

INFORAMA

Beruf Bäuerin: Standpunkt
von Lisa Strahm *Seite 2*

HONDRICH

Fensterkurs *Seite 46*

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

Ausschreibung Vereinsreise
Seite 49

SCHWAND-BÄREGG

Alpwanderung Axalp *Seite 52*

Ehemaligen Nachrichten

*«Ein Kindheitstraum
wird Wirklichkeit.»*

Marco Reichenbach

3

September 2026

UNO-Jahr 2026: «Frauen in der Landwirtschaft»

Abwechslung gesucht – und gefunden!

Die Berufswahl steht an. Eine Teenagerin mit vielen Ideen, aber ohne konkrete Vorstellung, sitzt im Büro der Berufsberatung. Gelangweilt weist sie die zahlreichen Vorschläge zurück: «Zu langweilig», «zu eintönig», «zu viel nur drinnen». Ein schwieriger Fall. Und doch: Fast 25 Jahre, mehrere Ausbildungen und einen «Pfeil von Amor» später lebt sie ihren Traumberuf: Bäuerin.

Bäuerin zu sein, ist nicht nur ein Beruf, sondern ein Lebensinhalt, der abwechslungsreicher kaum sein könnte. Die Möglichkeiten scheinen beinahe grenzenlos.

In der Landwirtschaft hat man die Möglichkeit, seine Vision Schritt für Schritt zu verwirklichen und den gemeinsamen Weg von der Planung bis zur Umsetzung mitzugestalten. Eine Bäuerin ist Produzentin, Direktvermarkterin und auch Selbstversorgerin. Sie ist Betriebsleiterin, Co-Betriebsleiterin oder auch Angestellte im eigenen Unternehmen. Sie vereint Politik, Wirtschaft, Marketing, Familie und Soziales unter einem Hut. Dabei sind sowohl Bodenständigkeit als auch Innovation gefragt. Die Kinderbetreuung lässt sich oft in den Berufsalltag integrieren, und die Kinder lernen viele Grundlagen des Lebens kennen. Durch die Begleitung und Führung von Mitarbeitenden und Lernenden wird Wissen und Können weitergegeben. Eine Nebenbeschäftigung kann bereichernd sein und für alle Beteiligten einen wertvollen Ausgleich schaffen.

Bäuerin ist ein 24/7-Job. Die Arbeit geht nie aus, gleichzeitig lassen sich Pausen manchmal spontan einlegen. Der Berufsalltag umfasst die Betreuung der Tiere, Ackerbau, Gartenarbeit sowie Administration und Bürotätigkeiten. Auch der Unterhalt der Liegenschaft und der Gebäude gehört dazu. Wer sonst kann eine Garderobe tragen, die von Gummistiefeln über Küchenschürze bis hin zum hübschen Sommerkleid reicht? Dieses Anforderungsprofil erfüllt wohl nur ein Beruf: Bäuerin.



Die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Schweiz sind vielfältig. Sie reichen vom bäuerlichen Haushaltjahr über die Ausbildung zur Bäuerin mit Fachausweis bis hin zur Dipl. Bäuerin. Dabei werden nicht nur spannende Inhalte und Wissen vermittelt, sondern auch wert-

volle Erfahrungen sowie ein bereichernder Austausch fürs Leben ermöglicht.

So vielseitig wie die Landwirtschaftsbetriebe sind auch die Bäuerinnen selbst. Frauen mit Talenten, Motivation und Flexibilität. Es ist ein Beruf, der Anerkennung verdient. Überall auf der Welt betreiben Frauen Landwirtschaft, führen, planen, setzen um, helfen und unterstützen.

Bäuerinnen sind zudem Botschafterinnen. Da nicht jede Person die Möglichkeit hat, Verwandte oder Bekannte in der Landwirtschaft zu haben, ist der Austausch umso wichtiger. Erzählen und erklären fördert das gegenseitige Verständnis und führt oft zu spannenden Gesprächen.

Die Arbeit auf dem Hof scheint mit so vielen Möglichkeiten manchmal endlos. «Perfekt» und «fertig» sind Zustände, die teils schwierig bis unmöglich zu erreichen sind. Kompromisse müssen eingegangen werden. Aus Distress (negativem Stress) muss Eustress (positiver Stress) entstehen. Der angedachte Tagesplan wird regelmässig über den Haufen geworfen und Ziele müssen neu geordnet werden.

Doch genau das macht uns Bäuerinnen aus: Wir lieben die Abwechslung. Unser Alltag ist und bleibt spannend, herausfordernd, vielseitig und bereichernd. Ein grosses «Dankeschön» an alle Frauen in der Landwirtschaft!

Lisa Strahm, Dipl. Bäuerin, Rettungssanitäterin HF und Mama

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 Zurfüh (ehemalige Waldhofschrülerinnen).

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 Schrülerinnen der Haushaltungs-
schule Hondrich-Brienz: Anne Fahrni, Weggut 106,
3614 Unterlangenegg

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

Verein ehemalige Waldhofschrülerinnen:
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

Foto: Familie Reichenbach

myclimate
Wirkt. Nachhaltig.
Drucksache
www.fsc.org
myclimate.org/01-26-532000

MIX
Papier | Fördert
gute Waldnutzung
FSC
www.fsc.org
FSC® C031954

Inhaltsverzeichnis



	Standpunkt		
			2
 INFORAMA	Aktuell	Informationen aus der Geschäftsleitung	4
		Die «Alte Mühle» bekommt ein neues Kleid	5
		Gemeinsamer Auftritt an der OGA Langnau	6
	Personelles	Neue Fachleute am INFORAMA	7
		Abschied von Jris Ampert	7
	UNO-Jahr der Bäuerin	Frauen-Netzwerke in der Berner Landwirtschaft	8
	Berufliche Grundbildung	Abschlüsse in der landwirtschaftl. Grundbildung	10
		Diplomfeier der Gemüse Gärtner/innen	18
		Abschlüsse zur Pferdefachperson EFZ	19
	Berufsmaturität	Abschlüsse Berufsmaturität	21
	Höhere Berufsbildung	Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachkurse	28
		Abschlussfeier Bildungsjahr Hauswirtschaft	29
		Zu Besuch bei Marina Staub	30
		Aus der Schatztruhe	32
		Bäuerinnen mit eidgenössischem Fachausweis	32
		Abschluss Winterkurs 2026	33
		Module der Betriebsleiterschule	34
		Höhere Fachschule Agrotechniker/innen	35
	Beratung	Tipps und Tricks für einen guten Pflümli-Brand	36
		10. Seeländer-Forum	37
		Wettbewerb «Berner Wein des Jahres»	38
		Asiatische Hornisse in der Landwirtschaft	40
	Ressort Weiterbildung	Weiterbildungskurse INFORAMA	41
		Kräuterseminar: Einladung zur Abschlussfeier	42
		Kursausschreibung Weben	42
		Kursausschreibung Naturkosmetik	43
		Gesundheitstagung	43
 VEREINE	Forum	Familie Reichenbach, Gstaad	44
 HONDRICH		Soldanelle	45
	Anlässe	Fensterkurs Hondrich	46
		Jassturnier 2027	46
		Ausschreibung Alpwanderung 2026	47
 RÜTTI-SEELAND-WALDHOF	Vorstand	Rüti-Treff der Klassen 1969 / 1971	48
		Anmeldung zur Vereinsreise	49
 SCHWAND-BÄREGG	Vorstand	Einladung zum 30. Jassturnier	50
		Voranzeige Hauptversammlung	51
	Anlässe	Frauen-Herbstausflug	51
		Alpwanderung Axalp 2026	52
		Bericht Freilichttheater Hämeli	52
		50-Jahr-Jubiläum	53
	Die Bio-Seiten	Ebonis und Steve vom Biohof «Honig»	54
 VEREINE	Reisen	Badewoche Bregenzerwald	56
		Badewoche Bad Buchau am Federsee	57
		Ungarn – ein Land voller Geschichten	58
		Wichtige Daten	60

INFORAMA aktuell

Informationen aus der Geschäftsleitung

Schuljahr 2026/2027 hat begonnen

Am INFORAMA starteten sehr viele neue Klassen in verschiedensten Bildungsgängen ins neue Schuljahr 2026/2027. Genau heisst dies, in 97 Klassen besuchen rund 1771 Personen Unterricht. Innerhalb der beruflichen Grundbildung gibt es im Vergleich zum Vorjahr eine zusätzliche Klasse Zweitausbildung Landwirtschaft und eine zusätzliche Klasse Gemüsebau im 2. Lehrjahr. Leider kann die

Bilingue-Klasse mangels Nachfrage nicht mehr durchgeführt werden.

Die Angebote bei den Pferdewarten/Pferdewartinnen EBA und Pferdefachpersonen EFZ sind stabil und das Angebot verändert sich nicht.

Mit dem Start ins 1. Lehrjahr der revidierten landwirtschaftlichen Berufsbildung steigt auch der Aufwand bei den

Lehrpersonen: einerseits müssen Lehrmittel geschrieben werden, andererseits überlappen sich die Systeme und da im revidierten ersten und zweiten Lehrjahr deutlich mehr Lektionen unterrichtet werden, ergeben sich zusätzliche Lektionen.

In der Berufsmaturität konnte wegen kantonsweit geringerer Nachfrage eine Vollzeit-Klasse der gesundheitlichen Richtung nicht mehr gestartet werden.

In der Betriebsleitzerschule sind die Klassenzahlen stabil, ebenso in der bäuerlichen Hauswirtschaft. In der Höheren Fachschule Agrotechniker/in trafen sehr viele Anmeldungen ein, so dass in diesem Jahr mit zwei Klassen gestartet werden konnte. In der HBB Pferde startet 2026/2027 kein Lehrgang Spezialist/in Pferdebranche BP. Der nächste Lehrgang wird mit den Neuerungen der aktuell laufenden Revision starten.

Wir freuen uns, die jungen Lernenden auf ihrem Bildungsweg begleiten zu dürfen und fit zu machen für die Berufswelt.



Geschäftsleitung INFORAMA

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

INFORAMA aktuell

Nach 30 Jahren: Die «Alte Mühle» bekommt ein neues Kleid

Als Gast hatte man wohl nicht den Eindruck, dass das Restaurant «Alte Mühle» am INFORAMA Zollikofen dringend eine Renovation benötigt. Ehemalige Schülerinnen und Schüler erinnerten sich gerne an die zahlreichen Mahlzeiten, die sie während ihren Internatszeiten genossen hatten und für die aktuellen Gäste war das Vorhandensein von genügend Pommes frites, Schnitzel oder Kaffee verständlicherweise wichtiger als das geschmeidige Öffnen von Schubladen. Wer aber täglich im Restaurant arbeitete, ärgerte sich seit Jahren über Schubladen und Schranktüren, die man anheben musste, um sie zu schliessen. Es war klar: Das Restaurant mit seinen beiden Fassstrassen war nach 30 Jahren mit hoher Beanspruchung am Ende seiner Lebensdauer angelangt. Glücklicherweise war das Amt für Grundstücke und Gebäude, die Besitzerin des Restaurants, gleicher Meinung und so wurde das Projekt «Neue Alte Mühle» gestartet.



Eine präzise Planung war notwendig, um den Umbau innerhalb von zwei Monaten über die Bühne zu bringen. Zahlreiche Fachleute verschiedener Berufsgattungen waren am Umbau beteiligt, welcher nach straffem Zeitplan während der geschichtsträchtigen Sommerhitze 2026 durchgeführt wurde.

Über das Resultat freuen wir uns sehr: Das Ambiente ist heller und freundlicher, die «Alte Mühle» präsentiert sich im neuen, modernen Kleid, ohne dass sie ihren Charme verloren hat. Pünktlich mit dem Schuljahresstart konnten wir die Restauranttüren wieder öffnen.

Wir wünschen allen Gästen «E Guete» und freuen uns, viele treue und neue Gäste zu begrüssen.

Wussten Sie übrigens, dass das Restaurant «Alte Mühle» öffentlich ist? Vielleicht haben wir Sie gluschtig gemacht, einen Blick reinzuwerfen und unser vielfältiges Gastroangebot zu testen? Wir freuen uns!

Öffnungszeiten Restaurant «Alte Mühle», Rütli 5, Zollikofen

Montag bis Donnerstag:

8.30 Uhr bis 16.00 Uhr

Freitag:

8.30 Uhr bis 15.30 Uhr

Rahel Zesiger

Leiterin Gastronomie, INFORAMA Rütli



INFORAMA Emmental und Landwirtschaft Emmental

Gemeinsamer Auftritt an der OGA Langnau



Vom 12. bis 20. Juni 2026 fand rund um und im Stadion der SCL Tigers nach vier Jahren wieder die Oberemmentalische Gewerbe- und Landwirtschaftsausstellung (OGA) statt.

Das INFORAMA Emmental präsentierte sich gemeinsam mit Landwirtschaft Emmental im grossen Landwirtschaftszelt direkt beim Eingang, wo auch verschiedene Nutztiere ausgestellt waren. Auf vielfältige Weise stellten wir unser Bildungs- und Beratungsangebot vor und rückten dabei insbesondere die Mitarbeitenden des Standorts INFORAMA Emmental in den Mittelpunkt.

Zusammen mit Landwirtschaft Emmental bewarben wir zudem den neu überarbeiteten Bauernlehrpfad von Ramsei nach Zollbrück und verteilten zahlreiche Informationsflyer. Grosses Interesse weckte der Wettbewerb mit attraktiven Preisen. Die beiden Wettbewerbsfragen standen im Zusammenhang mit der Landwirtschaft und die Antworten konnten auf den ausgestellten Plakaten des Bauernlehrpfads gefunden werden.

Während der Ausstellung ergaben sich allerhand interessante Gespräche rund um die Landwirtschaft. Neben Fachgesprächen mit Landwirtinnen und Land-

wirten bot insbesondere der Bauernlehrpfad einen guten Anknüpfungspunkt, um auch mit Besucherinnen und Besuchern ohne landwirtschaftlichen Hintergrund ins Gespräch zu kommen.

Die OGA bot damit eine wertvolle Plattform, um den direkten Austausch mit der Bevölkerung zu pflegen und das vielfältige Angebot des INFORAMA einem breiten Publikum zu präsentieren.

Joel von Siebenthal
Berater, INFORAMA Emmental



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

Personelles

Neue Fachleute am INFORAMA

- **Silvan Bosshard, Jonathan Grossen, Anna Mariani und Désirée Stoll** haben auf das neue Schuljahr als Lehrpersonen in der beruflichen Grundbildung Landwirtschaft am INFORAMA Rütli gestartet.
- Seit August unterstützt **Nadine Beierlein** die berufliche Grundbildung im Ressort Gemüse am INFORAMA Seeland.
- **Matthias Zobrist** arbeitet seit Anfang September am INFORAMA Rütli als Leiter Kommunikation. Weiter ist auch **Rahel Witschi** neu Teil des Kommunikationsteams.

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

Herzlichen Dank

Jris Amport hat 25 Jahre lang am INFORAMA Waldhof im Kurssekretariat, in der Unterstützung für die Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft und im Standortsekretariat gewirkt. Jris, wir danken dir herzlich für dein Engagement am INFORAMA und wünschen dir für die Zukunft auf deinem weiteren Weg alles Gute.

Auf Jris' Wunsch wird hier auf eine ausführliche Würdigung ihres Schaffens verzichtet.

Geschäftsleitung INFORAMA



App auf meinem Betrieb

Schweizer Fleisch



Die **Schweizer-Fleisch-App** ist ein vielseitiger Begleiter für Fleischliebhaber und Profis.

Sie bietet eine übersichtliche Darstellung sämtlicher Fleischstücke vom Rind, Schwein, Kalb und Lamm, inklusive Bilder der Teilstücke, Fleischbeschreibung und typischer Eigenschaften des jeweiligen Stücks.

Nutzerinnen und Nutzer finden detaillierte Zubereitungsempfehlungen – vom Grillen über Braten bis Schmoren – sowie Tipps zu Garzeiten und Kerntemperaturen, die das Kochen erleichtern.

Unzählige Rezeptvorschläge zeigen, wie man jedes Stück kreativ und lecker verwertet. Darüber hinaus enthält die App Informationen zur Lagerung, Haltbarkeit und Portionierung, sodass Food-Waste vermieden wird.

Für Landwirtinnen und Landwirte ist die App ein starkes Beratungstool: Bei der Direktvermarktung von Fleisch können sie den Kundinnen und Kunden direkt zeigen, wie die einzelnen Stücke zubereitet werden, passende Rezepte vorschlagen und Empfehlungen zur optimalen Nutzung geben.

So wird die App nicht nur zum Alltagshelfer in der Küche, sondern stärkt auch die Beratungskompetenz und den Service beim Fleischverkauf.

*Bernadette Heitz
Lehrerin Höhere Berufsbildung
Hauswirtschaft,
INFORAMA Berner Oberland*



Wer trägt, braucht auch Rückhalt – die Netzwerke der Frauen in der Berner Landwirtschaft

Frauen in der Landwirtschaft leisten viel – und oft scheint der Alltag wenig Raum für den Austausch mit anderen zu lassen. Dabei entstehen gerade in Gesprächen mit Gleichgesinnten oft die besten Ideen, neue Perspektiven und wertvolle Kontakte. Netzwerke schaffen Verbindung, geben Rückhalt und zeigen: Mit vielen Herausforderungen ist man nicht allein.

Genau hier setzen die Angebote des INFORAMA und des Verbands Bernischer Landfrauenvereine (VBL) an. Sie schaffen Räume für Begegnung, Weiterbildung und gegenseitige Unterstützung – und bieten die Möglichkeit, über den eigenen Hof hinauszublicken und voneinander zu lernen.

Arbeitskreise – voneinander lernen und gemeinsam weiterkommen

Fünf Arbeitskreise des INFORAMA sind explizit für Frauen konzipiert: «Bäuerin aktiv», «Betriebsleiterinnen», «Betreuung», «Frauen in der Landwirtschaft» und «Spagat zwischen Arbeitsproduktivität und Lebensqualität». Die regelmässigen Treffen dienen dazu, Erfahrungen auszutauschen, aktuelle Herausforderungen zu diskutieren und voneinander zu lernen. Im Mittelpunkt stehen Praxisnähe, Offenheit und gegenseitige Unterstützung.



Mehr Informationen und Anmeldung über den QR-Code zu den Arbeitskreisen.

Weiterbildung – Kompetenzen stärken und Neues entdecken

Wer sich fachlich oder persönlich weiterentwickeln möchte, findet im Kursprogramm des INFORAMA ein breites Angebot. Von Betriebsführung und Direktvermarktung über Kommunikation bis hin zu Persönlichkeitsentwicklung – die Kurse vermitteln Wissen für Betrieb, Familie und Alltag. *Das aktuelle Kursangebot finden Sie unter www.inforama.ch/kurse.*

Neu ist das Angebot «Junge Frau im Spannungsfeld Hof» als mögliches Anschluss-Angebot an die Bildung Bäuerin – aber auch für alle anderen Interessierten.



Flyer mit mehr Informationen über den QR-Code.

Bäregg-Frauen-Forum – Inspiration und Begegnung

Das Bäregg-Frauen-Forum am INFORAMA Emmental wird jährlich gemeinsam mit dem Ehemaligenverein Schwand-Bäregg organisiert. Die kostenlose Veranstaltung widmet sich Themen rund um Selbstkompetenz, Persönlichkeitsentwicklung und das Leben als Frau in der Landwirtschaft. Der anschliessende Austausch bietet



viel Raum für Gespräche, neue Kontakte und frische Impulse. **Die Ausschreibung erscheint jeweils auf der Website des INFORAMA und in den Ehemaligen Nachrichten.**

Netzwerke entstehen dort, wo Menschen zusammenkommen. Aus einem Gespräch wird ein Kontakt, aus einem Kontakt vielleicht eine Freundschaft. Und manchmal genügt schon ein Austausch, um mit neuer Energie und neuen Ideen nach Hause zu gehen. Wir laden Sie herzlich ein, unsere Angebote zu nutzen und Teil dieses Netzwerks zu werden. Denn gemeinsam lernt es sich leichter, gemeinsam lassen sich Herausforderungen besser meistern – und gemeinsam macht Landwirtschaft noch mehr Freude.

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



VERBAND
BERNISCHER
LANDFRAUENVEREINE

Der Verband Bernischer Landfrauenvereine – Gemeinsam stark für Landfrauen und Bäuerinnen im Kanton Bern

Wir wollen eine Plattform zur Vernetzung der Frauen- und Landfrauenvereine im ganzen Kanton weiter aufbauen und pflegen. Ein Netzwerk, wo gute Ideen, funktionierende Kurse und Angebote gesammelt und ausgetauscht sowie Anfragen platziert, neue Zusammenarbeiten gefunden und aufgebaut werden können. Die Vereine sollen voneinander profitieren und sich gegenseitig stärken können.

Gleichzeitig pflegt der Verband Beziehungen zu anderen Organisationen und Verbänden. Diese Zusammenarbeit ermöglicht es, gemeinsame Anliegen wirkungsvoll zu vertreten, Synergien zu nutzen und die Interessen der Landfrauen und Bäuerinnen auf kantonaler Ebene einzubringen. Der Austausch mit Partnerorganisationen eröffnet zudem neue Perspektiven und fördert Projekte.

Der Verband Bernischer Landfrauenvereine versteht sich als Partnerin seiner Mitgliedervereine. Er verbindet Menschen, schafft Netzwerke und trägt dazu bei, dass das Engagement der Bäuerinnen und Frauen auf dem Land auch in Zukunft lebendig bleibt. Gemeinsam können Herausforderungen gemeistert, Traditionen gepflegt und gleichzeitig neue Wege beschritten werden – zum Wohl der Vereine, ihrer Mitglieder und der gesamten Gesellschaft.



Aus unserem Jahresprogramm:

Landfrauentag

Der Landfrauentag findet jährlich an zwei Nachmittagen im Mai oder Juni statt und führt uns abwechselnd in alle Regionen des Kantons. Neben einer Besichtigung/Führung soll beim Zvieri auch genügend Zeit bleiben für den Austausch und das gemütliche Beisammensein.

Kinoabend

Jedes Jahr im März organisieren wir einen Kinoabend nur für Frauen. Den Film wählen wir entsprechend aus: frauenspezifisch, aber «eher leichte Kost». Ein Anlass fürs Gemüt.

Bäuerinnen-Treff

Der Bäuerinnen-Treff findet jährlich zu einem bestimmten Thema statt. Alle Frauen sind willkommen. Ziel ist auch hier: sich austauschen, netzwerken, gleichgesinnte Frauen treffen, neue Bekanntschaften machen.

Kurse und Weiterbildungsangebote

Wir organisieren Kurse und Referate für unsere Mitglieder, wobei Nichtmitglieder und Männer ebenfalls willkommen sind. Weiter bieten wir auch Kurse an, die unsere Mitglieder in ihrer Vereinsarbeit unterstützen.

Bildungsjahr Hauswirtschaft

Der Verband bildet die Trägerschaft des «Bildungsjahr Hauswirtschaft», einem Zwischenjahr für Jugendliche, die nach der obligatorischen Schulzeit ein praxisbezogenes Brückenjahr einschieben wollen, noch keine Anschlusslösung gefunden haben oder ein Jahr bis zum Start in die Berufslehre überbrücken müssen.

www.landfrauen-be.ch

www.bildungsjahr-hauswirtschaft.ch

UNO-Jahr der Frauen in der Landwirtschaft 2026

Wir rücken Frauen in der Berner Landwirtschaft ins Rampenlicht. Mit einer vierteiligen Serie und dem «Standpunkt» auf der ersten 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.

Ressort BFS Landwirtschaft

Abschlüsse in der landwirtschaftlichen Grundbildung – wir gratulieren!

An den verschiedenen Abschlussfeiern im Juli 2026 durfte das INFORAMA erneut den Abgängerinnen und Abgängern der beruflichen Grundbildung zum erfolgreichen Abschluss gratulieren. Einige werden wir auch nach den Sommerferien in der Höheren Berufsbildung oder der BM wieder bei uns begrüßen dürfen, andere haben sich für den Wechsel in eine andere Branche entschieden und viele werden diesen Sommer in ihren Beruf starten.

Wir gratulieren herzlich allen frisch diplomierten Berufsleuten:

- 210 Landwirt/innen EFZ, davon 13 mit Schwerpunkt Bio-Landbau
- 24 Agrarpraktiker/innen EBA
- 29 Pferdefachfrauen/männer EFZ
- 13 Pferdewart/innen EBA
- 21 Gemüse Gärtner/innen EFZ

Durch ihre Ausbildung auf den Betrieben und in den Schulzimmern haben sie das notwendige Wissen und die Fähigkeiten erworben, um ihre zukünftigen Herausforderungen zu meistern. Wir als INFORAMA sind unglaublich stolz darauf, sie nun in die Berufswelt zu entlassen.

Wir wünschen den jungen Berufsleuten alles Gute für ihre Zukunft und viel Erfolg auf ihrem weiteren beruflichen Weg. Alle Berichte und Fotos zu den Abschlüssen finden Sie auch auf unserer Homepage unter: Aktuelles | INFORAMA.



Marc Wyss

Fachbereichsleiter berufliche Grundbildung, INFORAMA Rütli

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3A, Rütli



Dällenbach Lars, Studen BE; Etter Jon Andri, Unterseen; Fankhauser Joel, Seftigen; Grossenbacher Remo, Bützberg; Grossenbacher Terry, Hasle b. Burgdorf; Häni Roger, Grossaffoltern; Hess Cyril Loïc, Oberbütschel; Hirschi Manuel, Rüschegg Gambach; Hofmann Hans Tobias, Uettligen; Rätz Moses, Aefligen; Roth Naemi, Obersaxen; Rupp Florian, Oberstocken; Salzmann Sandro, Gohl; Strahm Jonathan, Münsingen; Stucki Alexander, Wasen im Emmental; Stucki Marcel Tim, Signau

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3B, Rütli



Berger Lorena Lana, Burgistein; Bucher Fabienne, Ferenbalm; Dubach Andrin, Thierachern; Fahrni Michelle, Rumisberg; Fankhauser Rafael, Trub; Graber Jorina Sophie, Wolfisberg; Grossert Maria, Münsingen; König Jasmin, Lützelflüh-Goldbach; Läderach Marc André, Zauggenried; Lehmann David, Oberdiessbach; Leuenberger Silas, Mörigen; Peier Lars, Port; Schumacher Kevin, Schwarzenegg; Stoll Fabian, Mamishaus; Thöni Helen Barbara, Stierva

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3C, Rütli



Bachmann Raphael, Gondiswil; Beer David, Trub; Gerber Michael, Schangnau; Gretener Lana Chelsea, Zollikofen; Jost Markus, Oberhünigen; Nyffeler Sandro, Gondiswil; Röthlisberger Anna, Worb; Saladin Tim, Inkwil; Schneider Benjamin, Messen; Schori Tobias, Ochlenberg; Schwarzentrub Roman Daniel, Sumiswald; Stucki Christof, Schangnau; Stucki Jan, Schlosswil; Zürcher Luca, Uettligen; Zürcher Tim, Eggiwil

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3D, Rütli



Duppenthaler Manuel, Melchnau; Fankhauser Robin, Lupsingen; Hostettler Simon, Hinterfultigen; Plüss Alain, Uebeschi; Rüegegger Nils, Röthenbach im Emmental; Rüegegger Sina, Belp; Schaefroth Matthias, Konolfingen; Schenk Damian Andreas, Diessbach b. Büren; Schenk Iven, Langenthal; Schindler Sarina, Linden; Schütz Jan, Landiswil; Sollberger Tim, Herbligen; Sommer Mischa, Utzigen; Stucki Samuel, Riggisberg; von Ah Alex, Giswil; Wymann Remo, Oberburg; Wyss Pascal, Alchenstorf; Zahnd Philippe, Kirchdorf BE; Zaugg Svenja, Trub

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3E, Rütli



Beretta Alessia, Wallenbuch; Brand Théo*, Courtion; Fankhauser Janis, Seftigen; Gradwohl Michael*, Staufen; Henauer Matthias, Ferenbalm; Jaquemet Lucien, Sumiswald; Kurath Marc*, Flums; Schwab Petra, Kallnach

* Geflügelfachmann EFZ

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3F, Rütli



Baumgartner Bettina, Signau; Brunner Leandro, Frieswil; Etter Elias, Neuenegg; Fischer Florian, Blumenstein; Gerber Dominik, Toffen; Grünig Elena Alisha, Gurzelen; Hadorn Marc, Gurzelen; Haldimann Marc, Konolfingen; Heiniger Elias, Oeschenbach; Jakob Stefanie, Fankhaus (Trub); Röck Lars, Gohl; Ruch Fabian, Eriswil; Staub Florian Jonas, Schwarzenbach (Huttwil); Stäuble Mateo, Riggisberg; Thönen Damian, Zwieselberg; Wittwer Ramona, Steffisburg; Wüthrich Samuel, Arni BE; Wyss Sven, Wengi b. Büren

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3G, Rütli



Baumann Raphael Tim, Rizenbach; Burri Silvan, Hinterfultigen; Christen Stefan, Niederhünigen; Dänzer Mael, Köniz; Grossenbacher Jana, Lotzwil; Hirschi Noel Lorin, Dürrenroth; Hofer Juri, Seftigen; Hügli Larissa, Lauperswil; Imboden Xenia, Niederscherli; Käser Kevin, Biglen; Kunz Remo, Utzenstorf; Müller Florian, Willadingen; Steinmann Julie, Gysenstein; Stotzer Lars, Büren an der Aare; Thöni Veit Jasper, Brienz BE; Wagner Lisa, Goldwil (Thun); Wüthrich Martina, Signau

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3H, Hondrich



Aebersold Toni, Beatenberg; Allenbach Nicole, Adelboden; Angleitner Florian Hans, Lenk im Simmental; Bachmann Adrian, Scharnachtal; Dubach Emanuel, Oeschseite; Gobeli Elena, Matten (St. Stephan); Jungen Hans, Frutigen; Kohler Adrian, Schattenhalb; Matti Joel, Oeschseite; Michel Andri, Gstaad; Romang Simon, Gstaad; Rufener Amanda Lea, Horboden; Schwarz Alexander, Boltigen; Stähli Joe, Rütli b. Rigisberg; Sumi Nico, Zweisimmen; Wüthrich Ueli, Schangnau; Zenger Iris, Wilderswil; Zimmermann Svenja, Lenk im Simmental

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3I, Rütli



Bieri Patrick, Süderen; Binggeli Sina, Milken; Brunner Damian, Frieswil; Eggenberger Sebastian, Wengi b. Büren; Krähenbühl Beat, Brenzikofen; Marthaler Timo, Kirchlindach; Meyer Silvan, Kleindietwil; Muhmenthaler Joel, Linden; Ramseier Hannes, Langnau im Emmental; Rothenbühler Cedric, Limpach; Röthlisberger Andrin, Eriswil; Ruch Benjamin, Eriswil; Rutsch Remo, Rapperswil BE; Schlup Régis Andreas, Grossaffoltern; Seiderer Livia Jamila, Belpberg; Spycher Alex, Innerberg; Sterchi Priska, Bowil; Zosso Fabian, Schmitten FR

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3K, Hondrich



Aeschlimann Ramon, Grindelwald; Brunner Belinda, Habkern; Egger Pius, Grindelwald; Fuhrer Lars, Frutigen; Gfeller David, Zweisimmen; Hehlen Mario, Erlenbach im Simmental; Oehrli Dario, Lauenen b. Gstaad; Oehrli Severin, Teuffenthal b. Thun; Reichen Melanie, Adelboden; Reichenbach Robin, Gstaad; Zeller Melanie, Oberwil im Simmental

Landwirtinnen und Landwirte EFZ 2026, Klasse 3M, Münsingen



Gerber Patrick, Arni BE; Hodel Chantal Desirée, Klosters; Hostettler Felix, Wichtrach; König Michael, Niedermuhlern; Krüger Lynn, Tschugg; Locher Marion Silvia, Susten; Maag Amos, Oberglatt ZH; Rohrbach Sophia, Oberbütschel; Röthlisberger Luzia, Wasen im Emmental; Sandoz Olivia, La Ferrière; Schefer Surya, Aeschau; Siegenthaler Liz, Münsingen; Solioz Kevin, Bern

Landwirtinnen und Landwirte berufsbegleitende Nachholbildung, Klasse NHB 2023–2026, Rütli



Blockey Iona, Renan BE; Burren Aline, Liebistorf; Gerber Lorenz, Röthenbach im Emmental; Grossenbacher Mike, Wyssachen; Häberli Jan, Allmendingen b. Bern; Krebs Philipp, Rüeggisberg; Kuchen Mike, Täuffelen; Liechti Marcel, Wengi b. Büren; Linder Michael, Ursenbach; Messerli Lukas, Uebeschi; Nef Fabio, Kehrsatz; Neiger Debora, Bärau; Rohrbach Janick, Hinterfultigen; Rolli Stefanie, Oberdiessbach; Ruchti Michaela, Rütli b. Riggisberg; Rüfenacht Marlise, Seftigen; Schüpbach Mike, Uetendorf; Strahm Lea, Langnau im Emmental; Wenger Simon, Thierachern; Zimmermann Christian, Mühlethurnen; Zoss Cédric Andreas, Bern; Zürcher Marcel, Eggwil; Zwahlen Vanessa, Lanzenhäusern

Landwirtinnen und Landwirte berufsbegleitende Nachholbildung, Klasse NHB 2023–2026, Hondrich



Allemann Simon, Zweisimmen; Beer Andy, Horboden; Bühler Jan Jörg, Erlenbach im Simmental; Bühler Matthias, Linden; Burgener Toni, Grindelwald; Ettlin Neil, Grindelwald; Grossen Iris, Wimmis; Knecht Remo, Aeschlen b. Oberdiessbach; Knutti Oliver, Adelboden; Mooser Livio, Jaun; Mooser Manuel, Jaun; Pieren Martin, Adelboden; Raaflaub Bernhard, Turbach; Rügsegger Karin, Signau; Saurer Andreas, Aeschlen ob Gunten; Steuri Remo Marcel, Wengi b. Frutigen; von Allmen Serena, Mürren; von Allmen Silvia, Gimmelwald; Wäfler Yvan, Achseten; Wyss Roland, Heimenschwand; Zahler André, Saanen

Agrarpraktikerinnen und Agrarpraktiker EBA 2026, Klassen 2a, 2b und 2c, INFORAMA Rütli



Aeschlimann Marcel, Fankhaus (Trub); Badertscher Sven, Schlosswil; Berger Joel Tobias, Härkingen; Bürki Janik, Eggiwil; Christeler Nick, Lenk im Simmental; Fankhauser Luca, Schangnau; Griessen Christoph, Zweisimmen; Huber Lukas Daniel, Brenzikofen; Jenni Janis, Eggiwil; Junker Leon, Kappelen; Käser Florian, Rüeggisberg; König Maurin, Zuzwil BE; Krähenbühl Tobias, Oberhünigen; Nyffeler Carmen, Huttwil; Rolli Thomas, Kehrsatz; Schiffmann Rebecca, Steffisburg; Schläfli Roman, Hinterfultigen; Schmutz Simon, Zimmerwald; Schwarz Lukas, Adelboden; Sommer Jesse, Gohl; Stettler Tobias, Rüedisbach; Strahm Stefan, Eggiwil; Zürcher Adrian, Aeschau; Zwahlen Michael; Oberbütschel

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.

Diplomfeier der Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner

Mit Schwung in die Zukunft – Diplomfeier im Verkehrshaus Luzern



Frisch diplomierte Gemüsegärtner/innen EFZ am INFORAMA Seeland:

Bättig Adrian, Baumann Marla, Brandt Lukas, Braunsdorf Sven, Cervera Patrizia, Etter Lukas, Gade Esther, Grunder Mirjam Judith, Handke Clara Henriette Maria, Hänni Lorena, Lorenz Luc Julien, Marti Isabelle, Meier Simone, Mori Nevio, Mouttet Fabian, Probst Andreas, Schmidlin Julia, Schmied Lionel Maurice, Sommer Nadina*, Studer Gina, Zwald Fabian (*nicht auf Foto)

Auf Einladung der Gemüseproduzenten-Vereinigung GPV LU/ZG reisten die Absolventinnen und Absolventen gemeinsam mit ihren Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern, Familien und Freunden zur Diplomfeier der Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner ins Verkehrshaus Luzern. Die Wiedersehensfreude in der «Gmüeslerfamilie» war gross!

Beim Willkommenskaffee begrüßte der Präsident der GPV LU/ZG, Kilian Boog, die Gäste und schlug den Bogen zur heutigen Mobilität, die den Austausch unter Berufskolleginnen und -kollegen und Freundschaften erleichtert. Bei der anschliessenden Führung erhielten die Teilnehmenden spannende Einblicke in die Entwicklung und Vielfalt der Mobilität von gestern über heute bis morgen – vom Fahrrad bis zu modernen Verkehrsmitteln. Dabei wurde deutlich, dass viele Erfindungen aus Herausforderungen

entstanden sind, wobei die Frage bleibt, in welche Richtung entwickelt sich die Mobilität künftig und können wir mit der Geschwindigkeit der Mobilitätsentwicklung mithalten?

Beim Apéro und gemeinsamen Mittagessen bot sich Gelegenheit für angeregte Gespräche und fachlichen Austausch.

Die Diplomfeier wurde von Reto Huber, Präsident der Berufsbildungskommission des VS GP, Peter Kistler, Präsident der Stiftung zur Förderung des Ausbildungswesens im Gemüsebau, Johanna Capaul, Klassenlehrerin, sowie Martin Freund, Standortleiter des INFORAMA Seeland, eröffnet. Sie gratulierten den Absolventinnen und Absolventen, wünschten ihnen viel Freude, Erfolg, Kreativität und Leidenschaft im Berufsalltag und motivierten sie zur Teilnahme an den Swiss-

Skills 2027. Im Namen der Klasse blickten Esther Gade und Marla Baumann mit bewegenden Worten auf die Höhen und Tiefen der vergangenen drei Lehrjahre zurück.

Im Anschluss erhielten 21 Absolventen/-innen des INFORAMA Seeland ihre Diplome. Mit einer Gesamtnote von 5,5 oder höher wurden Fabian Zwald und Marla Baumann besonders geehrt. Marla Baumann erzielte mit der Gesamtnote 5,9 den besten Abschluss.

Das INFORAMA gratuliert allen Diplomandinnen und Diplomanden herzlich zu ihren Leistungen, wünscht ihnen viel Erfolg und Freude im Berufsalltag und freut sich auf ein Wiedersehen!

Johanna Capaul, Klassenlehrerin
INFORAMA Seeland, Ins

Ressort BFS Pferde

Abschlüsse zur Pferdefachperson EFZ

**Pferdefachfrau / Pferdefachmann EFZ,
Fachrichtung Klassisches Reiten**



Dumanli Selma Evin, Münsingen; Grunder Jana, Escholz matt LU; Krebs Ramona Phebe, Jegenstorf; Krummenacher Kevin Samuel, Luzern LU; Massari Anaïs, Pieterlen; Monaco Simona, Gerra TI; Niklaus Vivianne, Ferenbalm; Nussbaum Damaris, Rüeggisberg; Portmann Luana, Kappel SO; Roubaty Jasmine, Düringen FR (Art. 32 BBV); Sommer Elija Luka, Lostorf SO; Stettler Jasmine Nicole, Münsingen (Art. 32 BBV); Stettler Loara, Kirchberg

**Fachrichtung
Gespannfahren**



Baumgartner Lara, Salvenach FR

Pferdefachfrau / Pferdefachmann EFZ, Fachrichtung Pferdepflege



Anneler Sophie, Langenthal; Blaser Ida, Beinwil am See AG; Dannigkeit Kylie, Matten b. Interlaken; Diehl Samantha, Rüschegg Gambach; Iseli Malena, Zimmerwald; Marti Lena, Bleienbach; Meili Vanessa, Meggen LU; Näf Fiona, Häusermoos i.E.; Rutschi Kerstin, Freimettigen; Stalder Angelina Carina Sophia, Wattenwil; Valär Enya Moira Letizia, Buttisholz LU (Art. 32 BBV); Zemp Vanessa, Ebnet LU

Pferdefachfrau /Pferdefachmann EFZ, Fachrichtung Westernreiten



Haug Reija, Rapperswil SG; Lüthi Enya Lucia, Roggwil; Vuilleumier Gaëtane, Tramelan

Diplomierte Pferdewart/innen EBA 2026



Baumann Jasmin, Luterbach; Beard Höhn Lea, Root; Büchler Leon, Sarnen; Della Valle Tessa, Rancate; Frutiger Fabienne, Heiligenschwendi; Grilli Isabella, Ipsach; Heierli Ronnie, Zäziwil; Hostettler Jasmin, Hinterfultigen; Keller Angelina, Grenchen; Possoch Tamara, Büren; Ritter Christina Juana, Büren SO; Schor Valentina, Horriwil; Wüthrich Sandra, Signau

Schlussfeiern 2026

Abschlüsse Berufsmaturität

Am 2. Juli 2026 durfte der Fachbereich Berufsmaturität am INFORAMA Rütli 194 Berufsmaturitätszeugnisse überreichen. Die Absolventinnen und Absolventen – allesamt Berufsleute mit einem abgeschlossenen EFZ – haben ihre ein- oder zweijährige Ausbildung in den Ausrichtungen Natur, Landschaft und Lebensmittel sowie Gesundheit und Soziales erfolgreich abgeschlossen.

Mit dem hervorragenden Notenschnitt von 5,7 erzielten Aliya Bolzli (Medizinische Praxisassistentin EFZ, GBMd)

und Annina Zwahlen (Medizinische Praxisassistentin EFZ, GBM2a) das beste Abschlussresultat. Den Preis für die bemerkenswerteste interdisziplinäre Abschlussarbeit mit dem Titel «How to INFORAMA – ein Podcast für BM-Neulinge» erhielten Lynn Maria Kleine (Kauffrau EFZ, GBM2b) und Noée Quynh Pham (Pharma-Assistentin EFZ, GBM2b).

Das INFORAMA gratuliert allen Absolventinnen und Absolventen herzlich zum erfolgreichen Berufsmaturitätsabschluss

2026 und wünscht ihnen für ihren weiteren Berufs- und Lebensweg viel Erfolg, Freude und Zufriedenheit.

Claudia Fringeli
 Fachbereichsleiterin Berufsmaturität,
 INFORAMA Rütli

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, berufsbegleitend, Klasse GBM 2A, 2024 – 2026



Brauen Felicia Elena, Golaten; Broch Fabiola Maria, St. Silvester; Candelotto Nina, Stettlen; Fröber Hermine, Täuffelen; Grebenschek Ramona, Zollikofen; Kindler Manuela, Belp; Knuchel Florence Léa, Boll; Moix Sandrine, Zollikofen; Näfen Amira, Krauchthal; Sarfoadje Stephanie, Bern; Schüpbach Aline Michelle, Lyss; Stiegler Lois Joy, Geroltingen; Studer Raphael, Belp; Suri Chantal Manon, Möriegen; Zumstein Sylvie Elisa, Niederscherli; Zwahlen Annina, Rosshäusern

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, berufsbegleitend, Klasse GBM 2B, 2024 – 2026



Adamek Soley Cloe, Wabern; Beyeler Alina, Schliern b. Köniz; Casto Aurelia, Bern; Dubach Laura, Bowil; Fischer Sara, Ostermundigen; Gürtler Caroline, Urtenen-Schönbühl; Kleine Lynn Maria, Urtenen-Schönbühl; König Dominique Sophie, Zauggenried; Marleku Vanesa, Münsingen; Nadenbousch Luca, Hindelbank; Perrin Johanne, Thun; Pham Noée Quynh, Grafenried; Rindlisbacher Ramona, Schliern b. Köniz; Staudenmann Naiara Fabiele, Bern; Zürcher Cedric, Tägertschi

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, Vollzeit, Klasse GBM A, 2025 – 2026



Albani Leandro, Biel/Bienne; Baumann Marilu, Bern; Degors Mathilde, Brüttelen; Hasler Mona Sara, Bolligen; Hecking Micha Jonas Benedikt, Jegenstorf; Holzer Emily-Grace, Köniz; Hurni Linda, Rosshäusern; Lässer Naima, Spiegel b. Bern; Lüthi Elin, Burgdorf; Maurer Mackenzie, Büren an der Aare; Messer Olivia, Zauggenried; Minger Lena, Dieterswil; Pérez Valerio Jessica Maria, Münchenbuchsee; Rohrer Paula, Bern; Romer Mara Luisa, Utzigen; Schranz Milena Liv, Spiez; Zejnullahu Diana, Bern

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, Vollzeit, Klasse GBM B, 2025 – 2026



Bergmann Pascal, Utzenstorf; Chèvre Céline, Toffen; Doll Sasha, Belp; Dudler Lucia, Schwarzenburg; Furui Melat, Kehrsatz; Harper Seal Eliot Jason, Bern; Joss Angelo, Bätterkinden; Kunz Sarah, Ersigen; Lauper Lena, Oberbalm; Marana Rozan, Bern; Perrochet Loïc Maurice, Boll; Ramser Leona, Gasel; Rech Avital Simea, Toffen; Rüfenacht Lena, Kirchberg BE; Sivananthan Ramya, Frauenkappelen; Stähelin Anja Christina, Willadingen; Streit Melina, Rubigen; Studer Fiona, Niederösch; Wälti Deborah Susanna, Riedstätt; Wanzenried Anja, Utzigen; Wenger Larina, Schwarzenburg

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, Vollzeit, Klasse GBM C, 2025 – 2026



Barroso Carvalho Dalila, Bern; Daepf Severin, Oppligen; Düring Sara Alina, Schüpfen; Garrels Loa, Bern; Hamadé Hassan, Bern; Hänni Lyn, Urtenen-Schönbühl; Heinrichs Eitelwein André, Bern; Hofer Cécile, Walkringen; Imeraj Djellza, Bern; Kollros Joana, Uetendorf; Neiger Chantal, Meiringen; von Siebenthal Emma, Steffisburg; Zejnaj Blerta, Münsingen

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, Vollzeit, Klasse GBM D, 2025 – 2026



Aebischer Kaija, Bern; Berner Tabea, Müntschemier; Bolzli Aliya, Aarberg; Christen Jael, Ipsach; Leoci Alessia, Lyss; Mühlemann Robin, Bern; Peyer Sina, Safnern; Presta Niovi, Mörigen; Regli Dominic, Bolligen; Schmutz Lia, Meisberg; Schott Carla Simona, Ortschaften; Stalder Kevin, Wabern; Stotzer Annika, Büren an der Aare; van Gool Radek, Ortschaften; Weber Muriel, Lyss

Berufsmaturität Natur, Landschaft, Lebensmittel, berufsbegleitend, Klasse NLL 2A, 2024 – 2026



Aebischer Annsophie, Niederwangen b. Bern; Aeschlimann Jara Serena Alrun, Herbligen; Badertscher Andrina Joy, Zollikofen; Bergmann Anina, Matten (St. Stephan); Blatter Milena, Oberbütschel; Büchel Lisa Sara, Bern; Erb Manuel, Worblaufen; Hänni Luisa, Mittelhäusern; Holzer Gianna, Lyss; Jaros Jana, Stettlen; Jutzi Fiona, Münsingen; Kobel Lena, Hettiswil b. Hindelbank; Luder Solène, Curtles; Müller Seraina, Bönigen b. Interlaken; Neuhaus Melina Michelle, Büren an der Aare; Quintela Alves Mariana, Biel/Bienne

Berufsmaturität Natur, Landschaft, Lebensmittel, Vollzeit, Klasse NLL A, 2025 – 2026



Bühler Leon, Bremgarten b. Bern; Janssen Maxim, Nidau; Johnson Sarah, Konolfingen; Lüthi Manuel, Zweilütschinen; Mathys Carina Lena, Worb; Michel Elena Sarah, Guggisberg; Trachsel Elena, Gempenach; von Siebenthal Anja, Gstaad

Berufsmaturität Natur, Landschaft, Lebensmittel, Vollzeit, Klasse NLL B, 2025 – 2026



Baumann Joey, Oberdiessbach; Baumann Marilène Nicole, Wichtrach; Bigler Roman, Schüpbach; Blatter Isabel, Wichtrach; Büttler Anita, Laupersdorf; Feller Joel Yannic, Gümligen; Flückiger Jeanne Christina, Huttwil; Friedli Mike, Niederönz; Hofer Seija, Grindelwald; Liechti Alessia, Fahrni b. Thun; Mosimann Silvan, Worben; Müller Silas, Lommiswil; Nussbaum Tristan, Ueberstorf; Oberli Hannes, Schangnau; Perron Thierry, Reutigen; Richner Jennifer, Bern; Schneider Aline, Rubigen; Schukrun Yaniv, Münsingen

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, berufsbegleitend, Klasse SBM 2A, 2024 – 2026



Balmer Jaël Lea, Galmiz; Bigler Simon, Bern; Burgunder Mattia, Liebefeld; Dellebeke Ian Danilo, Gwatt (Thun); Germann Tanja, Liebefeld; Gosteli Flavia, Zimmerwald; Hofmann Elea Kristina, Ostermundigen; Jaquet Noël Nino, Bern; Jörg Lena, Langnau im Emmental; Jufer Marielle, Bern; Lerch Liv, Port; Lorenzetti Mia Emily, Bätterkinden; Perrochet Joëlle Sophie, Ostermundigen; Reichlin Noé Leonie, Bern; Scherrer Julian, Bern; Teuscher Nando, Bern; Tschumi Luzia, Moosseedorf

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, Vollzeit, Klasse SBM A, 2025 – 2026



Aebischer Lea, Laupen BE; Bärtschi Elena, Bern; Baur Carina, Säriswil; Baur Luna, Münchenbuchsee; Berner Sarina, Erlach; Blaser Jonas, Iffwil; Brodbeck Delia, Burgdorf; Dara Ikenna Leonel, Neuenegg; Faillace Sara, Büren an der Aare; Graf Irina, Orpund; Häberli Louisa, Münchenbuchsee; Morgenegg Leonie, Bern; Moser Steen Dave, Schwarzenburg; Pasquier Arthur, Bern; Röthlisberger Charlène, Grossaffoltern; Schmid Valentina, Unterlangenegg; Stalder Debora Ursina, Ostermundigen; Steffen Nova Lia, Niedermuhlern; Stucki Aliya, Wattenwil

Berufsmaturität Gesundheit und Soziales, Vollzeit, Klasse SBM B, 2025 – 2026



Aeberhard Florian, Aarberg; Angst Leonard, Bern; Anuthas Ladshana, Langnau im Emmental; Balmer Emilia Lena, Mühleberg; Blaser Florian Alexander, Fraubrunnen; Bucher Anouk, Bern; Cilia Valeria, Rubigen; da Silva Ramalho Diana Cristina, Bern; Holzmann Noemi Chinato, Boll; Ianniciello Daria, Steffisburg; Krebs Maria, Bern; Lutz Theo, Bern; Norinha Correia David Jonatan, Thierachern; Sabani Hasije, Bern; Schneider Ben, Bern; Selvendren Sinthujan, Langnau im Emmental; Sivasakthi Vadivel Saruga, Moosseedorf; Stipic Matea, Schalunen; Thanapalasingam Shathana, Ostermundigen

ANZEIGE



WENDEN OHNE ANZUHEBEN – MIT DEM HADORN SPIDSHOE 7000

Die Schlitzschuhe bleiben stets am Boden und verteilen die Gülle präzise zwischen den Grasbeständen.



Hadorn Hofdünger-Technik AG
Tel. 062 957 90 40
www.hadorns.ch



hadorn
Mehr als Lösungen.



Kursausschreibung

BÄUERLICH-HAUSWIRTSCHAFTLICHE FACHKURSE

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: Warteliste

Winterkurs 2028

Kursdaten: 3. Januar–30. Mai 2028

Anmeldeschluss: 15. September 2027

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, Tel. 031 636 04 00, oder direkt bei Zita Thoma, Leiterin bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule BeO, Telefon 031 636 04 21, zita.thoma@be.ch

INFORAMA WALDHOF, LANGENTHAL

Berufsbegleitender Kurs zur Bäuerin FA/ zum bäuerlichen Haushaltleiter FA 2027–2029

Kursdaten: Mitte August 2027–Mitte August 2029

Kurstag: Dienstag

Anmeldeschluss: 15. Mai 2027

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



INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Bildungsjahr Hauswirtschaft

Abschlussfeier am INFORAMA Waldhof

Die Luft war erfüllt von Fröhlichkeit und einer Prise Aufregung, als sich die 11 Absolventinnen zusammen mit Ausbildungsfamilien, Eltern und nahestehenden Personen, den Lehrpersonen und Gästen verschiedener Organisationen an diesem ganz besonderen 1. Juli 2026 zur Abschlussfeier des «Bildungsjahres Hauswirtschaft» in der Aula des INFORAMA Waldhof in Langenthal einfanden.

Tobias Furrer, Mitglied der Geschäftsleitung und Fachbereichsleiter Höhere Berufsbildung HBB, überbrachte Grussworte und herzliche Glückwünsche im Namen der Geschäftsleitung des INFORAMA und richtete seinen Dank an alle, die zum Erfolg der jungen Frauen beigetragen hatten. Er unterstrich in seiner Rede die Wichtigkeit der Hauswirtschaft als Rückgrat der Gesellschaft.

Ursula Brönnimann, Co-Präsidentin VBL, knüpfte nahtlos an die Bedeutung der Hauswirtschaft im täglichen Leben an. Als Basis von allem habe die Hauswirtschaft nach wie vor einen viel zu geringen Stellenwert und erfahre viel zu wenig Wertschätzung. Umso grösser sei ihre Hochachtung vor den 11 Absolventinnen, die sich das wichtigste Gut für ein erfolgreiches, gesundes Leben im vergangenen Jahr angeeignet haben – sie seien



die wahren Heldinnen des Alltags. Sie gab ihnen die allerbesten Wünsche mit auf den weiteren Weg.

Die Schulleiterin Therese Wüthrich verlas den Schulbericht, der alle Ereignisse und Befindlichkeiten während dieses wertvollen Zwischenjahres aufzeigte. Sie überreichte den Frauen symbolisch eine Schatzkiste, die sie künftig mit Andenken an grosse und kleine Freuden füllen sollen. Sie bedankte sich herzlich für das Stück gemeinsamen Weg, den sie mit diesen grossartigen, mutigen Frauen gehen durfte.

Barbara Born, die Vertreterin des Schulrats, gratulierte den Frauen herzlich zum Erreichen eines weiteren Etappenziels ihres Lebens. Sie wünschte den Absolventinnen viele Höhenflüge und ebenso viel Kraft, um aus jedem Sturm gestärkt hervorzugehen.

Sabine Vogt, Ressortleiterin HBB Hauswirtschaft, bedankte sich bei den Abgängerinnen für die mit viel Herzblut gestalteten Beiträge und das abwechslungsreiche Programm, das sogar die musikalische Umrahmung der Abschlussfeier beinhaltete.



Die Veranstaltung bot beim anschliessen den Apéro, der sich als Gaumenschmaus entpuppte und von den Absolventinnen selbst hergestellt worden war, Raum für Austausch und persönliche Gespräche. Der Nachmittag war geprägt von Freude, Stolz und einem Gefühl des gemeinsamen Erfolgs. Die Absolventinnen wurden für ihr engagiertes Lernen und die Aneignung vielfältigster Fähigkeiten im Bereich Hauswirtschaft gewürdigt und herzlich verabschiedet.

Pia Amstutz-Grädel, Sekretariat Höhere Berufsausbildung Hauswirtschaft, INFORAMA Rütli





Rubrik «Zu Besuch» bei ...

... Marina Staub

In dieser Ausgabe besuchen wir Marina Staub. 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 41 Jahre alt, bin verheiratet und habe drei Kinder. Mein Mann Roger und ich bewirtschaften seit 2013 den Landwirtschaftsbetrieb auf dem Belpberg in vierter Generation. Ich habe nebst dem Fachausweis Bäuerin die Lehrerbildung und eine kaufmännische Ausbildung absolviert. Seit der Hofübernahme und der fast zeitgleichen Geburt unserer ältesten Tochter arbeite ich auf dem Betrieb mit – als Mami und Allrounderin. Auf unserem Betrieb halten wir Zuchtschweine nach IP-Suisse-Richtlinien. Wir bewirtschaften 10 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, wovon wir auf ca. 4 bis 5 Hektaren Saatkartoffeln anbauen. Als Nebenzweig bauen wir auf unserem Betrieb zwei Landmaissorten an und verarbeiten diesen zu vielseitigen Produkten wie Polenta, Mehl und Tortilla-Chips.

Weshalb hast du den Lehrgang Bäuerin FA/bäuerlicher Haushaltleiter FA absolviert?

Den Lehrgang Bäuerin FA habe ich im Jahr 2014 mit einem Baby im Schlepptau gestartet. Ich wollte vorerst nur 1 bis



2 Module besuchen, um mir Kenntnisse im Gartenbau und in der Produkteverwertung anzueignen. Ich wollte nicht alles bloss von meiner Schwiegermutter lernen, sondern auch externe und neue Inputs erhalten. Da mich schnell auch weitere Module und deren Inhalte interessierten, entschied ich mich, die ganze Ausbildung zu absolvieren.

Welche Inhalte aus dem Lehrgang kannst du in deinem Alltag umsetzen?

Ich kann viele Inhalte direkt im Alltag integrieren. Hilfreich ist vor allem das Wissen in den Bereichen Gartenbau und Produkteverwertung. Während meiner Ausbildungszeit arbeitete auch meine Schwiegermutter noch sehr engagiert auf dem Betrieb mit. So ergab sich schlussendlich ein guter Mix aus ihren langjährigen Erfahrungen und meinen neu gewonnenen Erkenntnissen aus der Bäuerinnenschule.

Und mir kommen immer wieder «Müsterli» aus dem Schulalltag in den Sinn: gerade letzte Woche habe ich zu einer Kollegin gesagt: «Also auf dem Hondrich habe ich gelernt, dass die Zwiebeln reif sind, wenn zwei Drittel vom Laub verdorrt und umgeknickt sind».



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

Ich finde die Modulinhalt gut und vielseitig. Für mich waren v.a. die praktischen Inhalte sehr hilfreich und haben mir einen gewissen Boden und Selbstsicherheit gegeben. Rechtliche und buchhalterische Inhalte finde ich jedoch ebenso wichtig, waren für mich damals noch weniger interessant. Nebst den Modulen nicht zu unterschätzen ist der wertvolle Austausch untereinander. Es tat mir sehr gut, von anderen Situationen zu hören und mich austauschen zu können, da ich ohne landwirtschaftlichen Hinter-



grund in einen Mehrgenerationenbetrieb kam und da zuerst hineinwachsen musste.

Gibt es ein besonderes Erlebnis aus dem Schulalltag, das du teilen möchtest?

Spontan fallen mir unsere üppigen Znünis ein. Jede Woche brachten mehrere Frauen spontan etwas zum Knabbern mit. So hatten wir schlussendlich stets ein richtiges Buffet an Leckereien. Weiter vergesse ich nie, wie Paul Stalder zum Unkraut sagte: «Das ist nicht Unkraut, das ist Spontanvegetation.» Dieser Spruch begleitet mich seit damals.

Falls du die Berufsprüfung gemacht hast: Was war deine Motivation dazu?

Ich wollte die Berufsprüfung zuerst eher nicht machen. Ich war damals schwanger mit dem dritten Kind und war der Meinung, dass ich eigentlich keinen weiteren Abschluss benötige. Ehrlich gesagt habe ich die Berufsprüfung schlussendlich v. a. gemacht, da ich nicht gerne halbe Sachen mache. Ich bin jedoch stolz, die ganze



Ausbildung geschafft zu haben und dies nebst der neuen Rolle als Mami von drei kleinen Kindern.

Ein Ausblick in deine Zukunft? Wo siehst du dich in 5 bis 10 Jahren?

Momentan bin ich zufrieden und ausgelastet in meinen vielseitigen Tätigkeiten auf dem Betrieb und als Mami. Ich denke, je selbständiger die Kinder werden, desto mehr wird möglich sein. Momentan ist es mir aber noch sehr wichtig, dass ich genügend Zeit in die Kinder und in die Familie investieren kann. In Zukunft möchten wir den Betriebszweig mit unserem Mais noch weiter ausbauen. Ich könnte mir auch vorstellen, irgendwann wieder einen Teil auswärts zu arbeiten oder meinen Beruf als Lehrerin in Kombination mit unserem Betrieb auszuüben (z. B. für Kinder im Homeschooling Lernangebote anbieten). Das ist jedoch jetzt sehr visionär gedacht.

ANZEIGE

EGGER

: PRINT UND DIALOG :

ENGAGIERT VIELSEITIG INNOVATIV

egger-ag.ch

Weil Gutes aus der Nähe kommt.





Ihre regionale Druckerei am Brienzersee



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

Esther Pensa



AUS DER
SCHATZTRUHE VON
SABINE LINDT

Männer können mehr als nur grillieren!

Schürze an, Kochlöffel in die Hand – und los geht's! Unser Männerkochkurs zeigt, dass Kochen nicht nur praktisch ist, sondern auch richtig Spass macht. Der Kurs richtet sich ausschliesslich an Männer – ganz egal, ob Sie jung oder bereits pensioniert sind, Anfänger oder Hobbykoch. An vier abwechslungsreichen Themenabenden entdecken Sie Schritt für Schritt neue Rezepte, lernen hilfreiche Kochtechniken kennen und zaubern gemeinsam feine Gerichte.



Natürlich kommt auch der gesellige Teil nicht zu kurz: Gemeinsam geniessen wir die zubereiteten Köstlichkeiten, tauschen Erfahrungen aus und knüpfen neue Kontakte.

Überraschen Sie Familie und Freunde mit Ihren neuen Kochkünsten und gönnen Sie sich genussvolle Abende in bester Gesellschaft.

Jetzt anmelden – wir freuen uns auf Sie!



Für weitere
Informationen:
[www.inforama.ch/
kurse](http://www.inforama.ch/kurse)

Sabine Lindt, Lehrerin
Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft,
INFORAMA Berner Oberland

Bäuerinnen mit eidgenössischem Fachausweis

Wir gratulieren herzlich!

17 Kursteilnehmerinnen, die in den letzten Jahren an einer unserer bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschulen die modulare Ausbildung Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter besucht haben, legten im April 2026 am Strickhof in Winterthur-Wülflingen die Schlussprüfung erfolgreich ab. Damit haben sie die Berufsprüfung zur Bäuerin / zum bäuerlichen Haushaltleiter 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 HBB Hauswirtschaft,
INFORAMA Rütli

Unsere Gratulationen gehen an:

Eggel Livia, Naters; Grossmann Lea, Brienzen; Held Tanja, Heimiswil; Meyer Yaelle, Steffisburg; Perren Nicole, St. Stephan; Ryter Marlies, Kandergrund; Schaad Tanja, Hasliberg Wasserwendi; Thalmann Corina, Aeschi b. Spiez; Waeber Adrienne, Tafers; Wüthrich Elvira, Linden; Balmer Angela, Bern; Gerber Anina, Wahlendorf; Lerch Samantha, Affoltern i.E.; Maurer Anna, Ortschwaben; Müller Anna-Tina, Huttwil; Schaad Katrin, Ersigen; Löffel-Zürcher Stefanie, Landiswil



Schlussfeier am INFORAMA Berner Oberland

Zwischen Melkstuhl, Menüplan und Mehrfachbelastung



Mit einer stimmungsvollen Feier ging am INFORAMA Berner Oberland in Hondrich der bäuerlich-hauswirtschaftliche Vollzeitkurs 2026 zu Ende. Gemeinsam mit Familien, Freunden, Lehrpersonen und Gästen feierten die Absolventinnen den erfolgreichen Abschluss einer intensiven Ausbildungszeit.

Die jungen Frauen brachten bereits ganz unterschiedliche berufliche Hintergründe mit nach Hondrich – von Gesundheit und Administration bis Verkauf, Handwerk oder Sozialarbeit. Während sechs Monaten vertieften sie ihr Wissen in Hauswirtschaft und Betriebsführung und erweiterten ihre praktischen Fähigkeiten in Bereichen wie Ernährung, Gartenbau, Produkteverarbeitung, Familie und Gesellschaft oder textiles Gestalten. Die Ausbildung machte deutlich: Das Wissen rund um Haushalt, Landwirtschaft und Betriebsführung ist alles andere als veraltet. Im Gegenteil – Kompetenzen zwischen Herd, Garten und Melkstuhl sind heute gefragt denn je. Gut ausgebildete Frauen übernehmen auf Landwirtschaftsbetrieben Verantwortung, organisieren Abläufe, tragen Mitverantwortung für betriebliche Entscheide und verbinden Familie, Betrieb und Gesellschaft. Sie

sind wichtige Fachkräfte – und oft der Motor hinter funktionierenden Bauernfamilien.

Schulleiterin Zita Thoma würdigte in ihrer Ansprache besonders den starken Klassengeist der diesjährigen Kursfrauen. «An diesem Tag wurde euer Klassengeist deutlich spürbar: das gemeinsame Wirken mit viel Freude, Motivation und Leidenschaft», sagte sie mit Blick auf den Besuchstag im Frühling, den die Klasse mit grossem Engagement selbst organisiert hatte. Und weiter: «Wenn ihr diese Qualitäten nun raustragt auf die Betriebe und in eure Arbeitswelten, bin ich überzeugt, dass dort, wo ihr seid, viel Gutes wachsen kann.»

Ein Höhepunkt der Schlussfeier war die musikalische Umrahmung durch die Klasse selbst. Unter der Leitung von Absolventin Marion Willi entstanden während der Kurszeit regelmässige Chorproben. Die gemeinsam einstudierten Lieder verliehen der Feier eine persönliche Atmosphäre.

Eva Schäfer vom Schulrat INFORAMA nahm in ihrem Grusswort Bezug auf das UNO-Jahr 2026, das den Frauen in der

Landwirtschaft gewidmet ist. Sie erinnerte daran, wie bedeutend die Arbeit von Bäuerinnen weltweit und auch in der Schweiz sei – und dass ihre Leistungen oft noch zu wenig sichtbar würden. «Frauen auf landwirtschaftlichen Betrieben übernehmen vielfältige Rollen – als Mitunternehmerinnen, Organisatorinnen, Familienmanagerinnen und Vermittlerinnen zwischen Generationen», betonte Schäfer. Gleichzeitig ermutigte sie die Absolventinnen: «Seien Sie stolz! Ihre Stimme zählt. Ihre Erfahrung zählt. Ihr Wissen zählt.»

Zu den Gratulantinnen und Gratulanten gehörten zudem Nicole Kramer vom Verband Bernischer Landfrauenvereine, Christine Gerber vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband sowie Kaspar Grünig, Direktor des INFORAMA. Sabine Vogt, Ressortleiterin Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft, dankte den Lehrpersonen, Mitarbeitenden und Angehörigen für ihre Unterstützung während der Ausbildungszeit.

Mit dem erfolgreichen Kursabschluss haben die Absolventinnen eine wichtige Grundlage für die Berufsprüfung «Bäuerin mit Fachausweis» geschaffen. Gleichzeitig eröffnen sich ihnen vielfältige berufliche Perspektiven – auf Landwirtschaftsbetrieben ebenso wie in hauswirtschaftlichen, sozialen oder gastronomischen Berufsfeldern. Die Schlussfeier zeigte eindrücklich: Der Winterkurs 2026 am INFORAMA Berner Oberland war nicht nur eine fachliche Weiterbildung, sondern auch eine Zeit des gemeinsamen Wachstums, Lernens und Zusammenhalts.

Anne-Sophie Klee
Direktionsassistentin, INFORAMA Rütli

Module der Betriebsleitzerschule für Landwirtinnen und Landwirte

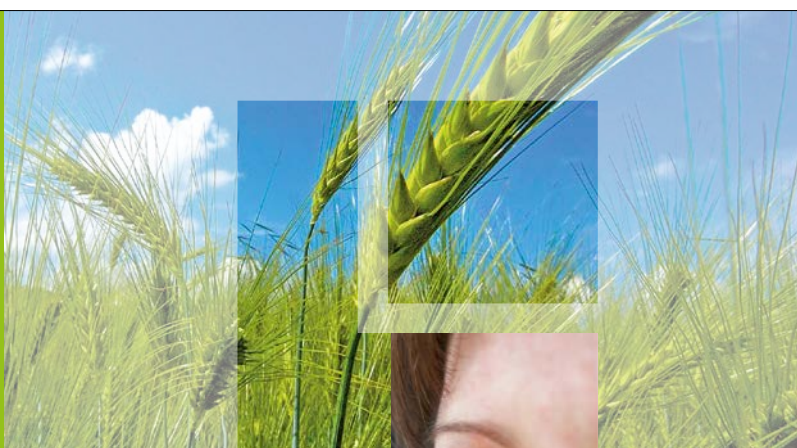


Folgende Module werden ab Oktober angeboten. Sie können auch von Landwirtinnen und Landwirten besucht werden, die nicht die ganze Betriebsleitzerschule absolvieren möchten. Weitere Module und Kursdaten sind unter www.inforama.ch/bls ersichtlich.

Hauswirtschaft auf dem Landwirtschaftsbetrieb	5 Kurstage	INFORAMA Waldhof
Grossviehmast	5 Kurstage	INFORAMA Rütli
Mutterkuhhaltung und Weidemast	5 Kurstage	INFORAMA Rütli
Schafhaltung	5 Kurstage	INFORAMA Rütli
Pferdehaltung	7 Kurstage	INFORAMA Rütli
Geflügelfleischproduktion	5 Kurstage	Aviforum
Bio-Milchvieh	10 Kurstage	INFORAMA Bio-Schule Schwand
Bio-Ackerbau	10 Kurstage	INFORAMA Bio-Schule Schwand
Biodiversität	5 Kurstage	INFORAMA Rütli
Alpwirtschaft	4 Kurstage	INFORAMA Berner Oberland
Alpkäserei	3 Kurstage	INFORAMA Berner Oberland
Feldobstbau	8 Kurstage	INFORAMA Oeschberg
Bio-Obstbau	6 Kurstage	INFORAMA Oeschberg
Lohnarbeiten	7 Kurstage	INFORAMA Rütli
Agrartechnik	4 Kurstage	INFORAMA Rütli
Smart Farming	6 Kurstage	INFORAMA Rütli

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

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



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**

Höhere Fachschule Agrotechniker/innen

Wie Gemüse Wert schafft – praxisnah lernen entlang der Wertschöpfungskette

Praxisnahe Ausbildung ist ein zentrales Element der Höheren Fachschule. Im Unterrichtsfach Agrarmärkte setzen sich die Studierenden nicht nur theoretisch mit den Zusammenhängen der Agrar- und Lebensmittelmärkte auseinander, sondern erleben diese direkt in der Praxis. Eine Exkursion zur Seeländerspargeln GmbH sowie ein Gastreferat der Gemüse Erzeuger Seeland AG (GES) vermittelten den Studierenden der HF 2 einen umfassenden Einblick in die Gemüesewertschöpfungskette. Dabei wurde deutlich, dass der wirtschaftliche Erfolg eines landwirtschaftlichen Betriebes weit über die Produktion hinausgeht und ein vertieftes Verständnis für Vermarktung, Logistik und Marktmechanismen erfordert.

Bei der Seeländerspargeln GmbH verfolgten die Studierenden den Weg der Spargel vom Feld bis zur Vermarktung. Sie erhielten Einblicke in die Anforderungen einer mehrjährigen Spezialkultur, die sorgfältige Ernte und Aufbereitung sowie die hohen Qualitätsansprüche des Marktes. Besonders eindrücklich war die Möglichkeit, selbst Spargeln zu stechen und dadurch den Arbeitsaufwand und die Präzision dieser Kultur hautnah zu erleben. Im Austausch mit Mitgrün-

der Christian Hurni wurde aufgezeigt, welche Bedeutung Direktvermarktung, Produktinnovation und Regionalität für den Unternehmenserfolg haben und wie Betriebe auf Herausforderungen wie Klimawandel, Saisonarbeitskräftemangel und Importkonkurrenz reagieren.

Das Gastreferat der Gemüse Erzeuger Seeland AG ergänzte diese Einblicke um die Vermarktungsseite. Geschäftsführerin Corinne Fernes zeigte den Studierenden auf, wie Produktion, Absatzplanung, Qualitätsmanagement und Logistik ineinandergreifen und welche Aufgaben eine Vermarktungsorganisation übernimmt. Anhand konkreter Beispiele wurde deutlich, wie wichtig eine enge Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Vermarktungsorganisationen und Handel ist, damit Schweizer Gemüse in der geforderten Qualität und Menge zur richtigen Zeit verfügbar ist.

Die Verbindung von Exkursion und Gastreferat ermöglichte es den Studierenden, die theoretischen Inhalte des Unterrichts unmittelbar mit der Praxis zu verknüpfen. Sie erlebten, dass Wertschöpfung entlang der gesamten Kette entsteht – von der Produktionsplanung über Qualitäts-



Die Studierenden vor dem Gebäude der Seeländerspargeln GmbH

management und Logistik bis hin zur erfolgreichen Vermarktung. Gleichzeitig bot der direkte Austausch mit erfahrenen Branchenvertreterinnen und Branchenvertretern wertvolle Einblicke in aktuelle Entwicklungen und die Anforderungen der modernen Agrarwirtschaft.

Solche Praxiseinblicke zeichnen die Ausbildung an der Höheren Fachschule aus. Exkursionen und Gastreferate ergänzen den Unterricht gezielt und fördern neben dem Fachwissen auch unternehmerisches Denken, Marktverständnis und die Fähigkeit, komplexe Zusammenhänge zu analysieren. Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis bereitet die Studierenden auf anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben vor und vermittelt Kompetenzen, die in der Agrar- und Ernährungswirtschaft zunehmend gefragt sind.



Die Studierenden folgen den Erklärungen von Christian Hurni.

Simon Zimmermann
Lehrer Höhere Fachschule Agrotechniker/in, INFORAMA Rütli

Fachstelle Obst und Beeren

Tipps und Tricks für einen guten Pflümli-Brand

Destillate aus kleinen und grossen Pflaumen und Zwetschgen erfreuen sich dank ihrer unverkennbaren Aromatik grosser Beliebtheit. Damit der Pflümli-Brand gelingt, nachfolgend einige Tipps und Tricks.

Pflaumen- und Zwetschgenbäume hatten gute Bedingungen während der Blüte und des Frühsommers und weisen vielerorts einen starken Fruchtbehang auf. Für die Erntemengen, die den Bedarf für den Frischkonsum übersteigen, besteht die Möglichkeit, einen Edelbrand herzustellen.

Rohstoffe – «Früchte, die ich nicht bedenkenlos selber essen würde, maische ich nicht ein!»

Für den Frischkonsum werden Pflaumen und Zwetschgen gepflückt. Bei hochstämmigen Bäumen fallen vollständig ausgereifte Früchte, die für die Brennerei gedacht sind, herunter oder sie lassen sich schütteln. Dafür lohnt es sich, die Baumscheibe unter dem Baum kurz zu mähen und ein Netz auszubreiten, wo die Früchte aufgefangen werden. Damit wird verhindert, dass die Früchte von Erde verschmutzt sind. Zudem lassen sich die Früchte vom Netz leichter in Erntegabinde umfüllen. Ästchen, Blätter, offensichtlich beschädigte Früchte (Vogelfrass, Kirschessigfliege, aufgeplatzte usw.) unbedingt aussortieren. Daraus lässt sich kein Destillat herstellen. Die sortierten Früchte waschen und solange im Kühler zwischenslagern, bis der vorhandene Gärbehälter in einem Zug gefüllt werden kann. Durch das Waschen und Kühlen werden Mikroorganismen in ihrer Entwicklung gehemmt.

Gärbehälter – zu 80% befüllen

Verbreitet werden Kunststofffässer als Gärbehälter verwendet. Dazu braucht es einen hermetisch verschliessbaren Deckel mit einem Gärfilteraufsatz. In einem Zug werden die gewaschenen und bei Bedarf gekühlten Früchte bis höchstens 80 Prozent des Fassungsvermögens des



Reife Pflümli auf ausgebreitetem Netz

Behälters eingefüllt, mit einem Rührwerk oder Stössel die Früchte sanft zerstoßen. Um die Maische zu verflüssigen, werden gelegentlich auch Enzyme eingesetzt, mit dem Ziel, aus den Früchten ein flüssiges Fruchtmus zu erzeugen, das von den Hefen vergoren werden kann. Unbedingt darauf achten, die Steine nicht zu zerstören. Aus zerstörten Steinen von Pflaumen und Zwetschgen gelangt unter dem Einfluss von Wärme und Licht gesundheitsschädigendes Ethyl-Carbamat in das Destillat. Bei einer Höchstwertüberschreitung ist das Produkt nicht mehr verkaufsfähig.

Behandlung – ansäuern und zügig vergären

Weil die Früchte in der warmen Jahreszeit heranreifen und geerntet werden, sind die Früchte stark von unerwünschten Mikroorganismen belastet. Gefürchtet sind vor allem Erdbesatz sowie der Befall durch Kirschessigfliegen. Aufgeplatzte Früchte sind zudem von Essigsäurebakterien befallen. Dies beeinträchtigt die Gärung. Die geruchliche Beeinträchtigung der Maische ist die Folge. Ein Befall durch

Essigsäurebakterien sorgt zudem dafür, dass, neben einem stechenden Essiggeruch in der Maische, der während der Gärung aus dem Fruchtzucker gebildete Alkohol fortlaufend zu Essig umgewandelt wird. Das reduziert die Ausbeute massiv und das Destillat hat einen Essigstich, wenn es in der Brennerei überhaupt verarbeitet wird.

Um die Entwicklung von Mikroorganismen zu unterdrücken, lohnt es sich, mit einem Maischenzusatz den pH-Wert der Maische auf pH 2,8 bis 3,0 anzusenken. Dafür werden pro 100l Maische etwa zwei bis drei Deziliter Maischenzusatz (in der Regel 1:1 Milch-/Phosphorsäure) in zehnfacher Wassermenge verdünnt und gut und regelmässig in die Maische eingerührt.

Danach empfiehlt sich der Zusatz von Reinzuchthefen. Je nach Produkt reichen zehn bis zwanzig Gramm je 100l Maische aus. Die Trockenhefe wird in lauwarmem Wasser während einer halben Stunde angerührt und dann gut in die Maische eingemischt.

Der Zusatz von Zucker ist nicht gestattet und unsinnig. Die Aromatik wird durch die Produktion von neutralem Alkohol verdünnt und die Wertigkeit des Destillates herabgesetzt.

Nachdem alle Zutaten beigelegt und gut eingerührt sind, wird der Behälter innen und aussen geputzt und dann hermetisch verschlossen und der Gärfilter mit wenig Wasser gefüllt und aufgesetzt.

Gärung, vorteilhaft mit Reinzuchthefen

Reinzuchthefen sind darauf spezialisiert, in diesem tiefen pH-Milieu den vorhandenen Fruchtzucker zügig, vollständig, reintonig und aromaschonend in Alkohol zu vergären.

Bereits nach kurzer Zeit (ein paar Stunden bis zwei Tage) wird am aufgesetzten Gärfilter die Gärtätigkeit erkennbar, indem der Deckel des Gärfilters durch das entweichende Gärgas angehoben wird. Bei der stürmischen Gärung, die nach



Mindestens die Maischenzusätze 2 und 4 sind erforderlich.



Unmittelbar nach Abschluss der Gärung kann destilliert werden.

etwa zwei Tagen einsetzt und je nach Temperatur ungefähr eine Woche dauert, ist die Gärung am «Blubbern» der Gärfilter akustisch erkennbar.

Hinweis: Werden Gärbehälter während der Gärung in tiefer gelegenen Räumen (Keller) aufgestellt, ist unbedingt auf eine ausreichende Belüftung der Räume zu achten. Das Kohlendioxid als Gärnebenprodukt ist schwerer als Sauerstoff und es entsteht Erstickengefahr.

Die Gärung dauert je nach Gärtemperatur bei Pflaumen und Zwetschgen zwei bis vier Wochen. Je wärmer, desto stürmischer, mit entsprechenden Aromaverlusten. Daher lohnt es sich, die Gärbehälter am Schatten, eher kühl aufzustellen.

Destillation – so rasch wie möglich nach Abschluss der Gärung

Sobald die Gärung abgeschlossen ist, (kein Blubbern mehr der Gärfilter), können die vergorenen Maischen destilliert werden. Es gibt aus der Sicht der Maischequalität keinen Grund, mit dem Destillieren zuzuwarten. Hingegen nehmen die Risiken bei der Lagerung von vergorenen Maischen stark zu.

Daher lohnt es sich, bereits zum Zeitpunkt des Einmaischens mit der Brennerei Kontakt aufzunehmen und einen Termin für die Destillation zu vereinbaren.

Das Landwirte-Privileg des «steuerfreien Eigenbedarfs» ist ausschliesslich für den Eigenbedarf bestimmt. Besteht die Absicht, den hergestellten Pflümlibrand in Verkehr zu bringen (verkaufen,

verschenken), ist das Destillat zu versteuern. Beim Verkauf ist zudem darauf zu achten, dass das Alkoholgesetz (Alk Ges., Art. 41) kostendeckende Verkaufspreise vorschreibt.

Weiterführende Informationen und Merkblätter finden Sie hier:



Regelmässig finden am INFORAMA Kurse zur Obstverarbeitung/Brennerei statt. Die Kursausschreibungen und Anmeldungen finden Sie hier:



Max Kopp, Berater Fachstelle Obst und Beeren, INFORAMA Oeschberg



10. SEELÄNDER FORUM

STARK IN STÜRMISCHEN ZEITEN – MOTIVATION, DIE TRÄGT

Mittwoch, 28. Oktober 2026, 19.30 Uhr, INFORAMA Seeland, Ins

REFERAT

«Schwingerkönig 2016 – Mein Weg»

Matthias Glarner, Schwingerkönig 2016

PODIUMSGÄSTE

Matthias Glarner

Schwingerkönig 2016

Sabrina Schlegel

Präsidentin Mittelland Milch, Betriebsleiterin

David Baumann

Landwirt mit persönlicher Erfahrung nach einem schweren Unfall

Aline Plüss

Geschäftsstelle Landwirtschaftliche Betriebs- und Familienhilfe Kanton Bern

APÉRO

Anschliessend an die Diskussion offerieren die LOS, die Seeländer Bäuerinnen und das INFORAMA ein Apéro.

KOSTEN

Kostenlose Veranstaltung, ohne Anmeldung

Weitere Informationen unter

www.inforama.ch/veranstaltungen



Fachstelle Rebbau

Wettbewerb «Berner Wein des Jahres»



Die Gewinnerweine des «Berner Wein des Jahres 2026» (Foto: Marco Zanoni)

Jeden Sommer werden die besten Berner Weine in fünf Kategorien mit dem Titel «Berner Wein des Jahres» ausgezeichnet. Die erfolgreichste Winzerin oder der erfolgreichste Winzer erhält zusätzlich

den Titel «Berner Winzerin oder Berner Winzer des Jahres».

Mit diesem Wettbewerb unterstützt der Kanton Bern den lokalen Weinbau und

bestimmt gleichzeitig die Weine für die offiziellen Anlässe des Regierungsrats. Der Wettbewerb verfolgt mehrere Ziele: Er macht Berner Qualitätsweine sichtbar, stärkt deren Image, fördert den Absatz und schärft das Bewusstsein für die Vielfalt des Berner Weinbaus.



Anne-Claire Schott, Berner Winzerin des Jahres 2026, und Regierungsrat Raphael Lanz (Foto: Marco Zanoni)

Der Wettbewerb ist ein gemeinsames Projekt der Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion des Kantons Bern (WEU) sowie der Rebgesellschaften Bielesee und Thunersee-Bern. Nach Abschluss der Zielperiode 2021 bis 2025 wurde er überprüft und weiterentwickelt. Die Anpassungen wurden in drei Workshops erarbeitet und in das bestehende Reglement überführt.

Die grundlegenden Ziele des Wettbewerbs bleiben unverändert. Zwei aktuelle Trends im Weinbau wurden berücksichtigt. Daraus ergaben sich folgende Neuerungen:

- Einführung des Spezialpreises «Bester Berner Wein Bio» ab 2026
- Anpassung der alternierenden Weinkategorie: Der Riesling-Sylvaner entfällt, ab 2027 wird erstmals der «Beste Berner Schaumwein» ausgezeichnet

Mit dem neuen Spezialpreis «Bester Berner Wein Bio» trägt der Wettbewerb der wachsenden Bedeutung biologisch produzierter Weine Rechnung. Seit dem Jahr 2015 haben sich die nach der Bio-Verordnung des Bundes bewirtschafteten Rebflächen nahezu verzehnfacht: von rund 11 auf heute knapp 100 Hektar.

Premiere beim «Berner Wein des Jahres»

Die Gewinnerinnen und Gewinner wurden im Rahmen der Medienorientierung am 30. Juni 2026 erstmals von Regierungsrat Raphael Lanz ausgezeichnet. Mit Anne-Claire Schott wurde zudem erstmals eine «Berner Winzerin des Jahres» gekürt. Sie gewann gleichzeitig den zum ersten Mal vergebenen Spezialpreis «Bester Berner Wein Bio».

Für den Wettbewerb 2026 waren 162 Weine von 33 Weinproduzentinnen und Weinproduzenten nominiert.

«Bärner Winzer z'Bärn» an der Berner Weinmesse

Auch der Anlass «Bärner Winzer z'Bärn» erhält einen neuen Rahmen. Die Berner Winzerinnen und Winzer präsentieren ihre Weine erstmals an der Berner Weinmesse vom 9. bis 18. Oktober 2026 auf dem BERNEXPO-Gelände. Damit löst die Messe den bisherigen Anlass im Berner Rathaus ab. Am Montagabend, 12. Oktober 2026, stellen die Teilnehmenden des Wettbewerbs «Berner Wein des Jahres» ihre drei Lieblingsweine am Spezialanlass «Bärner Winzer z'Bärn» an der Berner Weinmesse vor.

Während der gesamten Weinmesse betreiben die Berner Winzerinnen und Winzer einen gemeinsamen Stand. Dort präsentieren jeden Abend zwei bis vier Weingüter ihre Weine und vertreten die Berner Weinbauregionen.

Die Gewinnerinnen und Gewinner

Berner Winzerin des Jahres 2026:

Anne-Claire Schott, Schott Weine, Twann

Spezialpreise:

Bester Berner Wein Bio:

Anne-Claire Schott, Schott Weine, Mon vieux Pinot Noir 2024, Bielersee AOC

Bester Berner Wein PIWI:

3174 Berner Weinkultur, Peter Herren, Sauvignac 3174 Thörishaus 2025, Bern AOC

Prämierte Kategorien:

Bester Berner Wein | Chasselas:

1. Adrian Klötzli – Weingut zum Twannbach, Klötzli Ligerzer Chasselas 2025, Ligerzer Bielersee AOC
2. Giauque Weinbau, Kirchwein Chasselas 2025, Bielersee AOC
3. Tschanz Weinbau, Florida Tschanz, Chasselas 2025, Bielersee AOC

Bester Berner Wein | Weisse Spezialität:

1. Johannes Louis Weinbauer, Sauvignon blanc 2025, Schafiser Bielersee AOC
2. Stämpfli Wy, Pinot Gris 2025, Schernelzer Bielersee AOC
3. 3174 Berner Weinkultur, Peter Herren, Sauvignac 3174 Thörishaus 2025, Bern AOC

Bester Berner Wein | Rosé:

1. 3174 Berner Weinkultur, Peter Herren, Rosé 3174 Thörishaus 2025, Bern AOC
2. Tschanz Weinbau, Florida Tschanz, Oeil de Perdrix Twann 2025, Bielersee AOC
3. Giauque Weinbau, Oeil de Perdrix 2025, Bielersee AOC

Bester Berner Wein | Pinot Noir:

1. Anne-Claire Schott, Schott Weine, Mon vieux Pinot Noir 2024, Bielersee AOC
2. Anne-Claire Schott, Schott Weine, Pinot Noir Réserve 2024, Bielersee AOC
3. Weingut Frauenkopf, Pinot Noir Barrique 2023, Bielersee AOC

Bester Berner Wein | Rote Spezialität:

1. Weinbau Cordula Morgenegg-Posch, Morgenrot – Cuvée rouge 2024, Bielersee AOC
2. Adrian Klötzli – Weingut zum Twannbach, Klötzli La Cuvée Unique 2023, Bielersee AOC
3. Weingut Frauenkopf, Gamaret Réserve 2023, Bielersee AOC

Wer Berner Wein entdecken und dabei die Menschen hinter den Produkten persönlich kennenlernen möchte, sollte sich den Besuch nicht entgehen lassen: sei es am «Bärner Winzer z'Bärn» vom 12. Oktober oder am Stand der Berner Winzerinnen und Winzer während der gesamten Berner Weinmesse vom 9. bis 18. Oktober 2026. Genuss, Austausch und spannende Einblicke in den Berner Weinbau sind garantiert.

Pia Riesen

Fachstelle Rebbau, INFORAMA Seeland



Vorsicht bei der Ernte

Asiatische Hornisse in der Landwirtschaft

Die Asiatische Hornisse breitet sich immer mehr im Kanton Bern aus. Auch für die Landwirtschaft ergeben sich dadurch neue Herausforderungen.

Vorsicht bei der Ernte: Nester der Asiatischen Hornisse in Bäumen

Ab Juli baut die Asiatische Hornisse ihr zweites Nest, das sogenannte Sekundärnest, meist in grosser Höhe bis zu 40 Metern. Oft befindet sich dieses in Baumkronen im Wald, aber auch in landwirtschaftlich genutzten Flächen, zum Beispiel auf Obstbäumen oder in extensiv genutzten Hecken. Eine visuelle Kontrolle der Bäume, bevor die Arbeiten aufgenommen werden, ist unerlässlich. Allein die Vibration vom Anstellen der Leiter kann dazu führen, dass die Tiere ihr Nest vehement schützen. Bei der Entdeckung eines Nestes ist es wichtig, dieses nicht zu stören und möglichst Distanz dazu zu wahren. Es wird empfohlen, sich einem Nest nicht mehr als 5 Meter zu nähern und auf keinen Fall zu versuchen, das Nest eigenständig zu entfernen. Bitte machen Sie ein Foto oder Video des Nestes und melden Sie es auf der offiziellen Meldeplattform www.asiatischehornisse.ch (wichtig: ohne Bindestrich). Um die Kontaktaufnahme zu beschleunigen, geben Sie bitte eine



Asiatische Hornisse an Trauben: Bitte melden Sie solche Sichtungen.



Vorsicht bei der Ernte



Nest der Asiatischen Hornisse in Apfelbaum



Asiatische Hornisse an Birne: Bitte melden Sie solche Sichtungen.

Telefonnummer an, unter der Sie tagsüber erreichbar sind.

Frassschäden und Einschränkungen bei Arbeiten durch die Asiatische Hornisse

Die Asiatische Hornisse kann durch Frass an reifen Früchten auch im Reb- und Obstbau Schäden anrichten. Zudem können z. B. Erntearbeiten durch die Asiatische Hornisse gestört und erschwert werden. Um das Verhalten und Ausmass von Frassschäden und Beeinträchtigungen der Asiatischen Hornisse im Kanton Bern zu kennen, ist es wichtig, dass solche Fälle der Koordinationsstelle Asia-

tische Hornisse gemeldet werden über asiatischehornisse@be.ch.

Sollten Sie weitere Beobachtungen machen, wie die Asiatische Hornisse die landwirtschaftliche Produktion oder Tätigkeiten beeinflusst oder erschwert, bittet die Koordinationsstelle Asiatische Hornisse, diese ebenfalls zu melden. Diese Hinweise unterstützen die Koordinationsstelle dabei, möglichen Handlungsbedarf zu eruieren oder an entsprechende Stellen weiterzuleiten.

Koordinationsstelle Asiatische Hornisse

Weiterbildungskurse INFORAMA September bis Oktober

261701 Obstverarbeitung in der Kleinmosterei

Kurs: 16.9.2026, 1 Tag

Kursort: INFORAMA Oeschberg, Koppigen

Anmeldung bis: 2.9.2026

263526 Proteinkick – Kichererbsen, Bohnen, Linsen & Co.

Kurs: 17.9.2026, 1 Abend

Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich

Anmeldung bis: 3.9.2026

263528 Respektvoller Fleischkonsum – das ganze Tier im Blick

Kurs: 19.9.2026, 1 Vormittag

Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich

Anmeldung bis: 6.9.2026

263603_9 Das Gartenjahr am Waldhof – Ernten, Lagern, Konservieren

Kurs: 25.9.2026, 1 Tag

Kursort: INFORAMA Waldhof, Langenthal

Anmeldung bis: 11.9.2026

263509_1 Pasta – frisch, einfach und lecker

Kurs: 2.10.2026, 1 Vormittag

Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich

Anmeldung bis: 18.9.2026

261702 Brennerei für die Selbstversorgung

Kurs: 22.10. und 26.11.2026, 2 Tage

Kursort: INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen

Anmeldung bis: 27.9.2026

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

Kurs: bis Herbst, online, 30 Minuten

Kursort: online per Link

Anmeldung bis: 30.9.2026

261410 Permakultur Gestaltung und Solawi

Kurs: 13.10.2026, 1 Tag

Kursort: Mühllacker, Nennigkofen

Anmeldung bis: 5.10.2026

Alle detaillierten Angaben zu den Kursen und weitere spannende und lehrreiche Kurse finden Sie unter:
www.inforama.ch/kurse

Sie können sich direkt online anmelden oder beim
Kurssekretariat: INFORAMA Waldhof, 4900 Langenthal,
Telefon 031 636 42 40, inforama.waldhof@be.ch



Ende September
erscheint
unser neues
Kursprogramm!

KURSPROGRAMM 2026/2027

www.inforama.ch/kurse – die Daten für Ihre Weiterbildung!
Telefon Kurssekretariat 031 636 42 40

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Kräuterseminar

Einladung zur Abschlussfeier

Es ist so weit: Der Abschlusstag des diesjährigen Lehrgangs des Kräuterseminars steht vor der Tür!

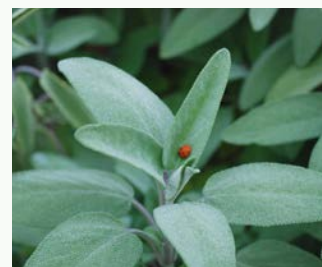
Die Teilnehmenden arbeiten mit viel Herzblut an ihren Projekten – Sie sind herzlich eingeladen zur feierlichen Ausstellung «Galerie der Möglichkeiten». Es erwartet Sie ein vielfältiges Bouquet an Ideen, Kräuterwissen und praxisnahen Umsetzungen. Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich inspirieren – und werden Sie Teil der Jury! Als Gast können Sie vor Ort für Ihr Lieblingsprojekt abstimmen und mitentscheiden, wer den Publikumspreis erhält.

18. September 2026, 14.00 bis 17.00 Uhr
INFORAMA Emmental, Bärau

Programm

14.00 bis 16.00 Uhr	Ausstellung der Projektarbeiten «Galerie der Möglichkeiten»
14.30 und 15.15 Uhr bis 16.00 Uhr	• Kurze Vorstellungen der Projektarbeiten • Wahl des Publikumspreises
16.30 Uhr	Abschlussfeier
	• Preisverleihung Jury- und Publikumspreis • Überreichen der Zertifikate und Kursbestätigungen
17.15 Uhr	Abschluss-Apéro und Anstossen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



INFORAMA
 BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM



WEBEN

Haben Sie Lust, etwas Eigenes mit Ihren Händen zu erschaffen?
 Möchten Sie schon lange einmal an einem Webstuhl arbeiten?

In unserem Webatelier gestalten Sie unter fachkundiger Begleitung an vorbereiteten Webstühlen Ihr persönliches Stück – ob farbenfrohe Küchentücher, seidige Schals, waschbare Teppiche, eine Trachtenschürze oder ein selbst gefertigtes Geschenk. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und entdecken Sie die Freude am Weben.



Auch wenn Sie bereits einen Webstuhl besitzen und Unterstützung oder Beratung wünschen, sind Sie herzlich willkommen.



Daten: nach Absprache
 (vorzugsweise Montagabend, September–Januar)
Ort: INFORAMA Berner Oberland
Kosten: CHF 25.00 pro Stunde

Unverbindliche Infos: Anna Leutert, Telefon 079 198 98 63, obligatex@gmail.com

Wir freuen uns auf Sie.

www.inforama.ch/kurse



INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST

INFORAMA
 BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Ausschreibung

Naturkosmetik

Den eigenen Hauttyp kennen und wissen, was dieser zur Pflege braucht. Sich in die verschiedenen Rohstoffe, Düfte und Wirkstoffe vertiefen und daraus für sich passende Naturkosmetikprodukte herstellen. Destillieren, Ölauszüge oder Tinkturen ansetzen und zu eigenen Produkten verarbeiten. In die Welt der Düfte eintauchen, die eigene dekorative Kosmetik herstellen und Seifen siedeln.

Fünf Kurstage lang profitieren von fundierten Fachinputs, Hintergrundinformationen, praktischer Arbeit und vielen Rezepten – das ist die Weiterbildung Naturkosmetik.

Die neuen Daten sind online!



GESUNDHEITSTAGUNG

FRAUEN IN BALANCE – GESUND BLEIBEN IM ANSPRUCHSVOLLEN ALLTAG

20. März 2027, 8.30–14.30 Uhr, INFORAMA Rütli, Rütli 5, 3052 Zollikofen

Landwirtinnen und Bäuerinnen tragen täglich grosse Verantwortung – für Familie, Betrieb, Tiere und Mitarbeitende. Umso wichtiger ist es, die eigenen Kräfte bewusst zu pflegen und zu stärken. Erfahren Sie praxisnah, wie Gehirn, Hormone und Lebensphasen die Energie, Konzentration und Belastbarkeit beeinflussen. Entdecken Sie Wege, Ihre Ressourcen gezielt einzusetzen, Stress zu reduzieren und Ihre Gesundheit nachhaltig zu fördern.

Freuen Sie sich auf interaktive Workshops und Input Referate zu:

- Gehirn, Hormonen, Zyklus und Leistungsfähigkeit
- Mental Load und Stressbewältigung
- Rollenvielfalt von Bäuerinnen
- Ernährung und Bewegung für das Frauengehirn
- Heilkräutern und Frauenwissen
- Praktische Impulse für den Alltag
- Austausch mit anderen Landwirtinnen
- Gemeinsames Mittagessen



Für Landwirtinnen und Bäuerinnen von ca. 20 bis 60 Jahren, die ihre Gesundheit stärken und mit mehr Energie durch Beruf, Familie und Alltag gehen möchten.

Die Teilnahme ist kostenlos.

Gesunde Frauen sind die Basis für starke Familien und eine zukunftsfähige Landwirtschaft.

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Familie Reichenbach, Gstaad

Schon als kleiner Bub war für mich klar, dass ich einmal Bauer werden möchte. So ist es nun ein grosses Geschenk, dass ich den Bauernbetrieb meiner Eltern dieses Jahr übernehmen durfte.

Mein Name ist Marco Reichenbach. Zusammen mit meiner Frau Jana und unserer bald zwei Jahre alten Tochter Elina wohnen wir auf unserem Milchwirtschaftsbetrieb in Gruben, oberhalb von Gstaad. Nach meiner Ausbildung zum Landwirt EFZ bin ich zuhause bei meinen Eltern in den Landwirtschaftsbetrieb eingestiegen, und von 2017 bis 2025 haben wir eine Generationengemeinschaft geführt. Im Winter arbeite ich jeweils im Nebenerwerb in einer Zimmerei.

Auf Anfang dieses Jahres durften wir den Betrieb von meinen Eltern übernehmen, was für mich und uns als Familie eine grosse Freude ist. Mit sechs Geschwistern aufgewachsen, war es für alle klar, dass ich den Betrieb übernehmen würde. Dies ist für mich nicht selbstverständlich und ich bin meinen Geschwistern dankbar, dass sie dies ermöglichten. Das Verhältnis zu meinen Eltern darf ich, und auch meine Frau, als sehr wertschätzend und unterstützend erleben. Dies alles



hat die Übernahme erleichtert. Im Alltag und auch in diesem grossen Schritt dürfen wir uns von Gott versorgt und getragen fühlen.

Der Betrieb beinhaltet 26 ha LN plus 21 NST. Wir weiden im Dreistufenmodell. Im Winter sind die Kühe auf unserem Hof in Gruben, im Frühling und Herbst jeweils drei bis vier Wochen auf der Vorweide Eigen, oberhalb vom Turbach. Gesömmert werden die Kühe, drei Rinder und die Kälber auf unserer Alp Sattelleggli, oberhalb von Feutersoey.

Seit letztem Sommer steht auf dem Sattelleggli ein mobiler Solaranhänger. Mit diesem können wir sämtlichen Strom und auch einen Boiler für Warmwasser betreiben. Dies ist eine grosse Erleichterung, da wir vorher nur mit dem Notstromaggregat gearbeitet haben.

Im Sattelleggli kümmern sich meine Eltern um das Vieh und stellen seit 40 Jahren Berner Alp- und Hobelkäse AOP her. Dies tun sie mit viel Leidenschaft. 70 Käselaibe der insgesamt 200 Stück, die jeden Sommer hergestellt werden, konnten wir bis letztes Jahr an die Molkerei Amstutz in Sigriswil verkaufen. Da dort leider keine Nachfolge vorhanden ist, müssen wir uns nun neu orientieren und Abnehmer suchen. Bis vor zwei Jahren konnten wir zudem jährlich 40 bis 70 Stücke von unserem Käse in die USA ver-

kaufen. Dieser Handel brach leider wegen der Zollstreitigkeiten und dem aktuellen Krieg zusammen. Dieser spezielle Handel bleibt aber in guter Erinnerung, da die amerikanischen Händler mehrmals Reisen in die Schweiz gemacht und uns auf dem Sattelleggli oder im Eigen besucht haben. Es waren immer wieder amüsante und beidseitig lehrreiche Treffen zwischen Käufer und Verkäufer.

Auf dem Sattelleggli ist immer etwas los. An den Tagen, die wir im Sattelleggli mithelfen, treffen wir meistens einige von den bald 20 Grosskindern meiner Eltern an. Sie und auch viele Besucher bereichern das Alpleben sehr. Ich selbst empfand den Sommer auf der Alp als Kind immer als Highlight, Strand und Meer fehlten mir dort nie! Wir beobachten, dass dies auch für die Grosskinder gilt, und wir hoffen, dass das Älplerleben noch lange so geführt werden kann.

Marco Reichenbach

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



Hondrich



Soldanelle

Liebi Läserinnen u Läser

Wen i sinnen, wie mier als Chinder syn ufgwagsen – i glouben, die hytigen Helikoptereltern hätten en Närvezämenbruch. Natyrlich ischt zuen ys gugged worden, un hälfen heimmer o gengen miessen. Im Friehlig hedmu ds Land gruumd u greztnd, das heisst mier hein miessen Schepf (Steine), wa d Louweni (Lawinen) hein uf das Land brachd, u d Gretzi (Escht), was vom Schnee us en Beimmen hed ahaputzt, ufläsen und dänna ruumen. Im Summer hed mu gheuwed und gämded, un im Herbst gstreuwened, also d Streuwi (Laub) zämenputzt un heitreid, das mus im Winter den Bänzen hed chennen ystreuen. Am Sunntig ischt mu vil mid dr Familien gahn wandern.

Aber drnäben symmer fry gsyn. Mier syn uusi, u dussen um d Hyser um heimmer d Nachbarchind troffen. Als chlynni Meiteni heimmer no gmietterled mid den Bäbenen, aber wa mmer syn greesser worden, sy mmer ab i Wald gahn Zwärgenhysleni buuwen. U wammer no greesser syn gsyn, eso mid zwelfi, von den an symmer i d Flieh gahn raglen (klettern/hochhangeln). Mier hei ja vil Wasserleif, u sumi (manche) chemen numen, we Schneeschmelzi ischt ol es Gwitter chunnd. Da syn d Monika un i o eis im Friehlig dr Wydeweidbach obsi, u mier hein unbedingt wellen wyter wuehi chon wan die anderen Mal. I han sogar myn Fotoapparat drbiegchäben, dän hani uf en 14. Geburtstag uberchon. Mier syn obsi un obsi, hein aber nid uberleid, das ja im Friehlig gägen späteren Namittag, wen d

Sunna oben i d Strählplatti schynnd, den uf z Mal e Ggutz Schmelzwasser chunnd. Wan das ischt passierd, heimmer us em Graben miessen, u da symmer uf die lätzi Syta. Läck, sy mier i ds Schwitzen chon in denen Felsgrinden inhi! Mier syn von Boum zun Boum nidsi, meischtens irgendwie uf em Hosefidlu ol uf allen Vieren, u dunnen heimmer mid schlottrigen Chneuwen gschworen, e settiga Seich machemmer nimmeh! Natyrlich heimmer daheimmen nie gseid, was mier fir Touri hein gmachd, zmindschten nid im Detail. Dissmal hani aber Fotoni gschossen, emel bis due ds Wasser ischt chon; u wan due dr Film ischt entwickleta zruggchon u d Muetter hed gsehn, wie chlynn das d Huusleni syn un us welem Winkel mu uf si gsehd – ja da heds due es Tonderwätter gähnt!

Im Winter symmer alben uf d Schy. Mier hein eifach zur Stallszyt miessen zrugg syn, aber suscht – totali Fryheit! Alli syn uf d Eis-Bahn, mu hed gwisst, da syn d Gimmelwalder o, un när ischt mu ir Gruppen an denen Schleppliften umhagfreesed. Mengischt sys eim hinna uf d Bindig gstanden das dr Schy ufgeid u drmit grad drvon gfahren, u mu hed uf eim Schy miessen nahifreesen, aber dunnen heis umhi gwarted un alls ischt gued gsyn. Mier syn Schanzi ggumped, hinderzi ggfahren un hein ein Freid gchäben dr ganz Namittag. Natyrlich, vor 35 Jahren syn d Pisti no nid voll gsyn mid Carveren un äs ischt vil minder gfährlich gsyn. Hyt giengi das o nimmeh eso. Wien iehr gsehd, hei mmier als Chind vorallem eis gmachd: mier syn dussen gsyn, am liebschten vom Morgen bis

am Aben. I bin geng daheimmen gsyn ir Natur. Je wilder, je lieber. Wes hed gefhended ol churz vor nem Gwitter, die Stimmig – da bini am liebschten i Firfiessen (blosse Füße) um ds Huus um tanzed, bis mi d Muetter hed inhagnon. Und o no hyt gahn i wes geid jeda Tag en halb Stund a d Litschena, touchen d Fuesseni i ds Wasser u gniessen ds Wilda vom Wasser. U we mmer alls verleided, den packeni ds Puggelsecki (Rucksack) u gahn obsi. I bchennen gnueg Wägleni, wan ekeiner Tourischten umha syn. U da chani o gahn, wes leids Wätter ischt. Eifach i d Bärga u Wälder ytouchen und uftanken, un am liebschten no mid Pilzlenen u Chrytlenen zruggchon, den geids mier blendend. Äs geid mer grad wien in däm alten Jegerlied (i weiss leider nimmeh wies richtig heisst):

*In den Fliehnen ischt mys Läben
Un im Tal tuen i nid gued
Andri where mmers vrgäben
Gang doch nid, s ischt Gfaher um ds Läben
O iehr lieben, gueten Lyt
Euwes Sägen nitzt ja nyd*

*Wan es allen Lyten gruused
Wan ekein andra dirhi mag
Under mier z Wildwasser bruused
Bärgluft mier dir ds Haar dir zuused
Oben, unna, rings um d Flueh
Da gahn i frisch und frehlich zue*

I wischen euch e wundervolla Herbst, mid vil Natur u Pilzlenen – und hoffentlich o mengem schennen Erläbnis.

Euwi Andrea Eschler

Ehemalige Hondrichschülerinnen

Fensterkurs Hondrich

Alte Fenster neu aufleben lassen

Steht bei dir ein altes Fenster im Keller und du weisst nicht, was du damit machen sollst? Dann haben wir für dich den passenden Kurs. Zusammen lassen wir dein Fenster neu aufleben. In einer gemütlichen Runde verbringen wir eine spannende und kreative Zeit. Dein Fenster wird am Ende des Kurses ein wahrer Hingucker sein.

Organisatorisches

Kursdatum: Mittwoch, 30.9.2026, 14.00–18.00 Uhr
oder Samstag, 3.10.2026, 9.00–12.00 Uhr
Ort: Neuheim 1, 6056 Kägiswil (OW)
Kurskosten: Mitglieder CHF 95.– / Nichtmitglieder CHF 100.–

Kosten inkl. Getränk, kleiner Verpflegung, Farbe und einer Plotterdatei

Kursleitung: Lydia Barmettler
Teilnehmer: mindestens 7, maximal 12
Anmeldeschluss: 17.9.2026

Die Kurskosten und das bezogene Material können am Kurstag bar oder mit TWINT bezahlt werden. Auf einen kreativen, gemütlichen und lustigen Tag mit dir freue ich mich sehr.

Anmeldung

An anderegg.judith@bluewin.ch
oder Judith Anderegg, Balmweid 410, 3860 Meiringen

Auf zahlreiche Anmeldungen freuen sich die Kursleitung und der Vorstand des Vereins ehemaliger Schülerinnen der Haushaltungsschule Brienz-Hondrich, um einen kreativen, gemütlichen und lustigen Tag miteinander zu verbringen.

**Ehemaligenverein Brienz-Hondrich****Voranzeige**

Jassturnier Ehemalige Hondrichschüler/innen 2027

Samstag, 23. Januar 2027

Beginn um 12.00 Uhr

INFORAMA Berner Oberland, Hondrich



Ehemaligenverein Brienz-Hondrich

Alpwanderung 2026

Mittwoch, 16. September 2026, Lombachalp bei 3804 Habkern

Wir treffen uns um 8.45 Uhr im Sporthotel Alpenrose, Familie Huser, Telefon 033 843 13 43, in Habkern. Parkieren können wir auf dem Hotelparkplatz. Hier nehmen wir einen Kaffee und wenn gewünscht melden wir uns für das Nachtessen an. Die Zeit und das Menü können wir mit Familie Huser abmachen. Die Teilnahme am Nachtessen ist natürlich freiwillig.

Um 9.30 Uhr Abfahrt mit dem Shuttlebus auf die Lombachalp, Roteschwand, Restaurant Jägerstübli, Telefon 033 843 11 78, Fahrt ca. 25 min. Fahrpreise: Erwachsene CHF 11.– (einfach) und CHF 17.– (retour)

Teilnehmer, welche erst zum Mittagessen kommen, können mit dem PW auf die Lombachalp anreisen.
(Parkiergebühren: bis 4 Std. CHF 8.–, bis 12 Std. CHF 10.–)

Die Käserei ist im Restaurant eingerichtet.

Eine freiwillige, geführte Wanderung, ca. 1,5 Stunden mit einem Ranger ist organisiert. Teilnehmer, die etwas weniger gut zu Fuss sind, können auf dem Roteschwand mehr oder weniger laufen. Ein ehemaliger Hondrichschüler und nun Landwirt in Habkern wird uns die Alp näher vorstellen. Die Rückfahrt nach Habkern machen wir, je nach Situation, dann selber vor Ort ab.

Die definitive Durchführungsorganisation ist ab dem 14.9.2026 abends online unter **www.inforama.ch/inforama/ehemaligenvereine/meldungen-der-vereine** aufgeschaltet.

Interessierte ehemalige Hondrichschülerinnen mit Partner sind auch herzlich eingeladen, an der Alpwanderung teilzunehmen.

Anmeldung: bis am Sonntag, 13.9.2026, unter Telefon 078 964 97 96 oder per E-Mail an sibach@gmx.ch

Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme und hoffen auf einen sonnigen Spätsommertag.

Der Vorstand



Rütti-Seeland-Waldhof

Ehemaligenverein Rütti-Seeland-Waldhof

Rütti-Treff der Klasse 1/2 B der Jahre 1969/1971

Trotz fortgeschrittenen Alters waren wir ein stattliches Trüpplein, getroffen haben wir uns im Restaurant Utiger Moosseedorf. Nach einem Apéro und feinem Essen hatten wir genügend Zeit, über Gott und die Welt zu plaudern. Husch und schon war es

wieder Zeit, um nach Hause aufzubrechen – bis in einem Jahr wieder!

Ulrich Schürch



ANZEIGE

**Brächette
Zäziwil**



Mittwoch, 30. September 2026
9 bis 17 Uhr, Zäziwil-Dorf

Vorführungen traditionelle Flachsverarbeitung und Altes Handwerk ♦ Jahrmarkt ♦ Sonderausstellung 70. Brächette ♦ Festwirtschaften ♦ Kinderprogramm



www.braechete.ch



**INFORAMA –
WO ZUKUNFT
WÄCHST**

Ehemalige Waldhofschülerinnen

Anmeldung zur Vereinsreise

Liebe Vereinsmitglieder

Wir laden euch ein zu einem faszinierenden Tag zwischen Industrie und traditionellem Handwerk **am Freitag, 6. November 2026**
(Zuckerfabrik, Aarberg, und Schulthess Kerzen, Utzenstorf)



Reiseprogramm

7.45 Uhr Besammlung Waldhof, Langenthal (Info zum Parkplatz siehe unten)

8.00 Uhr Abfahrt

Kaffeehalt im Restaurant Löwen, Aarberg

10.00 Uhr Besichtigung Zuckerfabrik

12.00 Uhr Mittagessen Rest. Linden, Kappelen

13.30 Uhr Weiterfahrt

15.00 Uhr Führung bei Schulthess Kerzen, Utzenstorf

Im Anschluss fahren wir zum Lager, wo Sie die Gelegenheit haben, Kerzen zu kaufen.

17.00 Uhr Rückfahrt

17.45 Uhr Ankunft Waldhof, Langenthal

Kosten: ca. CHF 80.– inkl. Mittagessen und Car-Fahrt

Parkplatz: Bitte Besucher-Parkplatz oberstes Feld rechts vom Wald benützen!

Anmeldung schriftlich, telefonisch oder per Whatsapp

bis Freitag, 23. Oktober 2026, an:

Ruth Zurflüh, Hauptstrasse 58, 3475 Riedtwil, Telefon 079 439 35 73

oder Telefon 062 968 19 12

oder per E-Mail an: ehem.schuelerin-waldhof@gmx.ch

(Teilnehmerzahl beschränkt)



© Zuckerfabrik Aarberg

Schwand-Bäregg



Einladung zum 30. Jassturnier

Freitag, 9. Oktober 2026, NEU im Restaurant Linde, Belp

Liebe Ehemalige und Jassbegeisterte

Gerne laden wir euch zu unserem Jassturnier im Restaurant Linde Belp ein. Gespielt wird auch dieses Jahr «der Schieber». Für alle gibt es schöne Fleischpreise!

Programm

ab 18.30 Uhr: Abgabe persönliches Standblatt, Inkasso, Essen

19.30 Uhr: Kurzorientierung und Jassbeginn

ca. 22.30 Uhr: Ende der Jassrunden und Rangverkündigung

Anmeldeschluss: 2. Oktober 2026

Im kurzfristigen Verhinderungsfall bitte bis 19.00 Uhr am Jassabend abmelden: Martin Meier, Telefon 079 661 32 04



Kosten inkl. Essen und Getränke

CHF 30.– pro Person für Vereinsmitglieder

CHF 35.– pro Person für Nichtmitglieder

Spielregeln und Jassreglement

Für allfällige Differenzen während des Spiels ist der Jassobmann zuständig. Das Jassreglement ist im Kasten aufgeführt.

Bei verspätetem Erscheinen kann die Teilnahme nicht garantiert werden.

Parkplätze

Hinter dem Restaurant Linde, Einfahrt ab Käsereistrasse, hat es genügend Parkplätze.

Anmeldung

Bitte via aufgeführten QR-Code über dein Handy. Auch möglich per Whatsapp an 079 661 32 04. Vorname, Nachname, Strasse und Ort eines jeden Jassers/einer jeden Jasserin eingeben oder untenstehenden Anmeldetalon nutzen.

Der Vorstand

Jassreglement

- gespielt wird der Schieber
- die Partnerin/der Partner wird jeweils zugelost
- jede Spielerin/jeder Spieler verteilt die Karten zweimal (pro Passe acht Spiele)
- gespielt werden fünf Passen
- nach jeder Passe werden die Partner neu zugelost
- kein Wys
- gezählt werden nur die erspielten Punkte = 157 (auch bei Match)
- am Ende der Passe werden die erspielten Punkte zusammengezählt und auf das Standblatt übertragen
- Sieger ist die Person mit der höchsten Punktzahl
- bei Punktgleichheit entscheidet die höher gespielte Passe



Anmeldung Jassturnier 2026

Name(n)

Vorname(n)

Adresse

PLZ, Ort

Jahrgang

Anmeldung bis 2. Oktober 2026 an Martin Meier, Dorfstrasse 82, 3661 Uetendorf

Voranzeige

Hauptversammlung 2027

Freitag, 29. Januar 2027, Schlossgut Münsingen

Frauen-Herbstaussflug

Weingut Hämmerli und Centre Albert Anker

Dienstag, 22. September 2026

Einsteigeort: 9.25 Uhr, Belp, Parkplatz Rest. Campagna

Kosten: CHF 55.– pro Person

Unser Herbstaussflug führt uns ins Seeland zum Weingut der Familie Hämmerli. Zwischen Bieler-, Neuenburger- und Murtensee liegt es inmitten einer vielfältigen Kulturlandschaft. Nach einer informativen Führung steht ein feiner Apéro reiche bereit und nach Kaffee und einem Stück Kuchen geht es weiter nach Ins. Im Centre Albert Anker erwartet uns eine geführte Besichtigung in der gutbürgerlichen Wohnung von Albert Anker, in der er geboren wurde und mit seiner Familie lebte. Einen Höhepunkt bildet das Atelier des Kunstmalers, das bis auf den heutigen Tag praktisch unverändert erhalten geblieben ist und damit eines der letzten authentischen Künstlerateliers des 19. Jahrhunderts in Europa darstellt. Anschliessend kann die Dauer- und Sonderausstellung frei besichtigt werden. Um ca. 18.00 Uhr sind wir zurück in Belp.

Anmeldung bis spätestens 15. September 2026

Vollenweider Reisen GmbH, Telefon 032 685 99 88,

E-Mail: info@vollenweider-reisen.ch



Alpwanderung Axalp 2026

Trockenes Hochsommerwetter, Sonnenschein pur – kein Zweifel über die Durchführung der diesjährigen Alpwanderung. Bei optimalen Bedingungen wanderte eine grosse Schar Ehemalige los Richtung Restaurant «Hiltén». Das freundliche Servicepersonal sorgte schnell für den nötigen Flüssigkeits-Nachschub! Eine Bratwurst mit Rösti stillte unseren Hunger. Zur Unterhaltung konnten wir Alphorn- und Büchelklänge geniessen, so passend an diesem wunderschönen Ort! Ueli Grossmann erzählte uns Historisches und Aktuelles von der Axalp.



Es gab noch etwas, was allen sehr imponierte: die einmalige Aussicht auf den Brienzersee und in die Berge.

Viele wagten danach den Abstieg zum romantischen Hinterburgseeli. Dem Schnitzler-Weg folgend kamen wir zurück zum Parkplatz.

So ging ein herrlicher Ausflug mit vielen interessanten Gesprächen, grossartigen Eindrücken und Sonnenschein zu Ende.

Wir danken Alexandra und Hans Grossmann und ihrem Team herzlich für ihren Einsatz! Wir waren rundum gut betreut im «Hiltén».

Jetzt geht's an die Planung 2027. Ich hoffe auf ein Wiederseh'n im nächsten Jahr!

*vom Vorstand
Katrin Schneider*

Freilichttheater Hämeli 2026

Ueli dr Pächter

Bei wunderbarem Sommerwetter fanden sich bei ausverkaufter Tribüne 60 ehemalige Schwand-Bäreggler ein. Die Hämeli-Freilichtbühne und ihre Theatermacher/innen begeisterten alle Anwesenden. Gespielt wurde mit viel Enthusiasmus, Begeisterung und natürlich mit viel Herzblut. Die Zuschauer dankten es ihnen mit grossem Applaus und Standing Ovations. Wir hoffen nächstes Jahr wieder auf eine grossartige Beteiligung unserer Ehemaligen. Vielen Dank an euch, dass ihr jedes Jahr dabei seid.



Ursula Thomi

Sommerkurs 1976

50-Jahre-Jubiläum

Im Jahr 1976 rückten 48 junge Frauen in die Bäuerinnenschule Schwand zum Sommerkurs ein. Seither organisierten eine oder zwei Schülerinnen alle zwei Jahre zusammen ein Treffen beider Klassen. Nach dem Essen in einem Restaurant wurden wir meistens zu Kaffee und Kuchen in deren Zuhause eingeladen.

Übers Wochenende vom 6./7. Juni 2026 reisten 19 ehemalige Schwandschülerinnen aus Klasse A und B mit Car, Zug und Camper nach Davos zu Rosmarie Rieder-Beutler, einer Schwandkollegin, die uns zum zweitägigen 50-Jahr-Jubiläum eingeladen hatte. Zusammen mit ihrer Tochter Manuela haben sie uns ein wunderschönes, abwechslungsreiches Programm organisiert und geboten.

Nach dem Willkommens-Apéro im Hotel Grischa fuhren wir mit der Standseilbahn auf die Schatzalp. Ein Führer hat uns durch das ehemalige Luxus-Lungensanatorium geführt und uns über dessen Geschichte ausführlich berichtet. Nach dem Zimmerbezug im Hotel Grischa genossen wir zusammen ein feines Nachtessen, wobei uns der Gesprächsstoff über



früher, unsere Männer, Kinder, Grosskinder, und heute, teils über Rückenschmerzen, Gliederschmerzen, kleine «Bobos» hier und da etc. nicht ausging.

Nach einem reichhaltigen Morgenbuffet reisten wir mit dem Nostalgiezug von Davos nach Filisur und wurden anschliessend von unserem Car abgeholt und zu Rosmarie nach Hause in Wiesen gefahren.

Mit vielen schönen Eindrücken und dankbar über das Wiedersehen und was wir im Alter noch zusammen erleben durften, machten wir uns nach einer wunderbaren und ausgiebigen Mittagsverpflegung auf den Heimweg.

*Ruth Jörg-Küpfer
und Ursula Balmer-Bieri*



Interview

Ebonis und Steve vom Biohof «Honig» in Roggliswil



Ebonis und Steve wohnen zusammen mit der 16 Monate alten Tochter Enya in Roggliswil (LU) auf dem Biobetrieb «Honig». Die beiden sind im Vollerwerb auf dem seit drei Jahren gepachteten Betrieb tätig und teilen sich nebst dessen Bewirtschaftung auch die Hausarbeit und die Betreuung ihres Kindes.

Der ehemalige Schwandschüler Steve blickt mit uns zurück auf seine Ausbildung und erzählt von seinen Überzeugungen als junger Landwirt. Zudem gewährt uns das Betriebsleiterpaar in diesem Interview einen Einblick in ihre berufliche Laufbahn, ihre Betriebsphilosophie und ihre Pläne für die Zukunft.

Was ist euer Werdegang?

Ebonis: Ich habe ursprünglich die Fachmittelschule mit dem Schwerpunkt Soziales abgeschlossen. Anschliessend habe ich ebenfalls die Lehre zur Biolandwirtin EFZ, jedoch an der Rheinau, absolviert.
Steve: Ich habe zuerst eine Lehre zum Zimmermann gemacht und dann die

Ausbildung zum Sozialpädagogen angehängt. Daraufhin habe ich in diesem Bereich und auf verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben mit sozialem Angebot gearbeitet. Nach einiger Zeit habe ich mich schliesslich dazu entschieden, noch die Lehre zum Biolandwirt EFZ auf dem Schwand in Angriff zu nehmen. Im Moment absolviere ich zudem die Betriebsleiterschule.

Nachdem wir beide diese Berufslehren im Jahr 2022 erfolgreich beendet hatten, arbeiteten wir auf verschiedenen Höfen und einen Sommer lang auf der Alp, um Erfahrungen zu sammeln. Währenddessen haben wir auch begonnen, uns nach einem eigenen Betrieb umzusehen.

Ihr habt diesen Betrieb ausserfamiliär in Pacht übernehmen können. Was war eure Strategie bei der Hofsuche und auf welche Hindernisse seid ihr gestossen?

Steve und Ebonis: Die Suche nach «unserem» Betrieb war ein rechter Prozess. Dabei geholfen hat uns, dass wir sehr offen und flexibel waren bezüglich der

Region und der Ausrichtung des Betriebs. So haben wir zum Beispiel auch die Übernahme eines Betriebs mit Milchschaafen in Betracht gezogen. Dabei war für uns jedoch auch wichtig, klar zu wissen, was wir uns definitiv nicht vorstellen können. Ein wichtiges Kriterium war, dass der Betrieb von uns beiden im Vollerwerb bewirtschaftet werden kann. Auf unserer Suche stiessen wir aber oft auf Betriebe, die dafür zu klein gewesen wären. Zudem hätten wir von Anfang an eigentlich gerne einen Betrieb gekauft. Gleichzeitig kam aber für uns auch eine Pacht in Frage, sofern der Betrieb und die Pachtbedingungen unseren Vorstellungen und Wünschen entsprechen. Bei diesem Betrieb hier ist dies der Fall.

Du, Steve, hast deine Lehre in der Bio-klasse auf dem Schwand abgeschlossen. Was sind deine besten Erinnerungen an diese Schulzeit?

Steve: Von meiner Zeit auf dem Schwand bleiben mir vor allem viele schöne und lustige Momente, die gute Dynamik und

der spannende Austausch in der Klasse in Erinnerung.

Die kompetenten Fachlehrpersonen und interessanten und vielseitigen Betriebsbeobachtungen haben mich rückblickend in meiner Ausbildung stark weitergebracht.

Was treibt dich an? Was magst du an deinem Beruf besonders?

Steve: Die Landwirtschaft kann mit ihrer Vielseitigkeit meinen unermüdlichen Wissensdurst stillen. Ich habe viel Spielraum, kann unterschiedlichste Sachen ausprobieren, täglich Neues dazulernen und Gelerntes verbessern. Es motiviert mich sehr, in und mit der Natur arbeiten zu dürfen und dabei nah am Lebendigen zu sein. Diese Nähe führt zu einer direkten Resonanz, die ich sehr schätze.

Als Betriebsleiter habe ich zudem eine grosse Entscheidungsfreiheit. Das erlaubt mir zum Beispiel auch, Familie und Beruf auf eine Art und Weise zu verbinden, wie dies in keinem anderen Beruf möglich wäre. Dies alles zeichnet die Landwirtschaft als Berufsfeld für mich aus.

Was werden aus eurer Sicht künftig die grössten Herausforderungen in der Landwirtschaft sein?

Ebonis und Steve: Eine grosse Herausforderung für die Landwirtschaft wird möglicherweise sein, dass der Konsum in unserer schnelllebigen Gesellschaft künftig noch stärker von Ernährungs- oder Labeltrends geprägt ist. Für viele landwirtschaftliche Betriebe, die in ihrer Ausrichtung und Spezialisierung oft eher

Betriebsspiegel

Standort:	Roggliswil (LU), 630mü.M.
Bewirtschaftung:	Bio-Suisse-zertifiziert, Vollweide-Milchviehbetrieb mit Melkroboter, Vermarktung der Milch via ZMP über das Aldi-Label «Retour aux sources», Ackerbau, Vermarktung des Getreides an die Biofarm im nahe gelegenen Huttwil
Betriebsfläche:	29ha LN, davon 2ha Weizen, 1,5ha Dinkel, 1ha Hafer, 0,3ha Buntbrache und 24,2ha Wiesen und Weiden
Tiere:	32 Milchkühe (SF, Kiwi-Cross, OB) 15 Stück Jungvieh

träge sind, ist es anspruchsvoll, einer sich schnell wandelnden Nachfrage am Markt gerecht zu werden.

Ausserdem wird eine wichtige Zukunftsaufgabe sein, dem Konsumenten/der Konsumentin eine gewisse Nähe zur Landwirtschaft zu geben und so eine Wertschätzung für die inländische Produktion zu wecken.

Was sind eure Ziele und Pläne für die Zukunft?

Ebonis und Steve: Für uns als Pächter besteht eine gewisse Unsicherheit, was unsere Zukunft auf diesem Betrieb anbelangt. Einen Betrieb zu besitzen, würde für uns bedeuten, an einem Ort sein und auch wirklich bleiben zu dürfen. Unser Ziel ist deshalb nach wie vor, irgendwann



einmal einen Hof zu erwerben, sei es hier oder anderswo. Zudem haben wir beide schon länger den Wunsch, auf unserem Hof ein soziales Angebot für einen Menschen mit einer Beeinträchtigung anzubieten.

Hier auf dem Betrieb möchten wir das von uns in den letzten Jahren ausgearbeitete Betriebssystem festigen und die Herde mit Tieren aus geeigneter Zucht aufstocken. Ausserdem ist uns das Thema Bodenverbesserung ein grosses Anliegen. Wir sind der Überzeugung, dass ein Betrieb und das dazugehörige Land im Rahmen seiner Bewirtschaftung weitergebracht und verbessert, und nicht abgenutzt und verbraucht werden sollte.

Und schliesslich wollen wir nach dieser intensiven Aufbauzeit der letzten drei Jahre auch der Work-Life-Balance wieder mehr Beachtung schenken können!



Interview: Kaspar Rentsch

Ehemalige Schwand-Bäregg und Rütli-Seeland-Waldhof

Badewoche Bregenzerwald – Moorbad Reuthe

Donnerstag bis Donnerstag, 14. bis 21. Januar 2027 • 8 Tage

Wie jedes Jahr im «Jänner» ist es wieder Zeit für die beliebten Winterferienwochen. Seit vielen Jahren pflegen die Ehemaligenvereine diese schöne Tradition und verbringen gemütliche und abwechslungsreiche Ferientage.

Nur wenige Kilometer von der Schweizer Grenze entfernt, im idyllischen Vorarlberg, liegt der kleine Ferienort Reuthe. Seit über 16 Jahren ist das mehrfach ausgezeichnete Gesundheitshotel Bad Reuthe der perfekte Ort für eine erholsame Winterwoche. Freuen Sie sich auf komfortable Zimmer, eine einladende Lobby mit viel Platz zum Spielen, Lesen oder gemütlichen Beisammensein sowie auf eine ausgezeichnete Küche, die Sie täglich mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten verwöhnt. Die reizvolle Winterlandschaft rund um das Hotel lädt zu entspannten Spaziergängen und abwechslungsreichen Winterwanderungen ein.

Erholung finden Sie im grosszügigen Wellnessbereich mit drei Innenpools und einem ganzjährig beheizten Gartenpool. Selbst bei Schneefall können Sie unter freiem Himmel bei angenehmen 32°C



baden. Nackenduschen, Massagedüsen und stilvolle Ruhezeiten mit herrlichem Blick auf die umliegende Bergwelt sorgen für Wohlfühlmomente.

Eine besondere Spezialität des Hauses ist das naturbelassene Heilmoor, das direkt neben dem Hotel gewonnen wird. In Form von Moorpackungen wird es seit vielen Jahren erfolgreich zur Linderung von Beschwerden des Bewegungs- und Stützapparates eingesetzt.

Geniessen Sie die Atmosphäre des Gesundheitshotels Bad Reuthe und gönnen Sie sich eine Auszeit voller Erholung, Genuss und neuer Energie – eingebettet in die wunderschöne Natur des Bregenzerwaldes.

An den Nachmittagen sind geplant:
Abstecher auf den Hochtannbergpass
• Besuch in einem Käsekeller • Bergtag
Sonderdach-Baumgarten • Fahrt über
den Riedbergpass mit Aufenthalt in
Oberstdorf • 2 freie Nachmittage

Kosten pro Person:

CHF 1895.– im Doppelzimmer
Einzelzimmer ohne Zuschlag
Reiseschutz ist Sache der Teilnehmenden.

Inbegriffen:

Hin- und Rückreise per Car und alle Ausflüge • Besichtigungen inkl. Eintritt • Berg- und Talfahrt Sonderdach-Baumgarten • sehr gutes Mittelklassehotel, Zimmer mit Bad od. Dusche/WC • Kaffeehalt 1. Tag und Frühstücksbuffet 2.–8. Tag • 7 Mittag- und 7 Abendessen • Bademantel und täglich Badetücher für Thermen- und Saunabesuch • unbeschränkter Eintritt zum Bad und Wellness-Bereich • Betreuung während der Ferienwoche • detaillierte Reiseunterlagen



Ehemalige Schwand-Bäregg und Rütli-Seeland-Waldhof

Badewoche Bad Buchau am Federsee / Oberschwaben

Mittwoch bis Mittwoch, 17. bis 24. Februar 2027 • 8 Tage



Der Winter lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen, zur Ruhe zu kommen und neue Energie zu tanken. Verbringen Sie gemeinsam mit Ihrem Ehemaligenverein erholsame Ferientage im Kurort Bad Buchau.

Im Herzen Oberschwabens, unweit des Bodensees, liegt das Feriendomizil, das vor allem durch den Federsee mit seinem einzigartigen Naturschutzgebiet sowie die renommierte Adelindis Therme bekannt ist. Aus rund 800 Metern Tiefe entspringt das wertvolle Thermalwasser mit einer natürlichen Temperatur von 47°C und einem hohen Gehalt an gesundheitsfördernden Mineralien. Die grosszügige Thermenlandschaft bietet auf rund 1100 m² Wasserfläche pure Entspannung. Neun unterschiedlich temperierte Thermalbecken, wohltuende Sprudelliegen und vielfältige Wellnessangebote sorgen für erholsame Stunden und laden zum Abschalten ein.

Sie wohnen in den hellen und komfortablen Zimmern des Kurzentrums. Dank der unterirdischen Verbindung zwischen Hotel und Therme gelangen Sie bequem im Bademantel direkt in die Badelandschaft. Auch das gemütliche Ortszentrum mit seinen Cafés, Geschäften und Spa-

zierwegen erreichen Sie in wenigen Gehminuten.

Freuen Sie sich auf entspannte Wintertage in Bad Buchau – eine gelungene Kombination aus Erholung, Wellness und geselligem Beisammensein.

Für die halbtägigen Ausflüge ist Folgendes geplant:

- Rundgang auf dem Hofgut Dettenberg
- Führung auf dem Landesgestüt Marbach
- Besichtigung des Testturms in Rottweil

inkl. Panorama-Auffahrt • Spaziergang mit Kaffee und Kuchen • 2 freie Nachmittage

Kosten pro Person:

CHF 1695.– im Doppelzimmer
Zuschlag DZ zur Alleinben. CHF 165.–
Reiseschutz ist Sache der Teilnehmenden.

Inbegriffen:

Hin- und Rückreise per Car und alle Ausflüge • alle Besichtigungen inkl. Eintritte und Führungen • gutes Mittelklassehotel, Doppelzimmer mit Dusche/WC • Sandwich und Suppe am 1. Tag • Frühstücksbuffet 2.–8. Tag • 7 Nachtessen, 1x Imbiss am Mittag sowie einfaches Mittagessen auf der Heimreise • Bademantel/Badetuch für Thermenbesuch • täglich unbeschränkter Eintritt in die Therme • Betreuung während der ganzen Woche

Informationen und Anmeldung:

bis Freitag, 27. November 2026, bei:
Vollenweider Reisen
Postfach 1152, 2540 Grenchen 1
Telefon 032 685 99 88



Ehemalige Schwand-Bäregg

Ungarn – ein Land voller Geschichten

Sonntag bis Samstag, 18. bis 24. April 2027 • 7 Tage



Wer kennt sie nicht, die ungarischen Klischees: die endlosen Weiten der Puszta, stampfende Pferdeherden, Hirten in Pluderhosen, ausdrucksvolle Geigenmusik und feuriger Paprika? Doch Ungarn hat weit mehr zu bieten. Es ist ein Land voller Gegensätze – geprägt von einer langen, bewegten Geschichte, die sich in seinen Menschen widerspiegelt. Stefan zeigt Ihnen seine Heimat, auch die weniger bereiste Gegend von Ungarn. Kommen Sie mit auf die spannende Reise im feurigen Herzen Europas!

1. Tag: Cartransfer nach Zürich-Flughafen. 7.20h Abflug mit Swiss nach Budapest. Zum Start der Reise besuchen Sie das Schloss Gödöllő – einst das Lieblingschloss von Kaiserin Sissi. Fahrt zum Hotel nach Tarcál, eine von Touristen weniger bereiste Gegend.

2. Tag: Heute beginnt der Tag im Nachbardsdorf Prügy, wo Stefan aufgewachsen ist. Dort werden Sie von seiner Familie in einfacher, herzlicher Atmosphäre zu einem einfachen Mittagessen erwartet. Weiterfahrt in den Weinort Eger, wo Sie einen Spaziergang durch die Stadt machen. Fahrt nach Budapest zur Margareteninsel. Zimmerbezug für drei Nächte. Abendschiffahrt auf der Donau mit Abendessen an Bord.

3. Tag: Citytour – Entdecken Sie zum einen die «Budaer»- und zum anderen die «Pester»-Seite. Dabei lernen Sie unter anderem die Fischerbastei kennen, welche eine fantastische Aussicht über die Donau nach Pest bietet und den Gellértberg mit dem Denkmal, das an den Aufstand im 11. Jahrhundert erinnert. Nachtessen in einem Weinkeller mit einem traditionellen Folklore-Abend.

4. Tag: Nach dem Frühstück steht eine landwirtschaftliche Besichtigung auf dem Programm. In Raum Budapest werden Sie zu einer Führung mit spannenden Einblicken zur Tierhaltung und die Herstellung der regionalen Produkte erwartet.

5. Tag: Per Bus geht's nach Siófok, wo wir auf einer Panoramarundfahrt bedeutsame Orte, unter anderem den Wasserturm, den Hauptplatz und den Hafen sehen werden. Von Szántód bringt Sie die Fähre nach Tihany; Besichtigung des malerischen Dorfes. Besuch von Balatonfüred – Spaziergang durch die Altstadt und entlang der Tagore-Promenade. Weiterfahrt nach Keszthely ins Hotel, direkt am Ufer des Balatons.

6. Tag: Fahrt nach Kalocsa, wo Sie zu einer Führung auf einem Paprika-Betrieb erwartet werden. Weiter geht es in die Bugac-Puszta. Auf einer Rundfahrt durch

die Steppenlandschaft begegnen Sie heimischen Tierarten wie den ungarischen Graurindern, Zackelschafen oder Wollschweinen. Beeindruckend sind die Csikós, die traditionellen Pferdehirten, die ihre Reitkunst «mit Herzblut» leben und vorführen. Übernachtung in Budapest.

7. Tag: Besuch der Markthalle – dort bleibt Zeit zur freien Verfügung zum Erkunden des bunten Markttreibens. Auf drei Etagen erwarten Sie mehr als 180 Stände. Transfer an den Flughafen und Rückflug in die Schweiz. Cartransfer zu den Aussteigeorten.

Kosten pro Person:

Ab 25 Pers., im DZ	CHF 2095.–
Ab 30 Pers., im DZ	CHF 1995.–
Einzelzimmerzuschlag	CHF 370.–
Reiseschutz ist Sache der Teilnehmenden.	

Inbegriffen:

Transfer zu und von den Flughäfen • Flug mit Swiss nach Budapest und zurück • alle Ausflüge gemäss Programm • gute ****-Hotels, Doppelzimmer mit Bad od. Dusche/WC • Frühstücksbuffets 2.–7. Tag • 3 Mittagessen • 6 Abendessen • lokale deutschsprachige Reiseleitung bei den Ausflügen • Vollenweider-Begleitung • detaillierte Reiseunterlagen

Informationen und Anmeldung:

bis Montag, 14. Dezember 2026, bei:
Vollenweider Reisen
Postfach 1152, 2540 Grenchen 1
Telefon 032 685 99 88



ANZEIGE

**SPÄTSOMMER IM MONTAFON**

14. – 17. September / Car Fr. 925.—

SILS MARIA –**HERBSTTAGE IM ENGADIN**

28. Sept. – 01. Okt. / Car Fr. 985.—

CHRYSANTHEMA LAHR

28. Oktober / Car Fr. 65.—

SAISONSCHLUSSFAHRT PFALZ

01. – 03. November / Car Fr. 525.—

SAMICHOUSEFAHRT

06. Dezember / Car Fr. 85.—

FRÜHLINGSERWACHEN MALLORCA

12. – 18. Februar / Flug ab Fr. 1620.—

WELLNESS, GENUSS &**TIROLER GASTFREUNDSCHAFT**

13. – 17. März / Car Fr. 1200.—

DAS BLUMENLAND HOLLAND

11. – 15. April / Car Fr. 1195.—

**NORMANDIE ZUR APFELBLÜTE**

11. – 16. April / Car Fr. 1650.—

FLUSSKREUZFAHRT DOURO –**DIE SEELE PORTUGALS**

17. – 24. Mai / Flug ab Fr. 3550.—

KANALINSELN –**JERSEY, GUERNSEY & SARK**

22. – 29. Mai / Flug Fr. 2995.—



*Interessiert? Verlangen Sie das detaillierte
Reiseprogramm!*



**vollenweider
reisen**

032 685 99 88
www.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:

☐ **Badewoche im Bregenzerwald, Do – Do, 14. – 21. Januar 2027**
☐ Doppelzimmer ☐ Einzelzimmer

☐ **Badewoche am Federsee, Mi – Mi, 17. – 24. Februar 2027**
☐ Doppelzimmer ☐ Doppelzimmer zur Einzelnutzung

☐ **Ungarn – ein Land voller Geschichten, So – Sa, 18. – 24. April 2027**
☐ Doppelzimmer ☐ Einzelzimmer

Versicherung:

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

Datum, Unterschrift

Einsenden an:

Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen 1, oder per E-Mail an
info@vollenweider-reisen.ch

Wichtige Daten



INFORAMA

25.9.2026	Anmeldeschluss zur Weiterbildung «Vorsorge und Versicherungen für Frauen in der Landwirtschaft», INFORAMA Waldhof
27.9.2026	Anmeldeschluss Weiterbildungskurs «Brennerei für die Selbstversorgung», INFORAMA Oeschberg
20.10.2026	Informationsabend NEK, INFORAMA Hondrich
26.10.2026	Informationsabend NEK, INFORAMA Bäregg
28.10.2026	Informationsabend NEK, INFORAMA Schwand
28.10.2026	Seeländer Forum, INFORAMA Seeland

HONDRICH

16.9.2026	Alpwanderung Lombachalp bei Habkern
30.9./3.10.2026	Fensterkurs Hondrichschülerinnen, Kägiswil (OW)
23.1.2027	Jassturnier, INFORAMA Oberland, Hondrich
20.3.2027	HV Ehemalige Hondrichschülerinnen, Rest. Chemihütte, Aeschiried

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

7.9.2026	Waldhof-Träff 2026, INFORAMA Waldhof, Langenthal
6.11.2026	Vereinsreise ehemalige Waldhofschülerinnen
5.3.2027	HV ehemalige Waldhofschülerinnen, Gutenburgbad

SCHWAND-BÄREGG

22.9.2026	Frauen-Herbstausflug
9.10.2026	Jassturnier, Restaurant Linde, Belp
29.1.2027	Hauptversammlung, Rest. Schlossgut, Münsingen

REISEN

4. – 9.9.2026	Ehemalige Schwand-Bäregg, Reise ins Piemont
15. – 22.10.2026	Ehemalige RSW, Herbstflusskreuzfahrt «Donau»
14. – 21.1.2027	Ehemalige Schwand-Bäregg und RSW, Badewoche, Bad Reuthe
17. – 24.2.2027	Ehemalige Schwand-Bäregg und RSW, Badewoche, Bad Buchau
18. – 24.4.2027	Ehemalige Schwand-Bäregg, Reise Ungarn

Redaktionsschluss
der Dezember-Ausgabe:

2. November 2026