

Der grosse Initiant der Rütli-Musik ist Peter Hofer. Peter wurde im Jahr 2010 für seine Verdienste zum Ehrenpräsidenten ernannt. Er trat im Jahr 2011 als Musikant und Präsident zurück. Peter kann

leider nicht mehr bei uns sein, er ist am 12. Oktober 2012 verstorben.

Die Epidemie Corona hat auch das Rütli-Spiel zu spüren bekommen. Der bekannte und vielgenannte Slogan «Bleiben sie zu Hause» hat die Vereinstätigkeiten schweizweit vor arge Probleme gestellt. Es gibt noch immer Nachwirkungen aus dieser Zeit. Ein Hauptproblem: Mitgliederschwind, der bis heute nachwirkt.

Schlussbetrachtungen:

Wir früheren und (noch) gegenwärtigen Musikantinnen und Musikanten

- haben schöne und dankbare Jahre mit der Rütli-Musik erlebt. Es gab auch immer lustige, aber auch besinnliche Gegebenheiten, danke für euer «bei der Stange bleiben» über Jahre oder Jahrzehnte,
- wurden bei Anlässen immer dankbar aufgenommen und vorbildlich gepflegt,
- danken dem Verein ehemaliger Rütli-Schüler; er hat immer Verständnis für unsere Anliegen gezeigt,
- Peter Hofer wollen wir gedenken, er war der Initiant und stetiger Förderer.
- Die Zeiten und Ansichten haben sich geändert. Die Rütli-Musik gehört der Vergangenheit an. Schön, dabei gewesen zu sein!

Ernst Stämpfli

Ehemalige Waldhofschülerinnen

Hauptversammlung 2026

Der Vorstand lädt herzlich zur 101. Hauptversammlung ein.

Freitagabend, 13. März 2026, 19.30 Uhr
Restaurant Kreuz in Bleienbach

Traktanden:

1. Protokoll HV 2025
2. Jahresbericht 2025
3. Jahresrechnung 2025
4. Demissionen, Wahlen, Wiederwahlen
5. Neumitglieder
6. Ehrungen
7. Tätigkeitsprogramm 2026
8. Verschiedenes

2. Teil: Klaus Zaugg lebt in Huttwil und arbeitet seit 40 Jahren je nach Bedarf als Chronist, Reporter, Poet, Kolumnist, Polemiker oder Analytiker für verschiedenste Medien, gilt als ruhelose Edelfeder und ist zweimal als Sportjournalist des Jahres ausgezeichnet worden. Er erzählt uns aus seinem Leben.

Unser Verein lebt von euren Ideen, eurem Engagement und eurem kritischen Blick. Die jährliche Hauptversammlung ist der Moment, in dem wir gemeinsam zurückblicken, aber vor allem die Weichen für unsere Zukunft stellen, aus diesem Grund «Herzlich willkommen»!



ANZEIGE

**BESICHTIGUNG FLUGHAFEN BELP**

26. März / Car Fr. 79.—

BLUESCHTFAHRT INS BASELBIET

16. April / Car Fr. 89.—

LIEBLICHER GARDASEE

03. – 07. Mai / Car Fr. 1090.—

Ein genussvolles Programm mit Besuch einer traditionellen Käserei, Spaziergang durch einen Botanischen Garten, Bummel über den Wochenmarkt in Desenzano del Garda, Ausflug nach Limone und Schifffahrt auf dem Gardasee.

**MUTTERTAGSAFahrt**

10. Mai / Car Fr. 99.—

**SCHWIZER-TRADITION IM
BERNER OBERLAND**

12. Juni / Car Fr. 105.—

KURZREISE INS WALLIS

03. – 07. August / Car Fr. 1120.—

Ausflug ins Tal der Viertausender mit Mattmarkstausee und Saas-Fee, Bergtag auf der Fiescheralp sowie nostalgische Fahrt mit der Furka-Dampfbahn von Realp nach Oberwald.

**AZOREN – GRÜNES SÃO MIGUEL**

14. – 21. September / Flug Fr. 2780.—

Erleben Sie die faszinierende Natur der Azoren – vulkanischen Landschaften, üppiges Grün und unvergleichlicher Atlantikflair.



Interessiert? Verlangen Sie das detaillierte Reiseprogramm!



032 685 99 88

www.vollenweider-reisen.ch

Ehemalige Waldhofschülerinnen

Waldhof-Träff zum Thema Weihnachtsdeko



Mit dem Spruch ...

*Es ist Advent,
die Blumen sind verblüht im Tal,
die Vöglein heimgezogen;
der Himmel schwebt so grau und fahl,
es brausen kalte Wogen.
Und doch nicht Leid im Herzen brennt:
es ist Advent!*

... von Friedrich Wilhelm Krietzinger wurde die Ausschreibung im September-Heft publiziert.

Therese Wüthrich begrüßte mit Esther Pensa und Nicole Reusser im Waldhof 23 Frauen zum Waldhof-Träff. Selbst kleine Dekorationen für die Adventszeit zu basteln und zu werkeln und sich von einfachen Ideen zu inspirieren, motivierte die Teilnehmerinnen an diesem Montagabend am 17. November 2025 teilzunehmen.

Esther Pensa hatte bereits den Werkraum mit vielen Materialien parat gemacht und zeigte uns mit Leichtigkeit und Geschick zwei Ideen. Die 1. Idee war ein Glas, wel-



Dekorierter Tannzapfen

ches wir mit verschiedenen Materialien wie Zweigen, Tannästchen, Kugeln, getrockneten Orangen und einer Lichterkette ausschmücken durften, und die zweite Idee, welche etwas kniffliger wurde, einen grossen Tannzapfen zum Aufhängen zu dekorieren. Dies forderte doch bei einigen

etwas die Nerven und viele von den Teilnehmenden wussten doch, Esther Pensa zeigt mit einer enormen Erfahrung und Leichtigkeit vor und wir «chnorzen» ein bisschen mehr oder weniger dem Vorgezeigten hinterher. Als alle Teilnehmerinnen fertig mit ihrer Adventsdeko waren, wechselten wir wieder in den Aufenthaltsraum. Dort überraschte uns Nicole Reusser mit einem feinen Adventsteller und einem feinen Adventspunsch aus Aronia-beeren. Das Adventsteller war mit einem feinen Spitzsamichlaus, einer Baileyskugel, einem Mandarinen-Schmetterling und einem Stück Mandarinen-Cheesecake gefüllt.

Bei diesen feinen Köstlichkeiten und grossartigen Gesprächen klang dieser vorweihnachtliche Abend aus.

Wir sind gespannt auf den nächsten Waldhof-Träff!

*Für euch mit dabei
Marianne Fiechter*

Schwand-Bäregg



Voranzeige

Alpwanderung Axalp, Restaurant Hilten

Die Alpwanderung findet am 7. oder 9. Juli 2026 statt.

Voranzeige

Freilichttheater im Hämeli ob Signau

Stück: Ueli der Pächter

Datum: 24. Juli 2026

Protokoll der 9. Hauptversammlung

30. Januar 2026, 10.00 Uhr

Grosser Saal, Schlossgut Münsingen

Eröffnung

Der Präsident Martin Meier eröffnet die Hauptversammlung. Speziell begrüsst er das Jodlerchörli «Abezyt», welches den Tag musikalisch umrahmen wird.

Entschuldigt: Zaugg Ueli, Meier Erika

Der Präsident gibt einen kurzen Überblick, wie sich das Tagesprogramm gestaltet.

Die Einladung für die Hauptversammlung erfolgte statutengemäss in der Dezemberausgabe der Ehemaligen Nachrichten.

Unser Präsident erklärt die Versammlung als eröffnet. Als Stimmenzähler wird Hans Rytz gewählt.

1. Protokoll
2. Jahresbericht
3. Jahresrechnung
4. Wahlen
5. Tätigkeitsprogramm
6. Orientierung Zukunft Ehemaligenverein Schwand-Bäregg
7. Verschiedenes

Die Versammlung wird gemäss der Traktandenliste abgehalten.

1. Protokoll HV 31. Januar 2025

Das Protokoll der letzten Hauptversammlung wurde in der März Ausgabe des vergangenen Jahres der Ehemaligen Nachrichten publiziert. Das Protokoll wird ohne Wortmeldung einstimmig genehmigt.

2. Jahresbericht

Martin Meier gibt einen ausführlichen und lebhaften Rückblick auf das letzte Vereinsjahr.

Er betont, dass der Ehemaligenverein nur dank unseren Mitgliedern bestehen kann, die den Verein mittragen und an unseren Anlässen teilnehmen. Er berichtet, wie sich die Schul- und Internatszeit auf dem Schwand prägend auf das Leben vieler ausgewirkt hat und gibt einen kurzen Überblick zur Geschichte und Entwicklung unseres Vereins.

Im Jahr 2025 folgte auf die HV die Winterwanderung im Emmental bei schneereichen Verhältnissen.

Im März fand dann das Bäregg-Frauen-Forum statt. Viele Frauen besuchten den interessanten Anlass zum Thema: «Pausen im Alltag integrieren».

Die Alpwanderung an einem sonnigen Sommertag auf die Alp Imbrig, Marbach war sehr gut besucht und rundum gelungen.

Anschliessend fand auf dem Schwand die Schlussfeier der EFZ- und NEK-Ausbildungen statt.

Auch das Freilichttheater im Steingrübli Ostermundigen war ein gelungener Anlass.

Der Frauenausflug führte nach Wangen an der Aare, wo wir die Firma Suissesence besuchten und eine Führung durch die schöne Stadt auf dem Programm stand. Leider waren am Frauenausflug nur wenige Teilnehmerinnen dabei. Im Oktober wurde wieder eifrig um die schönen Fleischpreise gejast. Im November folgte das Bäregg-Forum zum Thema: «Sorten für morgen.»

Auch mit Vollenweider Reisen GmbH durften wir im Jahr 2025 schöne Reisen erleben. Wir schätzen die Zusammenarbeit und das ansprechende Angebot sehr.

Auf Bitte unserer Vizepräsidentin Annetarie Brügger wird der Jahresbericht mit einem kräftigen Applaus genehmigt.

3. Jahresrechnung

Der Kassier Samuel Santschi präsentiert die Rechnung des Vereinsjahres 2025.

Dem Ertrag von CHF 50 370.20 steht ein Ausgabentotal von CHF 54 991.30 gegenüber. Daraus resultiert ein Verlust von CHF 4 621.10. Wir befinden uns in einem strukturellen Defizit.

Werner Spycher liest den Revisorenbericht vor, in welchem die Jahresrechnung zur Annahme empfohlen wird.

Die Rechnung wird einstimmig genehmigt.

Der Präsident Martin Meier beantragt die Entlastung der Organe (Vorstand). Auch diese wird einstimmig genehmigt.

4. Wahlen

Laura Mumenthaler aus Zäziwil wird einstimmig zur Sekretärin gewählt.

Demission Rachabh Bärtschi:

Martin Meier bedankt sich bei Rachabh Bärtschi für die gute Zusammenarbeit und überreicht ihr ein Präsent.

5. Tätigkeitsprogramm

Auch dieses Jahr ist wieder eine Winterwanderung geplant, und zwar am 28. Februar auf dem Jaunpass. Anschliessend findet am 12. März das Bäregg-Frauen-Forum statt. Am 20. März besuchen wir im Rahmen der Bio-Exkursion den neuen Biofarm Hauptstandort in Huttwil. Zu diesem Anlass sind alle herzlich eingeladen (nicht nur ehemalige Bioschüler).

Im Sommer folgt die Alpwanderung auf die Alp Hiltlen, Axalp. Auch ein Freilichttheaterbesuch ist wieder geplant. Wir werden im Juli die Vorführung von «Ueli dr Pächter» im Hämeli ob Signau besuchen.

Im Herbst folgt wieder der Frauenausflug. Das Jassturnier wird am 9. Oktober stattfinden und das Bäregg-Forum ist für den November geplant.

Die HV 2027 findet am 29. Januar 2027 statt.

Der Vorstand freut sich auf die vielversprechenden Anlässe und hofft auf viele Teilnehmende.



Vorstand

6. Orientierung Zukunft Ehemaligenverein

Der Vorstand traf sich im Juni 2025 zu einer ausserordentlichen Sitzung, um über die Zukunft des Ehemaligenvereins zu diskutieren. Martin Meier gibt Einblick in die Überlegungen des Vorstandes und legt mögliche Szenarien dar.

Da die Landwirtschaftsschule Schwand 2005 geschlossen wurde und auch die Bio-Schule in den nächsten Jahren auslaufen wird, ist es für unseren Verein schwierig, neue Mitglieder zu gewinnen. Aufgrund der sinkenden Mitgliederzahlen befinden wir uns in einem strukturellen Defizit. Wenn wir unsere Vereinstätigkeiten aufrecht erhalten, beträgt der Zeithorizont für unseren Verein ca. 8–10 Jahre, bis unser Kapital aufgebraucht ist.

Da die Mitgliederzahlen auch in den anderen Vereinen rückläufig sind, haben wir den Sachverhalt auch an der Präsidentenkonferenz und gegenüber dem Direktor des INFORAMA Kaspar Grünig angesprochen.

Mögliche Zukunftsperspektiven für den Ehemaligenverein Schwand-Bäregg:

- Grossfusion mit den anderen Ehemaligenvereinen anstreben: Da durch die angestrebten Kompetenzzentren verschiedene Bildungsangebote (z. B. Hauswirtschaft) an anderen Standorten stattfinden werden, könnte eine Zusammenführung der Vereine zur



Option werden. Der Vorteil wäre, dass es fürs INFORAMA nur noch einen Ansprechpartner gäbe. Jedoch würde dies wahrscheinlich zu einer Entfremdung der Mitglieder vom Verein führen, da der regional strukturierte Charakter verloren ginge.

- Tochterorganisation gründen: Die jungen Lehrabgänger organisieren sich eigenständig und zukunftsorientiert. Sie werden von den bestehen Vereinen unterstützt, so lange es in diesen noch engagierte aktive Mitglieder gibt.
- Eine Erhöhung des Mitgliederbeitrags würde zu einer Erweiterung des finanziellen Spielraums führen. Hätte aber auch Austritte zur Folge, da die Dienstleistungen des Vereins nicht verbessert würden.
- Weiterfahren wie gehabt. Unter dem Gesichtspunkt des strukturellen Defizits würde der Verein je nach Entwicklung in 8–10 Jahren aufgelöst werden.

Der Vorstand schlägt vor, dass wir die nächsten 8–10 Jahre weiterfahren wie bisher, uns an unseren Tätigkeiten und der Gemeinschaft freuen und den Verein anschliessend auflösen.

Martin Meier eröffnet die Diskussion.

Friedli Robert fragt, wie die Kosten der Ehemaligennachrichten aufgeteilt werden.

Martin Meier erklärt, dass das INFORAMA die Redaktion gratis übernimmt. Ansonsten werden die Kosten im Verhältnis der Mitgliederanzahl auf die Vereine verteilt. Das INFORAMA trägt keine Kosten von Egger Druck für Adressstamm, Druck und Versand. Allenfalls könnte abgeklärt werden, wie viel die Redaktion kostet, um mit dem INFORAMA neu zu verhandeln.

Es gibt keine weiteren Wortmeldungen.

7. Verschiedenes

Der Präsident bedankt sich für die Teilnahme, den Vorstandsmitgliedern für die Zusammenarbeit und dem Jodlerchörli «Abezyt» für die schöne Unterhaltung.

Er dankt allen für die Teilnahme an der HV und unseren Sponsoren der Agrisano Krankenkasse, der Schwand Treuhand und Beratung und der Ersparniskasse Rüeggisberg.

Der Präsident schliesst die Sitzung um 11.51 Uhr.

Der Präsident
Martin Meier

Die Sekretärin
Rachabh Bärtschi



Geschichten aus dem Leben eines SAC-Hüttenwarts

Unter diesem Titel begann unser Nachmittagsprogramm. Mit viel Witz und spannenden Anekdoten schilderte uns Bernhard Winkler vom Alltag, den er in der Fründenhütte oberhalb von Kandersteg erlebte. Wir konnten oft schmunzeln, manchmal regte uns Bernhard jedoch zum Nachdenken an. Er las auch Geschichten aus seinem Buch vor, das während der Corona-Zeit entstand. Alles wurde mit seinen schönen Bildern untermalt. So verging die Zeit im Nu!

Die Tage sind lang und jeder voller Überraschungen. Meistens überwiegen die positiven Ereignisse. Zum Beispiel die Kontakte mit den Berggängern, die zum Teil jahrelang andauern. Und natürlich die einmaligen Naturschauspiele, unvergesslich. Es gibt aber auch Momente, in denen man zuerst zweimal durchatmen muss, bevor es weitergeht... Eine



Mischung aus beidem, das ist der Alltag eines Hüttenwarts!

Bernhard, wir wünschen dir und deiner Frau einen spannenden, unfallfreien und befriedigenden Hüttensommer 2026 in

der Bächlitalhütte! Wir freuen uns schon auf den nächsten Vortrag...

Katrin Schneiter



Interview

Celine und Jonas Engeloch, LandWIRT

Celine und Jonas Engeloch produzieren nicht irgendeinen Burger. Jede Zutat und jeder Arbeitsschritt sind genaustens durchdacht und alles mit viel Leidenschaft hergestellt. Die Produkte stammen grösstenteils aus dem eigenen Gemüsegarten, von den Milchkühen des elterlichen Betriebes oder von befreundeten Landwirtschaftsbetrieben aus der Region. Bio durch und durch. Ihre Burger verkaufen sie unter dem Label «Bio Cuisine». Da sie 100 % Bio-Zutaten verwenden, sind sie mit 3 Sternen ausgezeichnet. In ihrem Foodtruck findet man sie als Catering bei Privat- oder Firmenanlässen. Celine ist gelernte Köchin, Bio-Kontrollleurin und schliesst dieses Jahr als Bäuerin FA ab. Jonas ist Zimmermann und Bio-Landwirt. Ich habe mit Jonas gesprochen, um mehr über sie und ihre Firma LandWIRT herauszufinden.

Jonas, was treibt euch an?

In einigen Jahren möchten wir den Betrieb von meinen Eltern übernehmen. Bis dahin haben wir aber noch viel Zeit, andere Projekte zu realisieren und auf diese Übernahme hinzuarbeiten. Das

Burger-Catering soll dann ein Nebenerwerb sein, welcher auf dem Betrieb bleibt. Wir wollen unsere eigenen Produkte veredeln und direkt an die Kundschaft bringen, um die Wertschöpfung auf dem Hof zu behalten.

Was bedeutet Nachhaltigkeit für euch?

Sowohl die ökologische als auch die wirtschaftliche Nachhaltigkeit sind für uns und die Firma zentral. Wir versuchen, auf ganzer Ebene und in jedem Bereich den Nachhaltigkeitsaspekt einzubringen. Um nachhaltig zu sein, ist der direkte Kontakt zu den Produzenten unserer Produkte sehr wichtig, um klar nachvollziehen zu können, welches Produkt woher kommt und wie es produziert wurde.

Lässt sich euer Foodtruck gut mit euren anderen Berufstätigkeiten vereinbaren?

Im Moment arbeitet Celine auswärts und ich 60 % als selbstständiger Zimmermann, die restliche Zeit nutzen wir für unseren Garten und den Foodtruck. Die Anlässe sind meist am Abend oder

am Wochenende und die Vorbereitungen können wir selbst einteilen. Somit passt das gut mit unseren anderen Jobs. Wir wollen nicht zu gross werden, damit wir dies auf dem zukünftigen Landwirtschaftsbetrieb weiterhin machen können. Dieser Nebenerwerb soll später mit Familie und Hof vereinbar sein.

Wie vermittelt ihr eurer Kundschaft die Regionalität und hohe Qualität eurer Produkte?

Unsere Arbeit basiert auf einer Ideologie, die wir bewusst vorleben möchten. In unserem Foodtruck hängen Fotos, die alle Verarbeitungsschritte zeigen – vom Anbau über die Ernte bis zur Produktverarbeitung. Man sieht zum Beispiel, wie wir die Essiggurken einmachen, mich beim Melken, Celine beim Käsen und Brötchenbacken. Unsere Erfahrung zeigt: Das Bio-Label allein ist nicht ausschlaggebend für die Kundschaft, einen höheren Preis zu bezahlen. Viel wichtiger ist für sie zu sehen, dass alles regional und selbst gemacht ist und wie viel Arbeit, Engagement und Liebe drinsteckt. Wenn



dieser Aufwand sichtbar wird, sind Kundinnen und Kunden auch bereit, den entsprechenden Preis zu bezahlen. Unsere Werbung erfolgt hauptsächlich über Mund-zu-Mund-Propaganda, unsere Website, Flyer und die Märkte.

Welche Zutaten müsst ihr von extern zukaufen? Gibt es Produkte, bei denen ihr Kompromisse machen müsst?

Das Frittieröl ist zwar Knospe-Bio, jedoch aus der EU. Schweizer Bio-Frittieröl ist kaum verfügbar und wenn, dann sehr teuer.

Auch die Pommes frites machen wir nicht selbst, wir kaufen sie ein. Es fehlen uns der Verarbeitungsraum und die Geräte dazu. Dies würde für uns eine grosse Investition bedeuten, falls wir diesen Verarbeitungsschritt in Zukunft auch selbst machen wollen.

Euer Foodtruck ist mit drei Bio-Cuisine-Sternen ausgezeichnet. Was bedeutet das?

Das Label «Bio Cuisine» gibt es noch nicht sehr lange: Es wurde im Januar 2023 eingeführt – zeitgleich mit der Gründung unserer Firma. Damit wurde erstmals eine offizielle Bio-Zertifizierung für die Gastronomie möglich, was für uns von Beginn an sehr wichtig war.

Die Auszeichnung mit drei Bio-Cuisine-Sternen bedeutet, dass 90 bis 100 Prozent der von uns eingekauften Produkten aus biologischer Herkunft stammen, $\frac{2}{3}$ davon sind Knospe-Produkte. Zudem sind jährliche Schulungen, transparente Dokumentation und regelmässige Kontrollen vorgeschrieben. Das Label passt perfekt zu unserer Philosophie und macht für unsere Kunden nachvollziehbar, wie konsequent wir auf Bio setzen.

Du hast die Nachholbildung auf dem Schwand absolviert, worin siehst du die Vorteile dieser landwirtschaftlichen Ausbildung?

Die Nachholbildung ist für mich der einzige sinnvolle Weg, die landwirtschaftliche Ausbildung zu absolvieren, wenn man schon selbstständig ist und sich ein eigenes Leben aufgebaut hat. Eine reguläre Ausbildung wäre für mich finanziell nicht möglich gewesen. Trotzdem ist diese dreijährige Ausbildung sehr fundiert. Als



Nachteil sehe ich nur die verminderte Praxiserfahrung, weil man nicht fix ein oder zwei Jahre auf demselben Landwirtschaftsbetrieb bleibt.

Was hat dich am meisten geprägt aus dieser Zeit in der Berufsschule?

Der Schwand war für mich sehr inspirierend. Dort habe ich gelernt, Landwirtschaft ganzheitlich zu denken. Es geht nicht nur darum, Lebensmittel zu

produzieren, sondern auch zu verstehen, wohin diese gelangen und wie sie weiterverarbeitet werden – Verantwortung für die gesamte Lebensmittelkette zu übernehmen.

Es darf uns nicht egal sein, wo die Milch landet, die wir mit viel Engagement und Leidenschaft produzieren. Landwirtschaft endet nicht beim Melken – sie reicht bis zum Teller.

Betriebsspiegel

Geschäftsführerpaar:

Celine und Jonas Engeloeh

Label und Ideologie:

100% «Bio Cuisine», vom Feld auf den Teller

Produkte:

Burger mit Kuhfleisch oder Grillkäse aus dem Milchwirtschaftsbetrieb von Jonas' Eltern. Mit frischem Gemüse aus dem Garten, selbst gebackenen Brötchen aus Mehl, für das der Weizen an der Gürbe wächst, Raclettekäse und Speck – Bio Suisse, aus der Region. Dazu Bio-Pommes-frites mit hausgemachtem Ketchup.

Lust, die leckeren Burger zu probieren?

Unseren Foodtruck findet ihr auf dem Berner Bio-Märit Anfang September auf dem Bundesplatz, am Wattenwil-Märit oder an eurem nächsten Fest als Catering.



Führung und Apéro in den neuen Hallen der Biofarm in Huttwil

Wir lassen uns durch die Gebäude der Biofarm führen, welche im Frühling 2025 neu eröffnet wurden. Danach gibt es Raum für Austausch und Gespräche beim Zvieri oder einen Abstecher in den schönen Verkaufsladen. Der Anlass ist für alle Interessierten offen.

Wann: Freitag, 20. März 2026

Start der Führung: 13.30 Uhr

Wo: Biofarm Genossenschaft
Ziegelbachstrasse 4
4950 Huttwil

Unkostenbeitrag: CHF 10.-

Anmeldung via QR-Code:



ANZEIGE

Burren Holzbau

Neubau • Renovationen • Treppenbau • Parkett

Urs Burren Oberriedstr. 263 Tel./Fax 031 849 26 29
 3144 Gasel Natel 079 373 20 07

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST

Voranzeige Ehemalige Schwand-Bäregg

Ehemaligenreise 2026 ins Piemont

Freitag bis Mittwoch, 4. bis 9. September 2026 • 6 Tage

**1. Tag: Grünen – Alba**

Fahrt von Grünen nach Alba via Martigny – Grosser St. Bernhard – Aostatal. Kaffeehalt in Villeneuve und Mittagshalt auf der Passhöhe. Am Nachmittag erfahren wir viel Interessantes über die Produktion des typischen Fontinakäses. Anschliessend Fahrt zum Hotel I Castelli in Alba für zwei Nächte. Abendessen im Hotel.

2. Tag: Turin – Weinregion Asti

Am Morgen Stadtführung in Turin. Nachmittagsprogramm mit Sam Etter. Abendessen in der Stadt.

3. Tag: Haselnussplantage – Diano Marina

Besichtigung einer Haselnussplantage mit Verarbeitungsbetrieb und anschliessend Fahrt nach Diano Marina, Zimmerbezug im B&B Hotel Diano Marina Palace für zwei Nächte mit Abendessen.

4. Tag: Monaco

Ausflug nach Monaco. Nach der Rückkehr bleibt Zeit zum Baden und/oder Verweilen am Strand. Abendessen im Hotel.

5. Tag: Piemont – Gazzada Schianno

Wir machen uns auf den Weg zu einem Reis-Anbaubetrieb. Nach dem Mittagessen und der Betriebsbesichtigung geht es weiter nach Gazzada Schianno ins Hotel Villa Cagnola. Abendessen im Hotel.

6. Tag: Lago Maggiore – Verbania – Ascona – Emmental

In Laveno nehmen wir die Fähre und überqueren den Lago Maggiore. Besuch des Botanischen Gartens Villa Taranto. Anschliessend fahren wir dem See entlang nach Ascona. Gemeinsames Mittagessen. Anschliessend Rückfahrt nach Grünen.

Arrangementpreis	CHF 1240.–
Einzelzimmerzuschlag	CHF 235.–
Annulationskosten-/SOS-Versicherung	CHF 49.–

Im Arrangementpreis inbegriffen:

- Fahrt im Sommer-Car
- 5 Übernachtungen im DZ in Mittelklassehotels, inkl. Frühstück
- 5 Abendessen
- 3 Mittagessen (1., 5. und 6. Tag)

- Besuch Produktionsbetrieb Fontinakäse
- Stadtführung Turin
- Besuch Weingut bei Sam Etter mit Degustation
- Besichtigung Haselnussplantage
- Ganztagesführung Monaco
- Besichtigung Reisanbaubetrieb
- Eintritt Botanischer Garten

Anmeldung und Auskunft:

bis 30. April 2026 an Sommer AG, Fürtenmattstrasse 4, 3455 Grünen. Auskünfte erteilt die Sommer AG unter Tel. 034 431 15 94 oder info@sommerreisen.ch sowie die Reiseleiter Ursi Hess, Mobile 079 449 69 29, und Walter Kobel, Mobile 079 418 44 24, oder per Mail: wakobel@sensemail.ch



Ehemalige Schwand-Bäregg

Veloferien: Berge, Seen und Bayern

Chiemsee – Voralpenlandschaft

Woche 1 → Sonntag – Samstag, 7. – 13. Juni 2026

Woche 2 → Mittwoch – Dienstag, 24. – 30. Juni 2026

Woche 3 → Sonntag – Samstag, 5. – 11. Juli 2026

«Bei keiner anderen Erfindung ist das Nützliche mit dem Angenehmen so innig verbunden wie beim Fahrrad.»

Inspiriert von einem Gedanken Adam Opels machen wir unsere Veloferienwochen «gluschtig».

Unsere Aktivwoche führt uns in eine der schönsten Regionen Oberbayerns: ins Chiemgau. Sanfte Hügel, glitzernde Seen und eindrucksvolle Alpenpanoramen prägen die abwechslungsreichen Radtouren durch das vom Eiszeitalter geformte Alpenvorland. Das «Ferien-Zuhause» ist ein familiengeführtes Hotel. Es befindet sich mitten in der Natur, direkt oberhalb des Pelhamer Sees (Badesees mit 5000 m² gepflegtem Liegerasen und Steg), mit uneingeschränktem Blick über den See und hinein in das Panorama der nahen Chiemgauer Alpenkette.

Die abwechslungsreichen Tagestouren sind zwischen 50 und 70 km lang (können selbstverständlich auch abgekürzt werden) und bieten die perfekte Gelegenheit, die Schönheit der Umgebung zu erkunden. Egal, ob Sie ein eher anspruchsvoller Velofahrer oder ein Genussradler sind, die begleiteten Touren sind so gestaltet, dass sie jedem Niveau gerecht werden.

Hier schon mal ein kleiner Einblick in die abwechslungsreiche Velowoche:

Die erste Radtour startet in Aschau im Chiemgau und führt über die Ratzinger Höhe entlang des Simssees nach Priem am Chiemsee. Zum Abschluss ist eine interessante Betriebsführung mit dem Thema «effektive Mikroorganismen» geplant.

Von Pelham aus radeln wir Richtung Westen über landwirtschaftlich geprägte kleine Dörfer bis nach Wasserburg, das malerisch in einer Schleife des Inns liegt.

Wir erkunden die Eggstätt-Hemhofer Seenplatte mit ihren 17 grossen und kleinen Seen. Als eines der ältesten Naturschutzgebiete Bayerns begeistert sie mit ausgedehnten Feuchtgebieten, schattigen Waldwegen sowie einer vielfältigen Flora und Fauna.

In einem grossen Bogen radeln wir vom Hotel aus nach Süden. Dabei kommen wir auch zum ehemaligen Augustiner-Chorherrenstift Baumburg und nehmen Eindrücke mit von einer der schönsten Rokokokirchen.

Der letzte Tag führt uns auf dem Uferweg rund um das «Bayerische Meer», den Chiemsee. Die Strecke gewährt uns

immer wieder idyllische Ausblicke über den See zu den Bergen und zeigt uns die Vielfalt der Landschaft rund um den See.

An- und Rückreise ins Chiemgau erfolgen auf direkter Route mit dem Car. Damit Sie bei den Radtouren die zum Teil auch längeren Etappen in vollen Zügen geniessen können, ist ein E-Velo Voraussetzung. Gerne organisieren wir Ihnen ein E-Bike vor Ort, sollten Sie kein eigenes besitzen. Damit Sie möglichst viel von den Touren und der Gegend profitieren, werden Sie – je nach Gruppengrösse – von ein oder zwei ortskundigen Veloguides begleitet. Sollte Ihnen eine Strecke zu lang oder zu anstrengend werden, besteht die Möglichkeit, unterwegs in den Car umzusteigen. Beachten Sie, dass die einzelnen Touren als mittelschwer eingestuft sind. Aus diesem Grund empfehlen wir die Veloferien Teilnehmenden, die sich Radfahren gewohnt sind.

Kosten p.P. im DZ: CHF 1895.–
Zuschlag DZ Einzelbel. CHF 135.–

Reiseschutz ist Sache der Reiseteilnehmenden. Bei Bedarf fragen Sie nach unseren Möglichkeiten.

Inbegriffen:

Carreise mit Velotransport ins Chiemgau • Ausflüge • Strassengebühren • gutes Mittelklassehotel, Doppelzimmer mit Bad oder Dusche, WC • kleines Frühstück 1. Tag • 6 reichhaltige Frühstücksbuffets • 2 Mittag- und 6 feine Abendessen • Betriebsbesichtigung • kompetenter Veloguide bei allen Touren • Vollenweider-Begleitung • detaillierte Reiseunterlagen

Anmeldung bis Freitag, 10. April 2026, an: Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen, Tel. 032 685 99 88 oder info@vollenweider-reisen.ch



Rütti-Seeland-Waldhof und Schwand-Bäregg

Ferienwoche «Hochzillertal»

Sonntag bis Samstag, 23. bis 29. August 2026 · 7 Tage

Unsere traditionelle Ferienwoche 2026 bietet einen abwechslungsreichen Mix von Zeit zum Verweilen, interessanten Besichtigungen und Gelegenheit zur Pflege der Kameradschaft. Die Reise führt uns ins Zillertal, das breiteste südliche Seitental des Inntals. Das Ferien-Zuhause liegt im Hochzillertal, im kleinen Ort Kaltenbach. Hier erwartet Sie familiäre Gastfreundschaft – ein Hotel, das mit viel Herzblut und Liebe zum Detail geführt wird. Im Restaurant des Hotels steht die regionale, saisonale Küche im Mittelpunkt. Frische Kräuter aus dem eigenen Garten verfeinern die liebevoll zubereiteten Gerichte und sorgen für authentische Aromen. Wir freuen uns, wenn Sie uns in diesen gemütlichen Tagen begleiten!

Anreise 1. Tag:

Carfahrt via Zürich – Winterthur – St. Gallen – St. Margrethen – Lustenau – Bludenz – Klostertal – über den Arlbergpass – Landeck – Telfs – Innsbruck – Schwaz – Wiesing nach Kaltenbach im mittleren Zillertal.

2.–6 Tag:

In Kurzform einige Eckdaten der Reise:

- Rundfahrt Brandenberger Tal, bekannt für seine ursprüngliche Landschaft, Schluchten und Almen.
- Rund ums Kaisergebirge mit Aufenthalt in Kufstein – hier befindet sich die grösste Freiluftorgel der Welt.
- Abstecher ins schöne Tuxertal, wo sich die höchstgelegene Thermalquelle Euro-



pas befindet. Bergtag, mit der Finkenberg Almbahn auf das Penkenjoch.

- Zillertaler Höhenstrasse, eine der schönsten Panoramastrassen Österreichs; sie bietet grandiose Rundumblicke. Besuch einer traditionellen Schnapsbrennerei, ein echter Zillertaler Genussmoment!
- Spannende Besichtigung/Führung in der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz in Strass. Halt in Rattenberg, der kleinsten Stadt Österreichs, mit ihrer malerischen Altstadt und traditionellen Glaskunst.

Die Rückreise am 7. Tag via Fügen – Wattens – Innsbruck – Imst – Landeck – St. Anton und über die drei Pässe Arlbergpass – Flexenpass – Hochtannbergpass in den Bregenzerwald, vorbei an Schoppernau nach Bad Reuthe; Mittagessen. Am Nachmittag Heimreise über's Bödele – Dornbirn – Lustenau – St. Margrethen – St. Gallen – Winterthur – Umfahrung Zürich zu den Aussteigeorten.

Kosten p.P.

Zuschlag DZ zur Alleinb. CHF 125.–
Reiseversicherung CHF 49.–

CHF 1400.–**Inbegriffen:**

Carreise in den Ferienort und alle Ausflüge • gutes Mittelklassehotel, Doppelzimmer mit Bad oder Dusche/WC • Kaffeehalt 1. Tag und Frühstückbuffet 2.–7. Tag • 2 Mittagessen • 6 feine Abendessen im Rahmen der Halbpension • 4 x Kaffee und Kuchen • Besichtigungen/Führungen • Billet für die Bergbahn Finkenberg – Penkenjoch und zurück • Begrüssungsapéro • Vollenweider-Betreuung • Reiseunterlagen

Für Ihre Anmeldung bis Fr., 15. Mai 2026 sind wir Ihnen dankbar. Spätere Buchungen nach telefonischer Anfrage.

Informationen und Anmeldung:

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



Ehemalige Rütli-Seeland-Waldhof

Herbstflusskreuzfahrt «Donau»

Donnerstag bis Donnerstag, 15. bis 22. Oktober 2026 · 8 Tage

Geniessen Sie Entspannung an Bord, während Ihr Schiff auf der Donau durch die goldene Herbstlandschaft gleitet! Einmal den Koffer ausgepackt, kann die Erholung beginnen – die komfortable MS VistaMilla trägt Sie von Passau bis Budapest und zurück. Die gemächliche Reise auf der Donau bietet Ausblicke zum Träumen, Einblicke zum Staunen und Augenblicke zum Verweilen – für interessante Entdeckungen gehen Sie zur Abwechslung an Land. Ihr schwimmendes Hotel, auf dem wir ein Teilkontingent Kabinen reserviert haben, ist die komfortable MS VistaMilla, welches im Winter 2024/2025 renoviert wurde. Schon beim Betreten des Schiffes spüren Sie die angenehme Atmosphäre, die zum Entspannen einlädt. Schöne Räumlichkeiten, verteilt auf vier Passagierdecks, bieten viel Raum zum Verweilen. Alle Kabinen sind geschmackvoll eingerichtet und verfügen über den üblichen Komfort wie Dusche/WC, Sat-TV, Telefon und Safe. Der gemütliche Panoramasalon mit Bar sowie das grosszügige Sonnendeck mit Liegestühlen und Whirlpool sind wunderbare Rückzugsorte, um die vorbeiziehende Flusslandschaft entspannt zu entdecken und zu geniessen. Kulinarisch werden Sie im gediegenen Restaurant verwöhnt vom aufmerksamen Service und mit «All-Inclusive-Verpflegung» – mit liebevoll zubereiteten Menüs, Getränken (offene Tischgetränke wie Hauswein, Fassbier, Softdrinks etc). Herzlich willkommen an Bord der MS VistaMilla!

Wichtig zu wissen: Die MS VistaMilla ist nicht barrierefrei!

1. Tag: Carreise via Zürich – Bregenz – Landsberg – München – Landshut – Passau. 16.30h Einschiffen. 18.30h heisst es «Leinen los» – Flussreise durch die Schlägener Schlinge – Linz in Richtung Wachau.

2. Tag: 10.00h Landgang. Mit dem Bummelzug erkunden Sie das schmucke



Städtchen Dürnstein in der wunderschönen Wachau mit ihrer reichen Weinbautradition. Und natürlich gönnen wir uns ein Gläschen des edlen Weins aus der Region! 14.00h legen wir ab. Durch das Tullner Becken gleitet unser Schiff am Nachmittag Wien entgegen und weiter durchs Donaumoos Richtung Slowakei und Ungarn.

3. Tag: Um 9.00h erreichen wir Budapest. Sie besichtigen die bekanntesten Wahrzeichen der Stadt auf der «Budaer»- und auf der «Pester»-Seite. Sie lernen im Burgviertel unter anderem die Fischerbastei kennen; ein römisches Monument, von welchem sich eine fantastische Aussicht über die Donau nach Pest bietet, und den Gellértberg mit dem Denkmal, das an den Aufstand im 11. Jahrhundert erinnert. Ausflug am Nachmittag in die Puszta – in die flache Landschaft der südlichen Tiefebene, wo Sie zu einer Kutschfahrt und zu den Pferdevorführungen der Csikos erwartet werden. Über Nacht bleibt das Schiff in Budapest.

4. Tag: Freier Vormittag in der ungarischen Hauptstadt. Vielleicht machen Sie einen Abstecher zur beeindruckenden Markthalle, wo eine grosse Auswahl

ungarischer Köstlichkeiten angeboten wird und Sie das eine oder andere Mitbringsel kaufen können. 12.00h legt Ihr Schiff ab. Die Fahrt geht zurück durchs Donauknie, vorbei an malerisch an den Ufern gelegenen Dörfern nach Esztergom. Zwischenhalt für eine kleine Entdeckung. Später nimmt die MS VistaMilla Kurs auf Bratislava.

5. Tag: Die slowakische Hauptstadt, umgeben von Weingütern und den Karpaten, erreichen wir gegen 8.00h. Ein Spaziergang macht Sie mit der hübschen Altstadt vertraut – ein Abstecher mit dem Car führt auf den Burgberg, wo sich eine überwältigende Aussicht auf die Stadt und auf's Donautal zeigt. Nachmittag an Bord – die Reise geht der Walzerstadt Wien entgegen.

6. Tag: Bei einer Stadtrundfahrt entdecken Sie die wichtigsten Sehenswürdigkeiten Wiens, darunter die Ringstrasse mit Staatsoper, Hofburg, Parlament und Rathaus. Die Tour unterbrechen wir beim Schloss Schönbrunn für einen Halt. Nachmittags freie Zeit in Wien. Um 20.00h heisst es wieder «Leinen los». Die MS VistaMilla gleitet auf der Donau zurück durchs Tullner Becken Richtung Wachau.

7. Tag: 8.00h Guten Morgen Melk! Ausflug nach Ybbs. Interessante Führung durch Österreichs ältestes Donaukraftwerk; Information über den Kraftwerksbau, die Turbinen und die Funktionen des Kraftwerks. Oder ist eher das prachtvolle Benediktinerstift aus dem 11. Jahrhundert Ihr Ziel?. Es thront spektakulär hoch über der Donau und gilt als eines der schönsten Barockbauwerke Europas. 13.00h zurück an Bord – MS VistaMilla nimmt Kurs auf Passau.

8. Tag: 7.30h Zielhafen Passau erreicht; ausschiffen! Heimreise via Landshut – Umfahrung München – Landsberg – Bregenz – Zürich – Aussteigeorte.

Kosten pro Person in CHF

DK Mitteldeck Komfort 11 m² 2420.–
mit Panoramafenster / kann nicht geöffnet werden.

DK Mitteldeck Superior 14 m² 2520.–
mit Panoramafenster / kann geöffnet werden.

DK Oberdeck Deluxe 14 m² 2620.–
mit bodentiefen Panoramafenstern / können geöffnet werden.

Einzelkabine auf Anfrage. Reiseschutz ist Sache der Teilnehmenden.

Sofortbucher-Rabatt bei fester Buchung bis 1. April 2026: CHF 100.– pro Kabine

Inbegriffen:

Hin- und Rückreise per Car • Flusskreuzfahrt in der gewählten Kabinenkategorie • Landgänge mit allen Ausflügen / Führungen • kleines Frühstück 1. Tag und Mittagessen oder Lunch auf Hin- und Rückreise • Vollpension «All Inclusive» auf dem Schiff ab Abendessen 1. Tag bis Frühstücksbuffet 8. Tag mit feinen Menüs und Getränken (offene Bar- und Tischgetränke wie Hauswein, Fassbier, Mineralwasser, Limonade, Kaffee und Tee von 8.00–24.00 h) • Abschiedscocktail • Vollenweider-Reiseleitung • detaillierte Reiseunterlagen

Informationen und Anmeldung:

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

Anmeldetalon für die Reiseaktivitäten der Ehemaligenvereine

Name/n Vorname/n

Geburtsdatum

Name/n Vorname/n

Geburtsdatum

Adresse

PLZ/Ort

Telefon Mobile

E-Mail

Gewünschte Reise oder Ferienwoche:

Velo 1 Chiemsee – Voralpenlandschaft, So–Sa, 7.–13. Juni 2026

Doppelzimmer Einzelzimmer

Velo 2 Chiemsee – Voralpenlandschaft, Mi–Di, 24.–30. Juni 2026

Doppelzimmer Einzelzimmer

Velo 3 Chiemsee – Voralpenlandschaft, So–Sa, 5.–11. Juli 2026

Doppelzimmer Einzelzimmer

Ferienwoche Hochzillertal, So–Sa, 23.–29. August 2026

Doppelzimmer Doppelzimmer zur Einzelnutzung

Herbst-Flusskreuzfahrt Donau, Do–Do, 15.–22. Oktober 2026

Doppelkabine Hauptdeck Mitteldeck Oberdeck

Einzelkabine Hauptdeck Mitteldeck Oberdeck

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, oder per E-Mail an info@vollenweider-reisen.ch

Wichtige Daten



INFORAMA

10.3.2026	Informationsabend Agrotechniker/in HF, 19.20 Uhr, online (inforama.ch/hf)
12.3.2026	«Humor – der beste Dünger fürs Herz» – Bäregg-Frauen-Forum, INFORAMA Emmental
12.3.2026	Informationsabend Betriebsleiterschule, INFORAMA Berner Oberland
13.3.2026	Weiterbildungskurs «Entgiften mit Heilpflanzen», INFORAMA Emmental
14.3.2026	Bernische Berufsmeisterschaften Landwirt/in EFZ, INFORAMA Rütli
14.3.2026	Weiterbildungskurs «Schmerz lass nach – mit Heilpflanzen», INFORAMA Emmental
17.3.2026	Informationsabend Betriebsleiterschule, INFORAMA Rütli
21.3.2026	Gesundheitstagung: Fit fürs Feld – stark fürs Leben
24.3.2026	Informationsabend Bildung Bäuerin, INFORAMA Rütli
1.4.2026	Weiterbildungskurs «Sommer, Hitze, Durst – was unser Körper auf dem Feld wirklich braucht», online
10.4.2026	Anmeldeschluss Betriebsleiterschule
28.4.2026	Weiterbildungskurs «Wildkräuter rund um den Hof», INFORAMA Rütli

HONDRICH

21.3.2026	HV Ehemalige Brienz-Hondrich, Im Holz, Habkern
28.3.2026	HV Ehemalige Hondrichschülerinnen, Gasthof Weyersbühl, Uebeschi

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

13.3.2026	Hauptversammlung Ehemalige Waldhofschülerinnen, Rest. Kreuz Bleienbach
14.3.2026	Hauptversammlung Ehemalige RSW, INFORAMA Rütli, Zollikofen

SCHWAND-BÄREGG

20.3.2026	Bio-Anlass, Biofarm Huttwil
7./9.7.2026	Alpwanderung Axalp (7. oder 9.)
24.7.2026	Freilichttheater, im Hämeli

REISEN

19.–22.4.2026	Ehemalige RSW, Frühlingserwachen im Südtirol
7.–13.6.2026	Ehemalige Schwand-Bäregg, Veloferien Berge und Seen in Bayern
24.–30.6.2026	Ehemalige Schwand-Bäregg, Veloferien Berge und Seen in Bayern
5.–11.7.2026	Ehemalige Schwand-Bäregg, Veloferien Berge und Seen in Bayern
23.–29.8.2026	Ehemalige RSW, Ferienwoche Hochzillertal
4.–9.9.2026	Ehemalige Schwand-Bäregg, Reise ins Piemont
15.–22.10.2026	Ehemalige RSW, Herbstflusskreuzfahrt «Donau»

**Redaktionsschluss
der Juni-Ausgabe:**

4. Mai 2026