INFORAMA

BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

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

Ehemaligen Nachrichten

INFORAMA

100 Jahre Waldhof *Seite 6*

HONDRICH

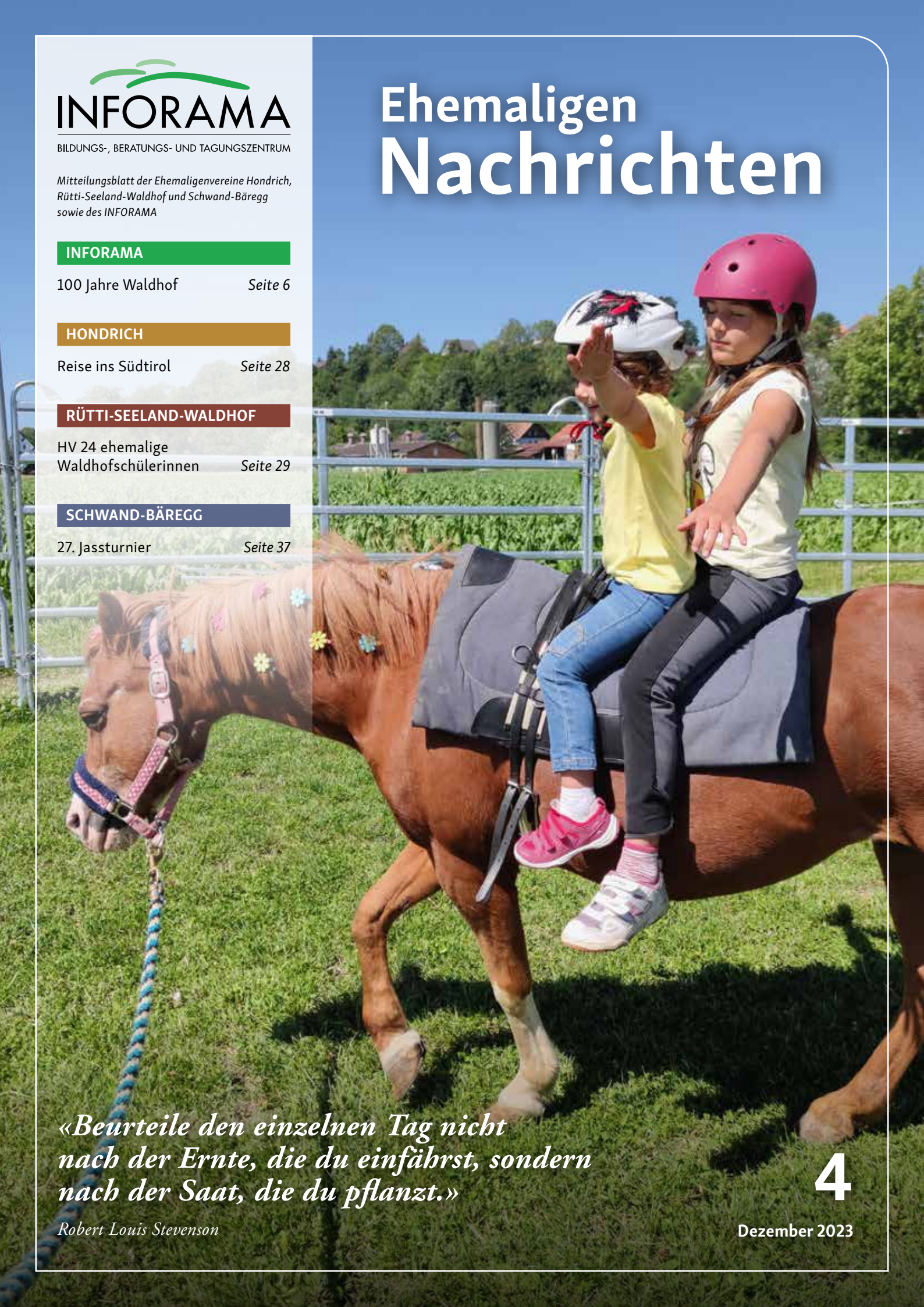
Reise ins Südtirol *Seite 28*

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

HV 24 ehemalige Waldhofschülerinnen *Seite 29*

SCHWAND-BÄREGG

27. Jassturnier *Seite 37*



«Beurteile den einzelnen Tag nicht nach der Ernte, die du einfährst, sondern nach der Saat, die du pflanzt.»

Robert Louis Stevenson

4

Dezember 2023

Betriebs- und Familienhilfen gesucht

Wer um sich schaut und Zeitung liest, macht sich bisweilen Sorgen um die Weltlage. So weit reicht aber selten die Wirkungskraft von uns Bäuerinnen und Bauern. Also pflegen wir den Hof, die Kinder, die Tiere und die Beziehungen zu den Menschen in der Region. Wir sind Urproduzenten, unsere Arbeit verrichten wir in der Natur, die wir bewahren und nutzen, voller Respekt vor ihren Kräften, die uns überlegen sind. Mir ist es wichtig, dass Bauernbetriebe existieren können, und dafür engagiere ich mich zum Beispiel als Geschäftsleiterin der Landwirtschaftlichen Betriebs- und Familienhilfe des Kantons Bern (LBF), die als kantonales Netzwerk seit den Neunzigerjahren existiert und regelmässig zahlreiche Einsätze von Betriebshilfen vermittelt. Wenn die Bäuerin oder der Bauer verunfallt oder erkrankt, also an der Arbeit verhindert ist, müssen andere diese Arbeitskraft stemmen. Das kann gut gehen, kann aber auch zur Überforderung werden, wenn der Ausfall andauert. betriebshilfebern.ch zeigt Wege auf, wenn jemand Hilfe benötigt. Dafür braucht es immer wieder Frauen und Männer mit landwirtschaftlicher Erfahrung, die Einsätze leisten wollen und können.

Persönlich leite ich seit 2019 die Einsatzstelle für die Region Berner Oberland, Oberland Ost und Niedersimmental. Im Privaten sind es zunächst die Kinder und die Lehrlinge auf unserem Hof, deren Lebensfreude und Ausbildung uns am Herzen liegt. Beim täglichen Frühstück sitzen oft ein Dutzend Menschen um den Tisch und spätestens dann wird klar, wo die Erfordernisse des Tages warten. Viele Aufgaben teilen sich mein Partner und ich, manche erledigen wir gemeinsam. Wenn er auf der Jagd ist oder Betriebe prüft, besorge ich das Nötige im und ums Haus oder arbeite im Stall. Es gibt immer viel zu tun und wie es die Natur eben will, sind wir mit den Arbeiten immer nur am vorläufigen Ziel.

Aufgewachsen bin ich im Baselbiet bei meinen Eltern mit zwei Geschwistern und habe mich als Schülerin intensiv mit Pferden und dem Reitsport beschäftigt. Der Sport und meine Grosseltern haben mich immer wieder ins Berner Oberland gezogen, wo ich seit rund zwanzig Jahren mit meiner Familie lebe. Die Tierliebe, der Sport und die grosse Familie sind mir geblieben. Im Oberland arbeitete ich bis vor Kurzem noch in einem Treuhandbüro. Heute bin ich Bäuerin und Geschäftsstellenleiterin und geniesse in schönen Momenten ein bisschen Landfrauenromantik, auch wenn es die in Wirklichkeit nicht gibt. Spätestens wenn das Telefon klingelt, trage ich den Elterntag ein oder koordiniere den Einsatz für einen verunfallten Bauern. Die helfende Arbeit auf dem Hof ist mein Element.

2024 feiert die LBF ihr dreissigjähriges Bestehen. Für die Mitglieder wird das ein Grund zum Feiern.

Aline Plüss, Leiterin Geschäftsstelle Landwirtschaftliche Betriebs- und Familienhilfe LBF

Impressum

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

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

Redaktion
Brigitte Egli, Karin Bula, Anne-Sophie Klee (alle INFORAMA), Peter Brand (Rütti Seeland-Waldhof), Elsbeth Bütikofer (Schwand-Bäregg), Erika Gerber (Hondrich), Ruth Zurflüh (ehemalige Waldhofschülerinnen).

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

Die Präsidentinnen und Präsidenten
Verein Ehemalige Brienz-Hondrich:
Ernst Wandfluh, Bifigen 30 a, 3716 Kandergrund

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

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

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

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

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

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

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

Titelbild
Foto © Beatrice Krebs

myclimate neutral Drucksache
myclimate.org/01-23-556217

MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C004588

Inhaltsverzeichnis

	Standpunkt		2
INFORAMA	In eigener Sache	Informationen aus der Geschäftsleitung	4
		«100 Jahre Waldhof» – Jubiläumsfest	6
	INFORAMA aktuell	Das Melkforum am INFORAMA Rütti	8
		App-Empfehlung für meinen Betrieb	9
	Personelles / Eintritte	Neue Fachleute am INFORAMA	10
	Berufliche Grundbildung	Über den Weltacker in die Welt des Müllers	11
	Höhere Berufsbildung	Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachkurse	12
		Neuer Kursstart am INFORAMA Waldhof	13
		Das Südtirol intensiv und vielseitig erlebt	14
		Schlussfeier Betriebsleiterschule	16
		Diplomfeier der Meisterlandwirt/innen	17
	Beratung	Suisse-Bilanz 2024 auf 100 % planen	19
		Sichtung des Japankäfers im Kanton Zürich	20
		Starthilfe beim eFeldkalender und bei barto	21
	Berufsorientierte Weiterb.	Ein neuer Arbeitskreis oder Gartenjahr 2.0	22
		Weiterbildungskurse INFORAMA	23
		Der Jahreskurs «Landwirtschaft begreifen» boomt	24
	Forum	Familie Krebs, Bühl bei Aarberg	25
HONDRICH		Soldanelle	26
	Vorstand	Milchkanne veredeln	27
	Anlässe	Einladung zum Jassturnier 2024	27
		Reise ins Südtirol	28
RÜTTI-SEELAND-WALDHOF	Vorstand	Protokoll der 98. Hauptversammlung 2023	29
		HV 2024 Ehemalige Waldhofschülerinnen	29
	Anlässe	Gesprächsabend	31
		HV 2024 Ehemaligenverein Rütti-Seeland-Waldhof	32
SCHWAND-BÄREGG	Vorstand	Einladung zur 16. Hauptversammlung	34
	Anlässe	Klassenzusammenkunft 2b 1968 Schwand	35
		5. Schneeschuh- oder Winterwanderung im Jura	35
		Herbstausflug – Die besten Sorten für den Hausgarten	36
		27. Jassturnier 2023	37
	Bio-Seiten	Betriebsporträt Patte de Lion	38
VEREINE	Reisen	Havila Kystruten	41
		Vorschau Veloferien 2024	42
		Herbstreise Azoren – grünes Paradies im Atlantik	42
		Winter-Badewochen 2024	43
		Flusskreuzfahrt «Holland – Romantischer Rhein»	44
		Bergfrühling Montafon–Paznauntal	45
		Flusskreuzfahrt Rhein–Mosel	45
		Ehemaligen-Reise 2024 nach Frankreich	47
		Wichtige Daten	48

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

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

INFORAMA in eigener Sache

Informationen aus der Geschäftsleitung

Herstellung von Edelbränden in der mobilen Schnapsbrennerei

75. BÄREGGFORUM

KAMPF UMS WASSER – VERSIEGT UNSER WASSERSCHLOSS?

DONNERSTAG, 7. DEZEMBER 2023, UM 20.00 UHR
MEHRZWECKSAAL, INFORAMA EMMENTAL, BÄRAU

Stefan Mürner, Fachbereichsleiter Trinkwasser / Abwasser AWA,
«Wasserstrategie 2025 – Wassernutzung und Wasserversorgung»

Leana Waber, Junglandwirtekommission BEBV
«Umgang mit der Ressource Wasser in der Landwirtschaft»

Roger Stucki, Fachstellenleiter Tiefbau ASP
«Strukturverbesserungen und Wasserversorgung im Berggebiet»

Roland Schneeberger, Ruefer Ingenieure AG
«Infrastruktur und Erschliessung im ländlichen Raum»

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

Klassen 2023/2024

Am INFORAMA ist wieder viel los: Rund 1900 Personen besuchen Unterricht in 99 Klassen! Das ist in etwa gleich viel wie im Vorjahr. Veränderungen gab es in der Verteilung im 3. Lehrjahr Landwirt/in auf die Standorte (eine Klasse mehr am Berner Oberland, eine Bio-Klasse mehr und eine Klasse weniger am INFORAMA Rütti). Eine zusätzliche Klasse Pferdewart/innen EBA hat gestartet. In der Berufsmaturität ist ein leichter Rückgang (abflachender Corona-Boom) zu verzeichnen, während die Zahlen in der höheren Berufsbildung inkl. bäuerliche Hauswirtschaft stabil sind. Auch die Lehrgänge in der Weiterbildung konnten fast ausschliesslich wie geplant gestartet werden.

Rezertifizierung ISO und eduQua

Das INFORAMA ist seit 2020 wieder ISO-zertifiziert. In der Weiterbildung und höheren Berufsbildung ist zudem die eduQua-Zertifizierung wichtig. Im November fand eine Rezertifizierung nach beiden Normen statt, an denen Mitarbeitende und Führungspersonen des INFORAMA breit beteiligt waren. Die Hauptarbeit lag bei Ruth Kipfer als Verantwortliche QM.

Das INFORAMA hat die Rezertifizierung erfolgreich bestanden und darf diese Auszeichnung weiterhin nutzen.

Weiterbildungskurse 2023/2024

Das jährliche Weiterbildungs-Leporello mit allen Kursen des INFORAMA 2023/2024 ist erschienen. Alle Kurse können auch im Internet abgerufen werden: inforama.ch/kurse. Im Suchfeld kann ein Stichwort eingegeben werden. Nach der Anmeldung erhalten Sie ein Bestätigungsmail und zehn Tage vor dem Anlass Informationen zum Kurs.

Jetzt Kursprogramm anschauen:

INFORAMA-Anlass am Oeschberg

Der jährliche Anlass für Mitarbeitende des INFORAMA fand in diesem Jahr am Oeschberg statt. Es gab verschiedene Aktivitäten und Workshops wie Besichtigung der Obstanlage Oeschberg oder des Rebbergs Burgdorf, Herstellung von Edelbränden, Velotour zur Revitalisierung Ämmeschache oder Besichtigung von Geiser agro, dem Museum Franz Gertsch oder dem Schloss Burgdorf. Nach den Ehrungen der Jubiläen und Pensionierungen wurde der Abend bei einem Nachtessen zum Austausch genutzt.

Kaspar Grünig, Direktor INFORAMA

Besichtigung der Obstanlage Oeschberg

Der INFORAMA-Anlass war auch eine Gelegenheit für gemütliches Beisammensein.

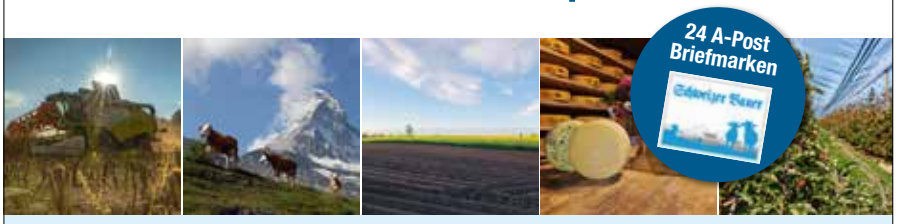
Vertiefung Schweinehaltung in der Grundbildung

Es wurde entschieden, dass auf das Schuljahr 2024/2025 wieder eine Vertiefung Schweinehaltung ausgeschrieben wird. Dieser Wunsch wurde breit ans INFORAMA adressiert und es wird nun versucht, eine genügend grosse Anmeldezahl zu realisieren. Interessierte Lernende und ihre Berufsbildner sind gebeten, sich mittels Anmeldeformular auf der Homepage pünktlich bis zum Anmeldetermin 10. März 2024 anzumelden und ihren Wunsch entsprechend zu deponieren. In der darauffolgenden Woche wird aufgrund der Anmeldezahlen entschieden, ob die Vertiefung Schweinehaltung durchgeführt werden kann.

Marc Wyss
Leiter Fachbereich berufliche Grundbildung

ANZEIGE

Jetzt den Schweizer Bauer abonnieren und profitieren



Lesen Sie jetzt den «Schweizer Bauer» regelmässig. Aktuelle Marktpreise, unabhängige Berichterstattung, Vorteilsangebote für Abonnenten, grosser Kleininseratemarkt.

Ja, ich möchte topaktuell und vielfältig informiert sein und abonniere den Schweizer Bauer

* Name, Vorname
* Strasse, Nr.
* PLZ, Ort
* Telefon
* E-Mail

* Pflichtfelder 100

- ☐ Jahres-Abo (Print inkl. E-Paper) Fr. 255.–
- ☐ Halbjahres-Abo (Print inkl. E-Paper) Fr. 166.–
- ☐ Digitales Jahres-Abo (E-Paper) Fr. 230.–
- ☐ Schnupper-Abo (2 Monate) Fr. 30.–

Ich wähle folgendes Geschenk*:
- ☐ 24 A-Post Briefmarken
- ☐ **15 für 12** – 3 Monate Gratislieferung beim Jahresabo

* Angebot gilt nur für Neubestellungen eines Jahresabos (Print oder E-Paper). Nicht gültig bei Aboverlängerungen, Halbjahres-Abos oder Schnupper-Abos. (Preise inkl. 2.5% MwSt)

Bitte einsenden per Post oder per E-Mail an:
«Schweizer Bauer»
Abonnentendienst, Postfach, Dammweg 9, 3001 Bern

Tel. 0844 10 20 30, E-Mail abo@schweizerbauer.ch
oder auch unter www.schweizerbauer.ch/abonnieren

INFORAMA –
WO ZUKUNFT WÄCHST

INFORAMA in eigener Sache

«100 Jahre Waldhof» – Ein Jubiläumsfest

Nach den Sommerferien wurden auf dem Waldhofareal Metallstelen aufgestellt. Diese und eine grosse Blache deuteten auf das nahende, grosse Jubiläumsfest hin. Wenn man auf den Stelen den QR-Code scannte, öffnete sich die eigens kreierte Festhomepage mit Details zur Geschichte oder Einzelheiten zu den heutigen Angeboten am INFORAMA Waldhof.

Das Festzelt wurde Anfang Woche gestellt und an der Weidetagung am Freitag, dem 25. August 2023, wurde die Infrastruktur und die Gastronomie das erste Mal geprüft. Der Freitag diente dann auch für die letzten Festvorbereitungen.

Der Jubiläumstag übertraf all unsere Erwartungen und nach wie vor sind wir erfüllt von all den Eindrücken. Der grosse Tag wurde mit dem Festakt eröffnet. Pünktlich dazu ging ein sintflutartiger Regen nieder ... Die Gäste suchten Schutz im Festzelt, dieses platzte beinahe aus allen Nähten. Flink wurden weitere Tische und Bänke unter den Vordächern aufgestellt. Andrea Doroftei-Strahm, ehemalige Waldhofschülerin, berührte das Publikum mit ihrem Kernreferat zum Thema «Boden für Deine Zukunft». Mit würdigenden Worten übertönten Reto Müller, Stadtpräsident Langenthal, und Kaspar Grünig, Direktor INFORAMA, den plätschernden Regen. Gekonnt führte Brigitte Reinmann als OK-Präsidentin durch den Festakt. Dieser wurde durch das Rütti-Waldhof-Spiel musikalisch umrahmt.

Der Regen leistete der angeregten Stimmung keinen Abbruch und bald begaben sich die vielen Besucherinnen und Besucher mit Regenschirm auf den Rundgang auf dem ganzen Waldhofareal.

Andrea Doroftei-Strahm

Das Festzelt platzte fast aus allen Nähten.

Gute Laune trotz Regenwetter

Auf dem Waldhofrundgang durfte an diversen Orten ausprobiert werden.

Auf dem Waldhofspaziergang zeigten sich alle Anbieter des Standorts mit ihren Angeboten erlebbar: Es konnten Teebeutel mit verschiedenen Kräutern befüllt, ein ökologisches Putzmittel gemischt oder in der Schulküche ein Rüeblidrink degustiert werden. Das «Ofehüsi» duftete nach feinem Holzofenbrot und bei der Agro-Treuhand wurde eifrig diskutiert. Dank der grosszügigen Gastfreundschaft von Vreni und Hansjürg Fuhrimann konnten sich die landwirtschaftliche Beratung, der IP-Ring, die Waldhofkräuter und weitere auf dem Festgelände rund um den Betrieb in Szene setzen. Mit Sketches aus ihrem Arbeitsalltag präsentierte sich die Beratung des INFORAMA. Der Rundgang

Die Hauswirtschaftsschule präsentierte sich in der Schulküche mit Rüebli.

Der Holzbackofen wurde auch eingefeuert.

Leute treffen und sich austauschen

führte auch durch den Schulgarten. Dieser blühte in seiner vollen Pracht – dem Regen zum Trotz. Hier konnten z. B. «Seadballs» hergestellt werden. Ebenso konnte erfahren werden, wie das Wohnen, Arbeiten und Leben auf dem Hof lebensfördernd gestaltet werden kann und wie eine ehemalige Waldhofschülerin die Kommunikation auf dem Hof fördert. Das Hauptgebäude widmete sich der Waldhofgeschichte – inkl. Waldhoffilm von Simon Kuert.

Ehemalige Schülerinnen und Schüler trafen sich zu Klassenzusammenkünften, es wurde ausgetauscht, gelacht und gefachsimpelt. Tellenbachs Partyservice

Dekoration

Das feine Apéro der Oberaargauer Landfrauen

verpflegte von früh bis spät, die Landjugi-Bar wurde zum Treffpunkt für Jung und Alt bis tief in die Nacht.

Die sonnenblumigen Gestecke und Sträusse der ehemaligen Waldhofschülerinnen leuchteten wie zur Erde gefallene Sonnen durch die Weidetagung und den regnerischen Jubiläumstag. Mit Spezialitäten von über 50 Landfrauen aus dem ganzen Oberaargau beeindruckten diese nach dem Festakt alle Gäste – unvergesslich bleibt das wunderschöne Apérobuffet. Beides verlieh dem Fest einen würdigen Rahmen.

Auf dem Rundgang und im Festzelt wurden Begegnungen und Wiedersehen gefeiert. Ein unvergesslich reicher und schöner Tag voller Festlaune neigte sich spätabends dem Ende zu. Rückblickend auf 100 Jahre arbeitsreiche und wertvolle Waldhofgeschichte wurde ein guter, nachhaltiger Boden geschaffen. Auch die zukünftigen Jahre brauchen Menschen, die gross, offen und vorausschauend denken. Möge es im guten Austausch gelingen, viel Zukunftsfähiges wachsen zu lassen, welches auch den kommenden Generationen das nötige Rüstzeug zur Verfügung stellen kann.

Das Organisationskomitee unter der Leitung von Brigitte Reinmann dankt allen Beteiligten für die kameradschaftliche Zusammenarbeit und allen Besucherinnen

Brigitte Reinmann, OK-Präsidentin (rechts), in Festlaune

und Besuchern für ihre Verbundenheit mit dem INFORAMA Waldhof.

Brigitte Reinmann
Lehrerin Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft, INFORAMA Waldhof

Esther Pensa
Lehrerin Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft, INFORAMA Waldhof

ANZEIGE

AGRARBERATUNGEN SANTSCHI

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

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

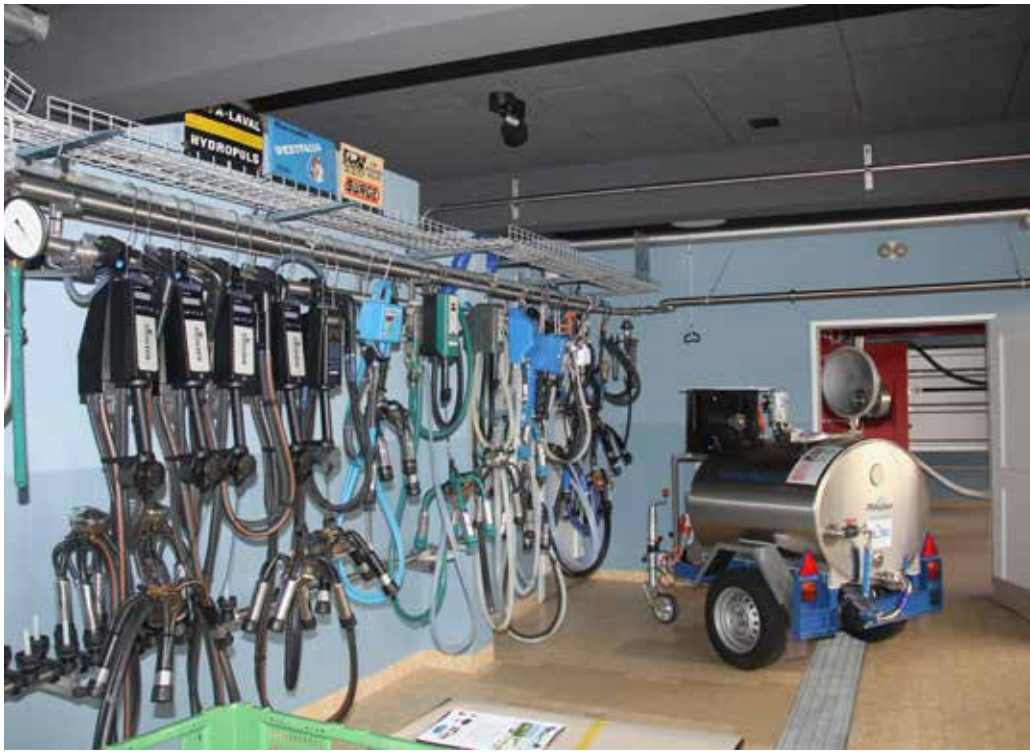
INFORAMA aktuell

Das Melkforum am INFORAMA Rütti

Diesen Sommer wurde am INFORAMA Rütti während rund vier Monaten im Untergeschoss der Pächterwohnung der Familie Emmenegger gehämmert, gebohrt und gefräst: das Melkforum ist entstanden. Darin dreht sich alles um die Forschung, Bildung und Dienstleistung im Bereich der Melktechnik.

Die offizielle Eröffnung hat am 27. Oktober unter Anwesenheit von Regierungsrat Christoph Ammann stattgefunden. Als neues schweizerisches Kompetenzzentrum für Melktechnik wird das Melkforum partnerschaftlich durch das INFORAMA und die BFH-HAFL geführt.

Als Co-Leiter sind Andreas Salzmann (Casei, INFORAMA) und Andreas Niederhäuser (HAFL) verantwortlich für das Melkforum und die Organisation der Kurse darin. Wir haben Andreas Salzmann einige Fragen zum Forum stellen dürfen.



Das Melkforum ist vielfältig eingerichtet.

Weshalb wird ein Melkforum benötigt und welche Ziele werden in diesem Forum verfolgt?
Das Melkforum am INFORAMA Rütti ist einerseits die gesamtschweizerische Ausbildungsstätte für Melkmaschinenkontrolleurinnen und Melkmaschinenkontrolleure, andererseits bietet es die Infrastruktur für Kurse des INFORAMA im Bereich Melktechnik, so zum Beispiel der überbetriebliche Kurs Melktechnik im 3. Lehrjahr oder INFORAMA-Kurse wie «Melken für Jugendliche». Weiter finden auch Kurse der HAFL für ihre Studierenden im Melkforum statt. Das Melkforum ist aber auch Forschungsraum für die HAFL und andere Institutionen und bietet Platz für Anlässe von Interessierten.

Melkstand im Melkforum

Wer sind die Hauptnutzer und Hauptnutzerinnen des Forums?
Das sind wie erwähnt die Servicefachleute für Melkanlagen aus der Romandie und aus der Deutschschweiz. Daneben natürlich die Schülerinnen und Schüler des INFORAMA und der HAFL. Offen ist das Forum aber für alle Interessierten. Wir nehmen jederzeit gerne Anfragen für öffentliche Führungen entgegen.

Welchen Nutzen bringt das Melkforum dem INFORAMA?
Das Forum ist eine neue Identität im Kanton Bern und im Bereich Milchwirtschaft ein wirklich einzigartiger Ausbildungsplatz. Dank der Branchenvereinbarung haben sämtliche Player an der Ausgestaltung mitgearbeitet. Das ist toll! Das Melkforum bringt natürlich auch einen Mehrwert für das INFORAMA als Tagungszentrum, gesamtschweizerisch finden vermehrt Branchenanlässe hier statt.

Welche Aufgaben nimmt das INFORAMA im Melkforum wahr?
Wir organisieren die Aus- und Weiterbildung von Interessierten im Bereich Milchwirtschaft. Dazu gehören unsere Berufsschülerinnen und Berufsschüler und die Studierenden der höheren Berufsbildung. Das INFORAMA bietet auch verschiedenste Kurse zum Thema «Melken» an, diese führen wir auch im Melkforum durch.

Was ist der Mehrwert eines Melkroboters für die Betriebe?
Grundsätzlich sind im Melkforum alle Arten von Melktechnik zu finden. Jede einzelne hat ihre Berechtigung, die Einrichtung muss immer zum Betrieb passen und ist allein Entscheid der Bauernfamilie. Ein Melkroboter macht längst nicht für jeden Betrieb Sinn. Er unterstützt die Selbstständigkeit der Kuh: sie kann selber entscheiden, wann sie gemolken wird. Für die Bauernfamilie gibt es ein grosses Stück Flexibilität, da sie nicht mehr an die zwei

Fixmelkzeiten gebunden ist. Viel wichtiger als der Typ der Melktechnik ist für die Kühe aber das Herdenmanagement und eine leistungsgerechte Fütterung.

Haben in der Schweiz schon viele Bauernfamilien einen Roboter auf ihrem Hof installiert?
Wir haben im Moment 520'000 Milchkühe in der Schweiz – und aktuell etwa 1700 Melkroboter. Somit werden etwa 70'000 Kühe mit Robotern gemolken, Tendenz zunehmend.

Andreas Salzmann, Co-Leiter des Melkforums

Zum Abschluss eine persönliche Frage: Was freut Sie besonders am Melkforum?
Vor acht Jahren war ich auf einer Studienreise im Raum Allgäu, da haben wir eine sogenannte Melkerschule besucht. Die Leitenden da waren furchtbar stolz auf diese Schule, die ein Zentrum der Melktechnik darstellte. Zurück in Zollikofen habe ich am INFORAMA beim Mittagessen von dieser Melkerschule geschwärmt. Ich habe mir immer ein solches Zentrum für die Schweiz gewünscht und bin sehr happy, dass wir am INFORAMA Rütti jetzt das Melkforum realisieren konnten. Die Zusammenarbeit mit der HAFL gelingt prima und bietet für beide Parteien grossen Mehrwert.

Das Forum ist ein Leuchtturmprojekt – auch weil wir dank den Branchenstandards alle Player der Melktechnikbranche an einen Tisch holen konnten und nun alle namhaften und in der Schweiz vertretenen Melktechnikanbieter im Forum vertreten sind. Das Forum hat somit eine Schweizer Identität. Sogar mit Schweizer Dekorierung: auf den Fensterbrettern sind original Trauffer-Holzkühe installiert.

Herzlichen Dank an Andreas Salzmann für die spannenden Antworten. Wenn Sie für Ihren Verein eine Führung durchs Melkforum organisieren möchten oder wenn Sie Fragen zum Forum haben, wenden Sie sich an an Andreas Salzmann (andreas.salzmann@be.ch) oder an das Sekretariat auf der Rütti: 031 636 41 00.

Isabelle Ledermann
Leiterin Fachbereich Support, INFORAMA Rütti

App auf meinem Betrieb

Maschinenplaner: Welche Maschinen sind gerade wo im Einsatz?

Mit einem kurzen Blick auf das Smartphone haben Nutzer/innen der kostenlosen App «Maschinenplaner» alle Maschinengemeinschaften des Betriebes im Blickfeld. Welche Maschinen sind gerade wo im Einsatz? Kann ich mir die Maschine abends noch holen für den morgigen, kurzfristigen Einsatz? Wo steht die Maschine eigentlich gerade? Ist sie aktuell abgeschmiert und gewartet?

Die Gratis-App will den gestiegenen Anspruch nach Transparenz in einer Maschinengemeinschaft und Flexibilität im Einsatz und bei den Buchungen decken. Egal, ob um 05.00 Uhr morgens, um 12.00 Uhr mittags oder um 21.00 Uhr abends – Nutzer/innen können ihre Reservierungen jederzeit buchen und müssen nicht auf die Erreichbarkeiten des Maschinenwarts Rücksicht nehmen.

Die Betriebe können alle ihre Maschinengemeinschaften mit weiteren Betrieben anlegen und verwalten. Mehrere Nutzer/innen pro Betrieb, z. B. Vater und Sohn, Verwalter/innen und Traktoristen etc. können Zugriff erhalten und in die «Maschinengemeinschaftsgruppe» aufgenommen werden.

Die App bringt den erwünschten grossen Nutzen für alle Betriebsgrössen und ist ab der allerersten Gemeinschaftsmaschine sinnvoll, egal ob es sich um eine Rundballenpresse, einen Rückewagen, eine Cambridgewalze oder nur um ein Feuchtemessgerät handelt.

Die App gibt es für Android- und Apple-Geräte. Nach der Installation kann man sich mit seiner E-Mail-Adresse und einem selbst gewählten Passwort registrieren.

Geeignet für Einzelbetriebe, Betriebsgemeinschaften, Maschinengenossenschaften und Maschinenringe.

Funktionen:
- Mehrere Gemeinschaftsmaschinen in einer App
- Einsicht in die Reservierungen von Maschinen
- Sowohl für die kurz- als auch langfristige Planung
- Übersichtlicher Maschinenkalender
- Servicebuch zur Dokumentation von Wartungsarbeiten oder Schäden

Ueli Stämpfli
Lehrer Berufliche Grundbildung, INFORAMA Rütti

Personelles

Neue Fachleute am INFORAMA

- Dietrich Bögli tritt im Januar 2024 die Stelle als Ressortleiter Beratung Rütti-Seeland an.
- Seit September ist Maristella Capobianco neue Mitarbeiterin im Team Hauswirtschaft auf der Rütti.
- Stephanie Rohn startete Anfang November als Assistentin der Höheren Berufsbildung am INFORAMA Rütti.
- Hanna Taverna begann am 1. Oktober im INFORAMA Berner Oberland ihr Praktikum in der Beratung.

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

INFORAMA Seeland

ANZEIGE

Reisen Aebi

Das etwas andere Reiseerlebnis:
Natur, Abenteuer und Geselligkeit

Norwegen
Nordkap und Hurtigruten.
18. - 25. Juni 2024

Kanada
Erntezeit im Westen.
23. Aug. - 4. Sept. 2024

Irland
Die grüne Insel.
22. - 27. April 2024

Mongolei
Dschingis Khan's Erbe.
6. - 18. Juli 2024

Spezial Busreisen 2024

18. - 23. Februar 2024: Auszeit mit **Wellness** und **Ausflügen** im Traumhotel im **Bayerischen Wald**

20. - 22. September 2024: **100 Jahre Hengstparade** im Sächsischen Landesgestüt in **Moritzburg**

Bestellen Sie unverbindlich das Reiseprogramm Ihrer Traumreise. Wir freuen uns.

Aebi Reisen GmbH I Familie Andreas und Thea Aebi I Dorfstrasse 36 I 3473 Alchenstorf
034 415 16 37 I www.aebi-andreas.ch I info@aebi-reisen.ch

Ressort BFS Landwirtschaft

Über den Weltacker in die Welt des Müllers

Mit der Agrarpraktikerklasse 1a auf Exkursion

Wir starten am 28. Juni 2023 den Tag um 8 Uhr zwar im Klassenzimmer an der Molki, doch schon bald geht es – quasi vor der Haustür – auf den Weltacker Bern am unteren Ende der Wahlenallee.

Freundlich werden wir empfangen von den zwei Frauen, die sich um den Weltacker und die Führungen auf demselben kümmern. Rasch sind zwei Gruppen gebildet und es geht in die Vielfalt des Weltackers. Unsere Lernenden sind bald im Bann der Schilderungen, und als angehende Landwirtinnen und Landwirte stellen sie schon mal die eine oder andere Frage, was wie in der hiesigen Landwirtschaft umsetzbar ist – oder wohl eher nicht.

Der Weltacker Bern, betrieben von der OGG auf der Rütti

Nach dem Rundgang folgen fachliche Informationen und es ergeben sich angeregte Diskussionen. Die Zeit vergeht gefühlt zweimal schneller als in der Schulstube ... Gegen Mittag können wir vor der «Alten Mühle» einmal mehr tolle Lunchpakete, Früchte und Getränke anstelle der Mittagspauschale mit auf den Weg nehmen.

Nach kurzer Zugfahrt geht es ab Mittag von Jegenstorf zu Fuss weiter. Unser Ziel: die Mühle Fraubrunnen. Das war im Exkursionsprogramm als gemeinsame Wanderung angesagt und ging ganz ohne Murren. Hingegen wurden alle landwirtschaftlichen Gegebenheiten rege diskutiert, insbesondere wenn Traktoren mit den nötigen Anbaugeräten auszumachen waren. Da wurden nebst den Kulturen auch mal wieder die Glaubenskriege bezüglich gelben oder roten Felgen ausgetragen ...

Die Wanderzeit war so bemessen, dass wir eine ausgiebige Picknickpause in einem Waldrandbereich verbringen konnten. Alle haben möglichst schattige Plätze mit «gäbiger» Sitzmöglichkeit gesucht. Kaum waren die Lunchpäckli verfuttert und zusätzliche Chipstüten geleert, rutschten einige in Liegeposition – chillig ist das Zigeunerleben!

Dann aber doch auf das letzte Wegstück hin zur Mühle Fraubrunnen. Der Chef, Herr Alexander Messer, empfängt uns herzlich und gleich mit einer Portion Humor, was ihm die Aufmerksamkeit der Lernenden einbringt.

Die Mühle Fraubrunnen ...

Und so geht es gespannt und interessiert auf die fast anderthalbstündige Führung, letzteres im wahrsten Sinne des Wortes, denn wir dringen nach Einblicken auf die Anlieferstellen in ein wahres Labyrinth, in dem wir uns ohne den Müllermeister verkaufen hätten.

... und deren historischen Mahlsteine

Die Klasse AP 1a auf der Exkursion am 28. Juni 2023

Es geht treppauf und -ab, vorbei an den verschiedenen Mahlstufen und einem für Laien verwirrenden Röhrensystem. Je nach Korn entstehen die vielfältigen Mehlsorten der Mühle Fraubrunnen, die dann in den Bäckereien zu köstlichem Gebäck verarbeitet werden. Apropos: Uns werden zum Abschluss draussen bei der Waage feine Nussgipfel, Most und andere Getränke offeriert, um noch vor Ort letzte Fragen beantwortet zu bekommen. Alles in allem sind also die Zutaten für erweiterte Kenntnisse vom Acker in die Mehlsäcke aufgetischt.

Nach herzlichem Dank an den Müller geht es auf Schusters Sohlen ein Stück weiter zum Bahnhof zurück Richtung Berufsschule. Und hier ist noch nicht fertig: Die Lernenden erhalten zum Lehrjahresende ihre Herbarien zurück – der ein oder andere wird künftig wohl Gräser und Getreide mit anderen Augen betrachten! No farms – no food, von den Äckern der Betriebe werden wohl auch Gedanken an den Weltacker wieder aufkeimen und damit den Stolz und die Sorgfalt der Bäuerinnen und Bauern für Land und Kulturen stärken – häbet's guet!

Klaus Spilker
Lehrer Berufliche Grundbildung Landwirtschaft, INFORAMA Rütti

Kursausschreibung

Bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachkurse

INFORAMA Berner Oberland, Hondrich

Vollzeitkurs zur Bäuerin FA / zum bäuerlichen Haushaltleiter FA
Im Vollzeitkurs können alle Module innerhalb von fünf Monaten absolviert werden. Dies bedeutet täglichen Unterricht. Es besteht die Möglichkeit, während dieser Zeit im Internat der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule zu wohnen.

Winterkurs 2025
Kursdaten: 6. Januar bis 3. Juni 2025
Anmeldeschluss: 15. September 2024

Berufsbegleitender Kurs zur Bäuerin FA / zum bäuerlichen Haushaltleiter FA (offener Kurs) 2024 bis 2026
Als berufsbegleitender Kurs konzipiert, ermöglicht er Bäuerinnen / bäuerlichen Haushaltleitern und anderen Interessierten, die bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule während zwei Jahren an einem Tag pro Woche zu besuchen.

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

Mehr Informationen, Anmeldeformulare oder einen Termin für eine Schulbesichtigung erhalten Sie bei:

INFORAMA Berner Oberland, Sekretariat, 3702 Hondrich, Tel. 031 636 04 00, oder direkt bei Zita Thoma, Leiterin bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule Berner Oberland, Tel. 031 636 04 21, zita.thoma@be.ch

INFORAMA Waldhof, Langenthal

Berufsbegleitender Kurs zur Bäuerin FA / zum bäuerlichen Haushaltleiter FA (offener Kurs) 2024 bis 2026
Kursdaten: Mitte August 2024 bis Mitte August 2026
Kurstag: Dienstag
Anmeldeschluss: 15. Mai 2024

Mehr Informationen, Anmeldeformulare oder einen Termin für eine Schulbesichtigung erhalten Sie bei:

INFORAMA Waldhof, Sekretariat, 4900 Langenthal, Tel. 031 636 42 40, oder direkt bei Therese Wüthrich, Leiterin bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule Waldhof, Tel. 031 636 42 35, therese.wuethrich@be.ch

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Ressort HBB Hauswirtschaft

Berufsbegleitende Kurse am INFORAMA Waldhof neu ab August

Am INFORAMA Waldhof wird der Kursstart des berufsbegleitenden Kurses Bildung Bäuerin FA / bäuerlicher Haushaltleiter FA auf Mitte August verlegt. Der Wechsel zum Kursstart im August erfolgt auf vielseitigen grossen Wunsch unserer Kundschaft. Bereits 2024 werden wir mit dem Kurs 2024–2026 im August starten.

Der bisherige Start des berufsbegleitenden Kurses am Waldhof erfolgte seit Jahrzehnten traditionell Mitte Oktober. Dieser Kursstart passt nicht mehr zum Zeitplan der anschliessenden Berufsprüfung Bäuerin FA / bäuerlicher Haushaltleiter FA. Diese Prüfung kann schweizweit zweimal jährlich abgelegt werden: Jeweils für April und Oktober organisiert der Berufsverband, der schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband, die Schlussprüfungen. Unsere Kurse starteten bisher Mitte Oktober und endeten entsprechend zwei Jahre später wieder im Oktober. Damit war das Ablegen der Schlussprüfung im April nicht möglich, weil die Anmeldefrist um wenige Wochen verstrichen war. Unsere Kundschaft wartete also mindestens ein volles Jahr, um den Fachausweis mit der Berufsprüfung erlangen zu können.

Die neue Finanzierungsregelung der höheren Berufsbildung durch den Bund verschärfte vor ein paar Jahren die unbefriedigende Situation. Die Kursteilnehmenden können beim Bund die Hälfte ihrer Weiterbildungsauslagen zurückfordern, aber erst nach dem Absolvieren der Schlussprüfung. Für die Waldhof-Absolventinnen hiess das, dass sie mindestens ein volles zusätzliches Jahr auf das Geld des Bundes warten mussten.

Der neue Kursstart im August ermöglicht den Kursteilnehmenden vom Waldhof ein nahtloses Fortsetzen ihrer Weiterbildung mit dem Anmelden für die Berufsprüfung für April. Natürlich gilt nach wie vor, dass die Berufsprüfung erst in Angriff genommen werden kann, wenn die Interessierten neben den Modulabschlüssen der Fachschule und dem Fähigkeitszeugnis des Erstberufs auch die geforderte Praxiszeit erfüllen.

INFORAMA Waldhof mit Beratung und bäuerlich-hauswirtschaftlicher Ausbildung

Auch für den berufsbegleitenden Kurs am INFORAMA Berner Oberland braucht es auf 2024 leichte Anpassungen im Stundenplan, damit das Ende der Fachschule zu den Terminen der Berufsprüfungen passt. Der Kurs startet nach wie vor Mitte April.

Das INFORAMA hält in den nächsten Jahren – mindestens bis 2032 – an den beiden Standorten Hondrich und Langenthal für die Kurse der Bildung Bäuerin FA / bäuerlicher Haushaltleiter FA fest. Beide Schulen bieten diese modulare Weiterbildung mit viel Freude und grossem Einsatz an. Wir freuen uns auf regen Kursbesuch.

Weitere Informationen zu den aktuell ausgeschriebenen Kursen finden Sie in diesem Heft oder auf unserer Homepage www.inforama.ch/Bauerin.

Therese Wüthrich
Leiterin bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule, INFORAMA Waldhof

ANZEIGE

Ihr Grafik- und Druckpartner am schönen Brienzersee

THOMANNDRUCK
BRIENZ AM SEE

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

Höhere Fachschule Agrotechniker/innen

Das Südtirol intensiv und vielseitig erlebt

Eva Baltensperger (EB), Co-Leiterin, im Gespräch mit Tobias Furrer (TF), Leiter der Intensivwoche für die 5.-Semestrigen der Höheren Fachschule Agrotechnik am INFORAMA, sowie mit Mathias Leuenberger (ML), Student HF Agrotechniker. Die Reise führte im September ins Südtirol.

EB: Tobias, wo siehst du den besonderen Reiz der Intensivwoche im Südtirol?
TF: Erstens: Im Ausland sein heisst für die Teilnehmer/innen, andere Marktsituationen, andere wirtschaftliche Rahmenbedingungen, andere politische Realitäten kennenlernen, und dies im landwirtschaftlichen Kontext.
Zweitens: Die Kultur und Region sind landwirtschaftlich geprägt, aber dennoch sehr anders mit dem dominanten Apfel- resp. Obstbau, aber auch Weinbau und -kultur sind uns weniger bekannt. Die Auseinandersetzung damit tut gut.
Drittens: Es wird Deutsch gesprochen, ein riesiger Vorteil.

EB: Die Woche ist intensiv: lange Anreise, enges Miteinander, vielseitiges Tagesprogramm, knappes Zeitbudget für die Verarbeitung des Erlebten. Wie hast du dies als Hauptleiter erlebt?
TF: Als Hauptleiter empfand ich sie als anstrengend. Es muss an vieles gedacht werden und es laufen viele, sehr unterschiedliche Fäden bei mir zusammen: die Studierenden, die Betriebe, die Unterkünfte, die Begleitperson, je nach Situation auch die eigene Schule, die informiert sein muss. Und: Der Alltag zu Hause geht weiter, bleibt nicht stehen. D. h., weiterhin Mails lesen, beantworten.

EB: Wie siehst du das als Teilnehmer, Mathias?
ML: Der enge Zeitplan stimmte für mich. Es lief immer etwas und es war klar, was als Nächstes kommen würde. Es gab keine «Löcher», es floss alles ineinander. So konnten wir in kurzer Zeit vieles sehen und erleben. Es war ja klar, dass wir nicht in den Ferien waren, sondern auf einer Arbeitsreise.

Biohof Sonnhöfl

EB: Nach welchen Kriterien sind die Betriebe ausgesucht worden?
TF: Da kommen mir vier Punkte in den Sinn:
Erstens: Wir müssen verschiedene Themengruppen bilden können. Das waren dieses Jahr: (Kern-)Obst, (Agro-)Tourismus, Fleischproduktion, Milchvieh(-verarbeitung) und Wein/Weinbau.
Zweitens: Die Qualität des gesamten Angebots ist wichtig: Sind die Betriebe für uns interessant, können sie sich uns informativ präsentieren? Haben sie eine Art «Botschaft», die uns anspricht oder zum Denken anregt?
Drittens: Vor Ort muss es einen logistisch passenden Ablauf geben, damit die Reisezeiten zwischen den Betrieben möglichst kurz bleiben.
Und zur Erinnerung: Durch Recherche und Rekognoszieren entstand ein erstes Programm. Anschliessend wurden die einzelnen Stationen immer wieder evaluiert und es kamen Betriebe aufgrund von Empfehlungen vor Ort dazu.

Wir sind mit dem Programm als Ganzes zufrieden, ich schätze es als gelungen ein.

EB: Hat es sich gegenüber dem Vorjahr verändert?
TF: Ja, tatsächlich. Es gab zwei Anpassungen, beide auf Anregung der letztjährigen Klasse: Die Anreise solle einen Tag früher erfolgen, damit auch ein touristischer Tag Platz habe. Weiter wurde angeregt, dass neben einem Bio-Apfelbetrieb auch einer besucht werde, der intensiv und konventionell anbaue. Beides wurde aufgenommen und hat sich bewährt, zumal der konventionelle Anbauer ein sehr grosser Betrieb ist für Südtiroler Verhältnisse.

EB: Das Programm für den touristischen Tag hast du, Tobias, zusammengestellt. Nach welchen Kriterien hast du Aktivitäten und Orte gewählt?
TF: Ich fragte mich: Was ist die Hauptattraktion des Südtirols? Natürlich die Dolomiten. Diese zu sehen, stand im Zentrum. Bei den übrigen Aktivitäten liess ich mich teilweise von meinen eigenen Bedürfnissen leiten: Die Studierenden sollten körperlich aktiv unterwegs sein können, um die Umgebung mit vielen Sinnen zu erfahren. So standen neben

einer kurzen Wanderung ein kneipp'sches Wassertreten, eine durch den Bergwald bei den Dolomiten verlaufende Fly-Line wie auch fürs Auge der wunderschöne Karersee auf dem Programm.

EB: Wie hast du das als Teilnehmer erlebt, Mathias? Gab es ein besonderes Highlight?
ML: Es waren die Natur, die Berge in ihrer Pracht und einzigartigen Formation, aber auch das Ausmass an Schäden, das der Sturm «Vaia» im 2018 mit der verheerenden Kombination von Windwurf und Schneedruck hinterlassen hat, vergleichbar unserem Lothar.

EB: Hattest du bei den Betriebsbesichtigungen einen persönlichen Favoriten?
TF: Ja, ganz klar der Biohof Sonnhöfl der Familie Viertler. Vor allem die Besitzerin und Bewirtschafterin hat eine eindrücklich empathische Art, mit Besucher/innen umzugehen, auf sie einzugehen, sie zu bewirten, sich auch in die Karten schauen zu lassen. Einmalig.

EB: Und du, Mathias?
ML: Die Besichtigung des Weinzentrums. Da stimmte alles: der Empfang, die Begleitung, das eindrückliche Gebäude, das Engagement der Betreuerin, die Degustation – alles.

Was hast du mit nach Hause genommen? Als besonders positive Erfahrung, als Souvenir?
TF: Vor allem die unglaublich eindrückliche Natur, die wir bei bestem Wetter am Tourismustag geniessen konnten. Und das unternehmerische Denken bei den besuchten Betrieben und KMUs.

EB: Mathias?
ML: Die Gegend hat es mir angetan. Ich habe sie dem Jodlerclub für die nächste Reise vorgeschlagen. Und es gibt wirklich etwas zu sehen: Verfahren, Anbieter/innen, Produktion – alles ist unter einem Dach oder gut aufeinander eingespielt. Als Souvenir liess ich mich von einem besonders süssen Weisswein überzeugen, für den die Trauben luftgetrocknet werden, womit der Zuckergehalt erhöht wird.

Wanderung Dolomiten

Es war ein sehr schönes Erlebnis, das sicher allen etwas gebracht hat.

EB: Mathias, euer Bericht über den Weinbau ist am 18. Oktober zusammen mit dem zum Obstbau im «Schweizer Bauer» erschienen. Wie war das für eure Gruppe?
ML: Wir hatten grosse Freude. Wir dachten wohl, dass der Artikel nicht schlecht sei, aber dass er auch andere Leser/innen so anspricht, das war unerwartet und hat uns etwas stolz gemacht. Wir haben sogar mitbekommen, dass ein Leser sich daraufhin für diese Intensivwoche interessierte.

EB: Herzlichen Dank für das Gespräch.

Eva Baltensperger
Lehrerin Höhere Berufsbildung Landwirtschaft/Berufsmaturitätsschule, INFORAMA Rütti

ANZEIGE

Betriebsleiterschule

Schlussfeier der Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Landwirtschaft

6 Landwirtinnen und 38 Landwirte haben dieses Jahr die Berufsprüfung Landwirtschaft erfolgreich bestanden und schliessen damit eine erste intensive Weiterbildung ab. Sie durften am 14. September 2023 auf dem Römerhof in Bühl den eidgenössischen Fachausweis als Betriebsleiterin / Betriebsleiter Landwirtschaft in Empfang nehmen. Mit dem Agrisano-Preis für Bestnoten wurden Martin Beutler (1. Rang), Lea Mürner (2. Rang) und Cornelia Ziegler-Hermann (3. Rang) geehrt. Das INFORAMA gratuliert ganz herzlich zu diesen herausragenden Leistungen.

Diplomierte Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Landwirtschaft mit eidg. Fachausweis 2023

Bestnoten v. l. n. r.: Cornelia Ziegler-Hermann, Martin Beutler, Lea Mürner und Mathias Grünig, Agrisano

Die Berufsprüfung stellt einen bedeutenden Meilenstein in der landwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung dar. Die Absolventinnen und Absolventen haben sich das Diplom mit viel Einsatz verdient. Nebst dem Abschluss von frei wählbaren produktionstechnischen Modulen, wie z. B. Milchvieh, Mutterkuhhaltung, Ackerbau und Futterbau mussten die Kandidatinnen und Kandidaten ihre Fähigkeiten in den betriebswirtschaftlichen Modulen Marketing, Personalführung, persönliche und methodische Kompetenzen unter Beweis stellen. Die Abschlussprüfung bestand aus zwei schriftlichen Prüfungen (Betriebswirtschaft und Produktionstechnik), einer Betriebsstudie und einem Fachgespräch auf dem Betrieb. In der umfassenden Betriebsstudie analysierten die Kandidatinnen und die Kandidaten die einzelnen Betriebszweige im Detail und leiteten daraus Optimierungsmassnahmen für die Zukunft ab. Beim Fachgespräch mit Rundgang auf dem Betrieb stellten die jungen Berufsleute ihre Betriebsleiterfähigkeiten unter Beweis.

Nach dem erfolgreichen Abschluss der Berufsprüfung streben erfreulicherweise viele nun den Abschluss als Meisterlandwirtin / Meisterlandwirt an. Die Lehrpersonen freuen sich bereits auf die nun folgende gemeinsame Weiterbildungszeit und wünschen allen viel Erfolg.

Das INFORAMA gratuliert den diplomierten Betriebsleiterinnen und den Betriebsleitern Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis ganz herzlich zu ihrem Erfolg und wünscht ihnen für die Zukunft alles Gute.

Markus Daepp
Koordinator Betriebsleiterschule, INFORAMA Rütti

Diplomierte Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis

Aeschbacher Thomas, Riggisberg; Amstutz Stefan, Heimisbach; Beutler Martin, Heimenschwand; Brunner Roman, Gerzensee; Bühlmann Thomas, Reutigen; Fischer Adrian, Ersigen; Frutig Manuela Rita, Suberg; Gerber Sandro, Aarwangen; Grunder Jan, Boll; Günter Gad Samuel, Thörigen; Gygax Martin, Oschwand; Hadorn Manuel, Toffen; Held Simon , Sumiswald; Hodel Thomas, Hofstatt; Holzer Andreas, Kriechenwil; Hubacher Stefan, Kirchlindach; Iseli Anita, Rüderswil; Jakob Jonathan, Signau; Jegerlehner Mauro Elia, Diemerswil; Jost Michael, Spiegel b. Bern; Lüthi Marc, Bätterkinden; Messerli Simon, Rümligen; Michel Nicole, Brienz BE; Moser Adrian, Grossaffoltern; Moser Thomas, Arni BE; Mürner Lea, Riggisberg; Muster Simon, Detligen; Peter David, Aarberg; Pitt Raphael, Gampelen; Richener Jannik, Weissenburg; Rufener Remo, Zweisimmen; Sahli Fabian, Zweisimmen; Scheidegger Beat, Schüpbach; Siegrist Matthias, Grindelwald; Trachsel Sandro, Adelboden; Tschannen Anna-Maria, Renan BE; von Gunten Kai, Rapperswil BE; Weyermann Manuel, Ursenbach; Witschi Fabian, Süderen; Wüthrich Dominik, Rohrbachgraben; Ziegler-Herrmann Cornelia, Lauenen b. Gstaad; Zihlmann Jonas, Bern; Zürcher Jan Daniel, Stettlen; Zwicky Raphael, Grossaffoltern.

Betriebsleiterschule

Diplomfeier der Meisterleute

4 Absolventinnen und 26 Absolventen haben dieses Jahr die höhere Fachprüfung am INFORAMA erfolgreich bestanden und schliessen damit eine intensive, mehrteilige Weiterbildung ab. Sie alle durften am 26. August 2023 am bzbs Rheinhof in Salez das eidgenössische Diplom als Meisterlandwirtin oder Meisterlandwirt in Empfang nehmen.

Die Höhere Fachprüfung zur Meisterlandwirtin oder zum Meisterlandwirt stellt den Höhepunkt der landwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung dar. Die Diplomandinnen und die Diplomanden haben sich das Diplom mit viel Einsatz in höchstem Masse verdient. Nach dem Abschluss der Berufsprüfung stellten die Absolventinnen und Absolventen ihre Fähigkeiten als Unternehmerin/Unternehmer in den folgenden fünf Modulen der Meisterprüfung unter Beweis: Ökonomische Planung und Finanzierung; Volkswirtschaft und Agrarpolitik; Agrarrecht und Unternehmensformen; Versicherungen, Berufsvorsorge und Steuern sowie Strategische Unternehmensführung. Zum Schluss erstellten die jungen Berufsleute für ihren Betrieb eine detaillierte Betriebsplanung und verfassten für eine zukunftsorientierte Betriebsstrategie einen Businessplan. Im anschliessenden Fachgespräch zur Betriebsplanung und zum Businessplan bewiesen die Kandidatinnen und Kandidaten ihre unternehmerischen Kompetenzen und die Beherrschung des strategischen Managements.

Das INFORAMA gratuliert den diplomierten Meisterlandwirtinnen und den Meisterlandwirten ganz herzlich zu ihrem Erfolg und wünscht ihnen für die Zukunft alles Gute.

Markus Daepp
Koordinator Betriebsleiterschule,
INFORAMA Rütti

Meisterlandwirtinnen und Meisterlandwirte am INFORAMA 2023

Diplomierte Meisterlandwirtinnen und Meisterlandwirte

Ambauen Anina Lorena, Oberwald; Brönnimann Reto, Riggisberg; Fankhauser Lukas, Seedorf BE; Gerber Popp Ariane Marlène, Oberburg; Gertsch Samuel, Weissenburg; Grossenbacher Luca, Hasle b. Burgdorf; Hänni Imboden Ruth, Niederscherli; Hinni Lukas, Oberbalm; Kernen Marc, Wohlen b. Bern; Kipfer Simon, Ortschwaben; Kolly Fabienne, Tentlingen; Läderach Hans, Worb; Langenegger David, Cordast; Liechti Thomas, Kehrsatz; Loosli Christoph, Eriswil; Messerli Fabian, Detligen; Münger Oliver, Diemerswil; Niederhauser Jonas, Oberburg; Reinhard Christian, Rüegsbach; Ryser Thomas, Wengi b. Büren; Schärer Stefan, Rohrbach; Schärli Andreas, Huttwil; Spring Dominic, Diemtigen; Stoll Tobias, Riffenmatt; Stucki Eric, Guggisberg; von Ballmoos Raphaël, Saanenmöser; Wälti Thomas, Worb; Wyss Silas Hans, Hondrich; Zaugg Remo, Freimettigen; Zingg Adrian, Diessbach b. Büren.

Module der Betriebsleiterschule für Landwirtinnen und Landwirte

Folgende Module werden in der nächsten Zeit angeboten; sie können auch von Personen besucht werden, die nicht die ganze Betriebsleiterschule absolvieren:

Bio-Obstbau
9.1., 10.1., 11.1., 14.5., 11.6. und 13.8.2024
Kursort: INFORAMA Oeschberg
Anmeldung bis: 8.12.2023

Lohnarbeiten
10.1., 17.1., 24.1., 31.1., 14.2., 21.2. und 28.2.2024
Kursort: INFORAMA Rütti
Anmeldung bis: 8.12.2023

Hauswirtschaft auf dem Landwirtschaftsbetrieb
12.1., 26.1., 2.2., 16.2. und 23.2.2024
Kursort: INFORAMA Waldhof
Anmeldung bis: 8.12.2023

Bio-Ackerbau
12.1., 26.1., 16.2., 23.2., 8.3., 22.3., 12.4., 26.4., 10.5. und 24.5.2024
Kursort: INFORAMA und weitere Schulorte
Anmeldung bis: 8.12.2023

Willkommen auf dem Bauernhof – Spezialisierung Gastronomie
13.1., 27.1., 10.2., 24.2., 23.3., 6.4. und 20.4.2024
Kursort: INFORAMA Berner Oberland
Anmeldung bis: 8.12.2023

Feldobst
16.1., 17.1., 20.2., 21.2., 25.5., 18.6., 17.9. und 9.12.2024
Kursort: INFORAMA Oeschberg
Anmeldung bis: 8.12.2023

Pferdezucht und -haltung
18.–21.3.2024 (Teil 1) und 3.–5.4.2024 (Teil 2)
Kursort: INFORAMA Rütti (Teil 1), Strickhof Lindau (Teil 2)

Smart Farming
20.3., 3.4., 1.5., 8.5., 15.5. und 12.6.2024
Kursort: INFORAMA Rütti

Biodiversität
9.4., 7.5., 14.5., 28.5. und 11.6.2024
Kursort: INFORAMA Rütti

Agrartechnik
29.4., 13.5., 27.5. und 10.6.2024
Kursort: INFORAMA Rütti

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

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

INFORAMA –
WO ZUKUNFT WÄCHST

ANZEIGE

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

INFORAMA Beratung

Suisse-Bilanz 2024 auf 100 % planen

Ab 2024 wird in der Suisse-Bilanz der Fehlerbereich von 10 % gestrichen. Zusätzlich werden für die schleppschlauchpflichtigen Flächen 6 kg Nverf pro ha abgezogen. Dadurch wird eine Planbilanz für 2024 für viele Betriebe noch wichtiger, als sie es bis heute schon war.

Bisher hatte man in der Suisse-Bilanz einen tolerierten Fehlerbereich von 10 %. Die Nährstoffbilanz konnte also beim N und P auf 110 % abgeschlossen werden. Ab dem kommenden Jahr ist dies nicht mehr möglich. Die Bilanzen müssen auf 100 % (oder darunter) aufgehen. Zusätzlich werden für die schleppschlauchpflichtigen Flächen 6 kg N abgezogen. Eine Planung wird für Betriebe, welche bei den aktuellen Bilanzen nahe bei den 100 % oder gar darüber gelandet sind, sehr wichtig. Die 6 kg kommen zustande, da man von zwei Güllegaben zu 3 kg N ausgeht.

Überschreiten Sie in der Planbilanz die erlaubte Nährstoffmenge, so haben Sie noch Zeit, dies zu korrigieren. Suchen Sie beispielsweise Abnehmer für Ihren Hofdünger.

Haben Sie die Massnahme «Effizienter Stickstoffeinsatz 90 %» angemeldet? Wenn ja, dann überprüfen Sie, ob Sie die 90 % auch mit den Änderungen 2024 noch erreichen. Falls dies nicht der Fall sein sollte, so melden Sie die Massnahme frühzeitig ab. Wenn Sie bei der Planung feststellen, dass Sie auf Ihrem Betrieb nicht über die 90 % kommen, so ziehen Sie in Betracht, diese Massnahme in Zukunft anzumelden.

Ob Ihr Betrieb der Schleppschlauchpflicht unterliegt und wie viel Fläche es betrifft, können Sie bei GELAN nachsehen:

Wo finde ich meine schleppschlauchpflichtige Fläche:
www.agate.ch › Login › kant. Datenerhebung › Erhebung › Kulturen/BFF I › Registerkarte «Limiten»

Eine Planbilanz wird ab 2024 noch wichtiger, als sie es bisher schon war.

Erinnerung Jahresabschluss 2023

Viele Änderungen stehen für 2024 an und dennoch dürfen wir das laufende Jahr nicht vergessen. Bitte kontrollieren Sie vor Jahresende Ihre HODUFLU-Buchungen.

Sie sind Hof-Recyclingdünger-**Abnehmer:** Bestätigen Sie noch offene Lieferungen, nachdem Sie diese überprüft haben. Erinnern Sie den Abgeber, wenn er eine Lieferung noch nicht gebucht hat.

Sie sind Hof-Recyclingdünger-**Abgeber:** Buchen Sie alle Lieferungen laufend, aber spätestens bis 31. Dezember. Erinnern Sie den Abnehmer, offene Buchungen zu bestätigen.

Suisse-Bilanz: Aktualisieren Sie die Planbilanz 2023, wenn Sie nahe an der Limite sind oder die Bewirtschaftung/Düngereinsatz von der ursprünglichen Planung abweicht. Sammeln Sie die nötigen Unterlagen für die definitive Abschlussbilanz 2023: Kraftfutterzusammenzüge Rindvieh, Raufutterhandel, Düngereinsatz … P-Übertrag auf das nächste Jahr ist beim Einsatz von Kompost, Ricokalk und mineralischer Herbstdüngung der Ackerkulturen möglich.

Alle Vorschriften und Möglichkeiten im Überblick zu behalten, fällt nicht immer leicht. Zögern Sie daher nicht, die Beraterin / den Berater Ihres Vertrauens beizuziehen und eine optimale Lösung für Ihren Betrieb zu finden. Die INFORAMA- und Ring-Berater stehen Ihnen zur Seite.

Tabea Stäubli
Beraterin INFORAMA Waldhof

Markus Gammeter
Berater INFORAMA Waldhof

Obst, Beeren und Rebbau

Sichtung des Japankäfers im Kanton Zürich

Jetzt ist es so weit, der Japankäfer hat seinen Weg auch auf die Alpennordseite gefunden. Er tritt in der Regel in Massen auf, ist sehr gefrässig und kann für die Landwirtschaft und die Umwelt verheerende Folgen haben.

Japankäfer an Weinrebe *Foto: Strickhof, David Szalatnay*

Allgemein

Der Japankäfer *(Popillia japonica)* stammt ursprünglich aus Japan. Der erste Befall in der Schweiz wurde im Juni 2017 im Südtessin nahe der italienischen Grenze festgestellt. Seither verbreitet er sich im Kanton Tessin.

Die Ausbreitung des Käfers geschieht hauptsächlich durch das Verschleppen mit Waren oder mit Verkehrsmitteln. So ist er vermutlich auch nach Zürich-Kloten gelangt, wo die ersten Käfer Ende Juli 2023 in Fallen gefunden wurden. Auch in den Kantonen SO, BL, VS und GR wurden vereinzelt Exemplare des Japankäfers gesichtet.

Die adulten Tiere können einige Kilometer weit fliegen, und die Larven und Eier können in Wurzelballen von Pflanzen oder mit Erde verschleppt werden.

Der Japankäfer hat ein breites Spektrum von über 300 Wirtspflanzen. Die Engerlinge bzw. Larven schädigen insbesondere Pflanzenwurzeln und sind deshalb gefährlich für Grünflächen. Die adulten Tiere verursachen Frassschäden an Blättern, Blüten und Früchten.

Meldung

Der Japankäfer ist in der Schweiz melde- und bekämpfungspflichtig. Die Meldung im Verdachtsfall ist an den zuständigen kantonalen Dienst zu richten.

Meldestelle im Kanton Bern:
031 636 98 62, schadorganismen@be.ch, Käfer einfangen und Fotos schicken.

Halten Sie Ihre Augen offen und melden Sie verdächtige Käfer und Schadbilder an Ihren Pflanzen umgehend!

Obstbau

Im Moment besteht für Obstproduzentinnen und Obstproduzenten noch kein Grund zur Panik. Halten Sie aber Ihre Augen offen und melden Sie verdächtige Schadbilder an Ihren Pflanzen umgehend!

Notfallzulassung: Für die Bekämpfung des Japankäfers ist Acetamiprid zugelassen. Der Einsatz des Mittels darf nur auf Verfügung/Anordnung der kant. Fachstelle Pflanzenschutz erfolgen.

Merkblatt Japankäfer:

Hanna Waldmann
Lehrerin/Beraterin Obstbau, INFORAMA Oeschberg

Falle zur Überwachung

Schäden an Johannisbeeren *Foto: Strickhof, David Szalatnay*

INFORAMA INFORMIERT – WINTER 2024

Kompakt und umfassend informiert zu den wichtigsten Aktualitäten aus Agrarpolitik, Vollzug und Beratung.

Besuchen Sie unsere Gruppenanlässe und Informationstagungen in Ihrer Region oder halten Sie sich mit unseren Online-Angeboten auf dem Laufenden.

Details und Unterlagen zu allen Anlässen finden Sie unter:
www.inforama.ch/informiert

WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE!
www.inforama.ch/beratung
info@inforama.ch, 031 636 41 10

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Ressort Grüne Beratung

STARTHILFE BEIM eFELDKALENDER UND BEI BARTO

Digitale Hilfsmittel für die ÖLN-Aufzeichnungen und das Betriebsmanagement gibt es viele. Das Problem ist häufig der Einstieg in die digitale Aufzeichnung. Begleitete Kurse, um in der Digitalisierung einen Schritt weiter zu gehen, sollen helfen.

eFeldkalender

Auf dem PC, dem Tablet und dem Smartphone ist der eFeldkalender, auf welchem die Aufzeichnung und Planung der Feldarbeiten gemacht werden, stets synchronisiert. Es können auch Fotos, Videos und Dokumente, wie zum Beispiel Lieferscheine, Düngeplanung oder Fotos von Feldbeobachtungen abgelegt werden.

www.feldkalender.ch

barto

Nach dem Einloggen mit dem Agate-Login kann man die gewünschten Bausteine aufschalten. Unter anderem sind dies der Feldkalender (365Farmnet), die Anbauplanung, das Wiesen- und Auslaufjournal, der Tierverkehr oder die Berechnung der Suisse-Bilanz. Eine gewisse Schnittstelle zu verschiedenen Agrardatenerhebungs-Programmen (z. B. Gelan) ist gegeben und wird weiter ausgebaut.

www.barto.ch

Kennenlernen und anwenden

Um den Einstieg zu erleichtern, führt das INFORAMA im Februar und März zusammen mit den genannten Anbietern Kurse durch. Dabei werden die entsprechenden Programme kennengelernt und die ersten Schritte und Einträge unter kompetenter Begleitung durchgeführt.

Weitere Informationen und Anmeldung:
www.inforama.ch/kurse.
Auskünfte zu den Kursen: David Perler, david.perler@be.ch, 031 636 64 17.

David Perler
Lehrer/Berater, INFORAMA Rütti und Seeland

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Berufsorientierte Weiterbildung

Ein neuer Arbeitskreis oder Gartenjahr 2.0

Als sich die Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer des Weiterbildungskurses «Das Gartenjahr am Waldhof» im November zum letzten Kurstag trafen, kam etwas Wehmut auf. «Jetzt ist das Gartenjahr zu Ende und wir können uns nicht mehr austauschen» oder « Jetzt, wo wir uns kennen, ist fertig» oder «An wen soll ich mich im Frühling mit meinen Gartenfragen wenden?» So war der Grundtenor bei den Anwesenden. Nun gut, da stellte sich die Frage, organisiert ihr euch selber, unabhängig vom INFORAMA? Oder wäret ihr froh um Support?

Nach einer kurzen Diskussion war klar, dass sich die Gruppe nun im Rahmen eines Arbeitskreises treffen möchte. Es wurden weitere ehemalige Gartenjahrkursteilnehmerinnen angeschrieben. Der Boxenstopp fand Anfang Februar 2023 mit zwölf Personen am INFORAMA Waldhof statt. Es wurde eine Auswahl an Themen aufgelistet und bewertet. Im Frühling starteten wir mit dem Thema «Einrichtungen im Garten, wie kann ich das Gartenjahr verfrühen und/oder verlängern?» Da gab es einige spannende und kreative Ideen, wie man mit einfachen Mitteln selber etwas bauen kann. Ein weiterer Nachmittag stand unter dem Thema Küchenkräuter. Welches sind unsere Lieblingskräuter? Ein weiterer Input zu diesem Thema fand direkt in der Küche statt. Wie kann ich die Kräuter auf schmackhafte Art weiterverarbeiten? Da entstand in kurzer Zeit ein feines Zvieri. Ein weiterer Nachmittag stand unter dem Thema «Blühende Beete». Die Teilnehmerinnen erhielten einen fachlichen Input von Irina Stalder, Gärtnerin am INFORAMA Waldhof. Sie zeigte wichtige Punkte der Gartenplanung auf. Nach dem theoretischen Input waren dann die Frauen und Männer gefragt. Jede/r hat im Garten eine Lücke, die sie gerne anders gestalten möchte. Dies ist sicher ein Thema, das nächstes Jahr wieder aufgenommen werden kann.

Bei jedem Treffen steht der Austausch, fachlich und persönlich, im Mittelpunkt. Ein Betriebsbesuch und zwei kreative Nachmittage runden das «Gartenjahr 2.0» oder den Arbeitskreis Hausgarten ab.

Haben dich diese Zeilen neugierig gemacht? Wir freuen uns auf weitere Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Esther Pensa
Lehrerin Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft, INFORAMA Waldhof

Kreative Kräuter-Focaccia

Gemüseproduktion

Ein Blumenbeet, das umgestaltet wird

INFORAMA –
WO ZUKUNFT WÄCHST

ANZEIGE

AGRO TREUHAND Seeland

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

treuland Mitglied
Treuhandverband Landwirtschaft Schweiz

Ihr Partner im Seeland

TREUHANDDIENSTLEISTUNGEN
WIRTSCHAFTSPRÜFUNG
STEUERBERATUNG
UNTERNEHMENSBERATUNG
PERSONALADMINISTRATION

Berufsorientierte Weiterbildung

Weiterbildungskurse INFORAMA

Dezember 2023 / Januar 2024

241102 **Alternativer Pflanzenschutz im Acker- und Gemüsebau**
Kurs: 19.12.2023, 09.00–12.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Rütti, Zollikofen
Anmeldung bis: 5.12.2023

241304 **Bio-Obstbaukurs für den Erwerbsobstbau**
Kurs: ab 9.1.2024, 09.00–16.30 Uhr
Kursort: div. Orte Deutschschweiz
Anmeldung bis: 10.12.2023

241601 **Meinen Hochstammobstgarten schneiden und pflegen**
Kurs: ab 16.1.2024, 08.30–16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Oeschberg, Koppigen
Anmeldung bis: 26.12.2023

243701 B **Gartentherapie**
Kurs: ab 27.1.2024, 09.00–16.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 31.12.2023

243702 **Kursreihe für Landfrauen**
Kurs: ab 17.1.2024, 13.15–16.00 Uhr
Kursort: div. INFORAMA-Standorte
Anmeldung bis: 3.1.2024

241202 **Beerentagung**
Kurs: 18.1.2024, 13.30–16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Oeschberg, Koppigen
Anmeldung bis: 4.1.2024

243510 **Wintergemüse (Kochkurs)**
Kurs: 19.1.2024, 18.00–21.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 5.1.2024

243301 **Gemüseanbau im eigenen Garten**
Kurs: ab 19.1.2024, 13.30–16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 5.1.2024

242109 **Du blöde Kuh? Oder warum die Kuh so ist, wie sie ist**
Kurs: 22.1.2024, 13.15–16.15 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 8.1.2024

241103 **Kalk und Schwefel – Nutzen für mein Grünland**
Kurs: 23.1.2024, 09.00–12.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 9.1.2024

241301 B **Umstellung auf Biolandbau – Vermarktung**
Kurs: 24.1.2024, 09.00–16.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Waldhof, Langenthal
Anmeldung bis: 10.1.2024

242116 A **Kompetenz in der Geflügelhaltung**
Kurs: 26.1.2024, 08.30–17.00 Uhr
Kursort: Aviforum, Zollikofen
Anmeldung bis: 11.1.2024

241602 **Obstbautagung für den Erwerbsobstbau**
Kurs: 25.1.2024, 13.00–16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Seeland, Ins
Anmeldung bis: 11.1.2024

241401 **Wintertagung Gemüse**
Kurs: 16.1.2024, 13.30–17.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Seeland, Ins
Anmeldung bis: 15.1.2024

242102 **Homöopathie fortgeschritten beim Kalb, mit Birgit Gnadl**
Kurs: 30.1.2024, 08.30–16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 16.1.2024

242103 **Homöopathie fortgeschritten beim Rind, mit Birgit Gnadl**
Kurs: 31.1.2024, 08.30–16.30 Uhr
Kursort: INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
Anmeldung bis: 17.1.2024

244103 A **Hofübergabe / Hofübernahme**
Kurs: 2.2.2024, 09.00–16.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Emmental, Bärau
Anmeldung bis: 19.1.2024

241305 **Permakultur in der Landwirtschaft**
Kurs: 31.1.2024, 09.00–16.00 Uhr
Kursort: INFORAMA Rütti, Zollikofen
Anmeldung bis: 21.1.2024

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

Jahreskurs Landwirtschaft begreifen

Vom Korn bis zum Brot – der Jahreskurs «Landwirtschaft begreifen» boomt

Nicht nur, wie sie ihr eigenes Brot backen, sondern auch, wie der Brotweizen gesät, gepflegt, gedüngt, geerntet, gelagert und gemahlen wird, können unsere Teilnehmenden nach diesem Kursbesuch ihren Gästen erklären. Ihr Wissen besteht nicht nur aus Worten, sondern ist mit Eindrücken unterlegt, die sie auf Bauernhöfen und in Verarbeitungsbetrieben erfahren haben. Der rege Austausch mit Bäuerinnen und Bauern schafft gegenseitiges Verständnis und Vertrauen. Es gibt viele wertvolle Zeitfenster, wo Fragen ungeniert gestellt und authentische Antworten aus erster Hand empfangen werden können.

In der INFORAMA Bio-Schule in Münsingen startete am 25. August 2023 zum fünften Mal der Jahreskurs «Landwirtschaft begreifen» mit 15 interessierten Teilnehmenden.

Das Kursprogramm ist einsehbar unter www.inforama.ch/lwb und mit rund 40 verschiedenen landwirtschaftlichen Themen vielfältig ausgestattet. Bei Exkursionen, Praxisübungen und Referaten erhalten die Teilnehmenden einen breiten Einblick in die Landwirtschaft.

Beim laufenden Kurs sind 6 spannende Kurstage schon geschehen, 16 weitere stehen noch bevor. Die Themen sind so aufgeteilt, dass sie möglichst gut zu den Jahreszeiten passen, sodass auch die Saisonalität hautnah erlebt werden kann.

Der Rückblick auf die vergangenen sechs Kurstage zeigt, wie vielseitig dieser Kurs ist. Unter anderem haben die Teilnehmenden bereits Apfelsaft gepresst, einen Hochstammbaum gepflanzt, etwas über die Bestäubungsleistung der Bienen erfahren, eine Angus-Mutterkuhherde auf der Weide bewegt, einen Pflanzenbestand von einer saftigen Herbstwiese näher betrachtet, eigene Würste hergestellt, das Bodenleben kennengelernt und erfahren, wie wichtig die Artenvielfalt für die Nachhaltigkeit der Lebensmittelproduktion ist.

Der Kurs «Landwirtschaft begreifen» lässt sich vergleichen mit einem freien Rezept. Wir liefern die Zutaten, die Teilnehmenden haben die Freiheit, ihr Menu nach dem eigenen Geschmack zu kochen. Das heisst, es gibt keine Pflichtinhalte, Prüfungen und Aufnahmebedingungen. Es sind alle Leute willkommen. Der Kurs kann aus persönlichem Interessen besucht werden und eignet sich auch als berufliche Weiterbildung für Personen, die in einer verwandten Branche tätig sind.

Das Kurszertifikat ist rein informativ und hat keine Rechtswirkung. Wer eine Ausbildung benötigt, um einen Landwirtschaftsbetrieb zu führen oder um Tiere zu halten, soll sich beim INFORAMA über diese spezifischen Angebote informieren.

Voranmeldungen für den Kurs von August 2024 bis Juni 2025 werden gerne vom INFORAMA-Kurssekretariat angenommen. Das definitive Programm ist in Bearbeitung und wird im Dezember 2023 auf der Website veröffentlicht.

Benjamin Wiedmer
Leiter Weiterbildungskurs «Landwirtschaft begreifen», INFORAMA

Forum

Familie Krebs, Bühl bei Aarberg

Auf dem Eichhof in Bühl bei Aarberg leben Beatrice und Roland Krebs mit ihren beiden Kindern, Sarah und Yannic. Sie bewirtschaften den Hof als Milch- und Ackerbaubetrieb, den sie 2014 von Rolands Eltern übernahmen.

Ein Lebensweg auf dem Hof zeichnete sich bei Roland schon zeitig ab. Er besuchte nach seiner Lehre zum Landwirt EFZ die Meisterschule, schloss diese im Jahr 2013 als diplomierter Meisterlandwirt ab. Als Alleinbewirtschafter auf dem 45 Hektar grossen Betrieb widmet sich Roland mit ganzem Herzen seinem Eichhof. Mit Weiterbildungen folgt er den neuesten Entwicklungen und Erkenntnissen in der modernen Landwirtschaft und probiert gern neue Kulturen aus. Seit vier Jahren begleitet ihn ein Auszubildender zum Landwirt bei seiner Tätigkeit. Das Gespür für die Arbeit mit jungen Menschen ist Roland gegeben, so stemmen sie gemeinsam erfolgreich die viele Arbeit auf dem Hof.

Der Betrieb ist vor allem auf Milchwirtschaft ausgelegt. Um die rund 100 Rindviecher (Milchkühe, Rinder und Kälber) zu versorgen, werden die Arbeitsabläufe stetig weiterentwickelt und optimiert. Beim Melken wurde die ursprüngliche Rohrmelkanlage zu einem Melkstand ausgebaut, seit 2018 melkt nun ein Melkroboter. Neben dem Futteranbau gedeihen zusätzlich Getreide, Leinen und Zuckerrüben auf den Feldern.

Wollschweine, Hunde, Katzen, Hühner, Kaninchen, Zwergziegen, Alpakas und vor allem Pferde ergänzen das Tierleben auf dem Hof.

Bei den Tieren ist vor allem Beatrice Krebs zu finden. Hier liegt die Leidenschaft der gelernten Tiermedizinischen Praxisassistentin. Neben einer Teilzeitanstellung in einer Kleintierpraxis widmet sie sich mit voller Aufmerksamkeit dem familiären Hof. Sie besuchte von 2013 bis 2015 den offenen Kurs am INFORAMA Waldhof, schloss 2016 die Ausbildung zur Bäuerin FA ab. Seitdem betreut sie den Nachwuchs, der im Zwischenjahr das Bildungsjahr Hauswirtschaft absolviert. Es motiviert sie, ihr Wissen mit den jungen Mädchen zu teilen, was sie wiederum «jung und offen» hält.

Einen grossen Teil ihrer Zeit benötigt Beatrice für ihre Pferde. Diese begleiten die Familie schon ihr ganzes Leben. Aus ihrem Freibergerpferd wurden inzwischen durch eigene Zucht drei. Hinzu kam ein Fjordpferd, welches sie für ihre Arbeit im Therapiebereich einsetzt. Selbst ihre Tochter ist dem Pferdevirus schon verfallen. Sohn Yannic ist bis jetzt nur dabei, wenn man etwas «Cooles» machen kann, wie über einen kleinen Sprung zu hüpfen.

Nun hat Beatrice aus ihrem Hobby ihre Berufung gemacht. 2020 schloss sie eine Ausbildung zur Reittherapeutin ab und fügte gleich noch einen fortführenden Lehrgang zur Lern-, Legasthenie- und Dyskalkulie-Trainerin an, den sie Anfang 2022 beendete.

Als Reittherapeutin steckt Beatrice noch in den Kinderschuhen. Mit etwas Werbung und Information erhofft sie sich, in Zukunft vielen Kindern und Erwachsenen die Welt etwas schöner und angenehmer zu machen. Denn der Umgang mit dem Pferd, das Reiten bei der Reittherapie sprechen den Menschen ganzheitlich an. Sie zeichnet sich durch den Aufbau einer Beziehung, das Berühren, das Führen und das Pflegen des Pferdes sowie durch das «sich tragen lassen» aus. Es wird sowohl das Körperliche, Emotionale, Geistige wie auch das Soziale gefordert. Die persönliche Betreuung und die Förderung mit dem Partner Pferd ist dabei der Leitgedanke. Die Reittherapie wirkt sich positiv auf das Befinden, das Sozialverhalten und die Persönlichkeitsentwicklung der Klienten aus. Beatrice Krebs arbeitet mit bunten Seidentüchern, verschiedenen Bällen, Reifen und diversen Wurfspielen. Vor allem aber nutzt sie die Natur mit ihren Geräuschen, Gerüchen und Farben, die sie zu bieten hat.

Die Reittherapie fördert nicht nur das Reiten, sondern die Mensch-Tier-Beziehung. Sie kann bei allen Altersstufen, vom Kind bis hin zum Senior, beispielsweise körperliche oder seelische Traumata lindern sowie Entwicklungsstörungen und Defiziten oder Störungen in der normalen körperlichen, seelischen und sozialen Entwicklung entgegenwirken. Die Bewegung mit dem Pferd und das Pferd selbst haben beispielsweise einen sehr positiven Einfluss auf lese- und rechenschwache Kinder. Ohne Druck, mit und in der Natur, lernen die Kinder mit natürlichen Lernmitteln ungezwungener und damit auch erfolgreicher.

Der Eichhof in Bühl ist ein gutes Beispiel für einen lebendigen, jungen Hof, auf dem ihre jungen Besitzer Beatrice und Roland ihre Ideen mit Engagement zum Erfolg bringen.

Beatrice Krebs

Roland und Beatrice Krebs mit Sarah und Yannic

Hondrich

Soldanelle

Liebi Läserinnen u Läser

Irgendwie bini gloubeni nid gmacht fir d Wäld von den Scheennen u Rychen. I ha ja schon vo sumen (manchen) Erläbnissen prichted, u jetz ischt umhi es nius drzue chon.

Wie schon eis verzelld, han i e sältena Gendefekt uf den Nieren, mu seid däm ADPKD. Uber Pfingschten han i umhi e greberi Komedi gchäben u bin es paar Tag im Spital gsyn, aber si hein dert o nid eso rächt gwisst, was si mit mer sellen afahn, u drum heis mi jetz an die einzigi Klinik wytergleited, wa sich mit däm befasst u spezialisiert ischt. U die ischt z Zirich uf em Zollikerbärg zmitz im Millionärsviertel.

So syn ds Beäti un i uf das Zirich usi, u schon wa mer syn in die Privatklinik inhi chon, hei mer gmerkt, potz tuusig, hie geids de firnähm zue und har. Mier syn en Bitz z friej dert gsyn, will mer hein Angscht gchäben, das mers den nid finden. Drum symmer no dert i ds Restaurant eppis chlynns gahn ässen. Ja das ischt den nid es Beizli gsyn, sondern es mehbessers Jungfrou Viktoria. Mier hei nis gsetzt, u schon ischt epper chon un hed nis d Charta greckt u flattiert. Nam Bstellen ischt am Tisch näb ys en eppa sibezgjährigi Madame abghocked, mit Edelsteinen u Goldchettellen behangen wie ne Chrischtboum. Si hed en Ovo un e Salzbrätzel bstelld. Sofort ischt z Gwinschta chon. Aber da isches erscht losgangen. Also si chenni da nid eifach z Ovobytelli in die Milch tuen, das gangi nid. D Serviertochter selli gfelligscht ses umhi mid nähn un im Mixer machen, das es scheen ufgleest sygi. Das hed si o sofort gmacht un umhi bracht. Ja was jetz das selli, si welli es Rehrli zun deren Ovo. Ds Frelein ischt gahn es Rehrli reichen. Ja,un uberhoupts, wie si jetz dän Bräzel selli ässen, numen mid ner Servietten, si bruchi es Mässer. Ds Frelein ischt gahn es Mässer reichen. I han numen teif gschnuuped u gsinned, zum Glick ischt my Schatz uf em WC, wenn där das hätti mituberchon, hätt er den eppa e Spruch lahn gahn.

Mier hein yses Ässen o uberchon, sehr fein u gediegen, u nam Espresso heimmer wellen zahlen, das mer de rächtzytig bim Profässer syn. Due ischt dr Chällner chon mid ner grossen Truehen, u druffen ischt es Tällerli gsyn mid zwei chlynnen wyssen runden Sticklenen mit Blietenbletteren druber. «Ou gugg eis, jetz gids no zwei Geisschäsleni», han i zum Beäti gseid. Dr Chällner hed ohni Mutz z tuen Wasser uber die Chäsleni gleesd, u due syn die ufgangen wien im Schwick un är hed erklärd, das sygen zwei Tiechleni fir d Hend z erfrischen ...! I wän am liebschten underen Tisch gschnaagged vor Verlägenheit u ds Beäti heds schier putzt vor Lachen. Mier hein beidi us der Truehen no chennen es Truffes usaläsen, u när symmer us däm Etablissement verschwunden.

In den Gengen dert sy mr an Juwelierchäschten verbygliffen u vilen rychen Lyten begägned, us dr ganze Wält. Araber, Inder, un o suscht alli Sprachi hed mu dert gchehrd. I han grad echlein läär gschlickt, ob i als Stächelbärgera ächt da am richtigen Ort bin. Aber fir ses churz z sägen: i bin behandled worden wien all ander o, un i bin endlich an nem Ort, wa si mid mer eppis chennen afahn u wan i o gued beraten wirden. Da bini doch sehr dankbar derfir! Un a myn Dialäkt gwahnes de vlicht o no es bitzi ...

I winschen euch ganz e schenni Wiehnachtszyt, gueti Gsundheit un e gueta Start i ds niua Jahr.

Euwi Andrea Eschler

Kursausschreibung

Milchkanne veredeln

Steht bei dir noch eine alte Milchkanne-Kessel oder Brennte die nicht mehr gebraucht wird? Zusammen werden wir sie aufwerten und dekorativ veredeln.

Wer möchte, kann vor Ort das Gefäss bepflanzen, dies ist im Preis nicht inbegriffen. Deine Kanne wird nach dem Kurs ein wahrer Hingucker sein, der dir und den Gästen viel Freude bereiten wird.

Nach Anmeldeschluss erstellen wir einen Chat und geben die Motive bekannt. Bitte bei der Anmeldung Natelnummer angeben.

Zusammen werden wir in einem Restaurant das Mittagessen einnehmen, dies wird von jeder Person selbst bezahlt.

Die Kurskosten und das bezogene Material können am Kurstag bar oder mit Twint bezahlt werden.

Auf einen kreativen, gemütlichen und lustigen Tag mit dir freuen wir uns jetzt schon.

Organisatorisches

Kursdatum: Samstag, 24.2.2024, 9.00 Uhr bis ca. 16.00 Uhr

Ort: Neuheim 1, 6056 Kägiswil (OW)

Kosten: Mitglieder Fr. 95.–, Nichtmitglieder Fr. 100.– (ohne Bepflanzung und Mittagessen)

Kursleitung: Lydia Barmettler und Andrea Durrer

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

Teilnehmer: 12 Personen

Anmeldeschluss: Samstag, 27.1.2024

Einladung zum Jassturnier 2024

Samstag, 27. Januar 2024, 12.00 Uhr,
INFORAMA Berner Oberland, Hondrich, Grosser Saal

Liebe Ehemalige und Jassfreunde

Ihr seid herzlich eingeladen, am nächsten Jassturnier teilzunehmen. Gespielt wird wiederum der Schieber.

Kosten Fr. 30.– pro Person inkl. Zvieri

Wir hoffen auf rege Beteiligung und wünschen gut Jass.

Das Organisationskomitee

Anmeldung Jassturnier 2024

Name, Vorname .....

Adresse .....

PLZ, Ort .....

Telefon .....

Anzahl Personen .....

Bis spätestens 20.1.2024 anmelden bei:
Monika Siegenthaler, Scheidbach 76, 6197 Schangnau, 034 493 31 95 oder 079 757 82 53

Reise ins Südtirol vom 30. September bis 4. Oktober 2023

Erstmals reiste eine grosse Gruppe unseres Ehemaligenvereins mit Aebi Reisen, Alchenstorf, ins Südtirol. Die Zusammenarbeit mit Aebi Reisen hat sich bestens bewährt und sie waren sehr zuvorkommend.

Auf der Hinfahrt ins Südtirol besuchten wir bei der Familie Mair in Mils (Tirol) ihren sehr innovativen Milchwirtschaftsbetrieb mit Selbstvermarktung. Der Betrieb Mair hat einerseits einen sehr wertvollen Holstein-Zuchtbestand, welcher sich an Ausstellungen und Auktionen durch die Qualität einen guten Namen gemacht hat. Anderseits hat der Betrieb durch eine innovative Selbstvermarktung der eigenen Milch und eine selbst aufgebaute Hofbäckerei einen grossen Kundenstamm, der bis in die Stadt Innsbruck reicht und viel zur Wertschöpfung der Hofprodukte beiträgt.

Bei schönstem Herbstwetter, mit fantastischem Blick auf die Dolomiten, besuchten wir die Seiser Alm, die grösste höchstgelegene Alm Europas. Beim traditionellen «Törggelen» bei Bauernfamilien, welche in über 800-jährigen Bauernhäusern wohnen, erhielten wir Einblick in die kulinarischen Gerichte dieses Herbstfestes und die offene und herzliche Kultur des Südtirols, welches nach dem ersten Weltkrieg als Kriegsbeute Italien zugeschlagen wurde.

Bei Daniel Gasser in Feldthurms, einem bekannten Braunviehzüchter und Schaurichter, konnten wir einen Südtiroler Familienbetrieb an schönster Lage mit Blick zu den Dolomiten besuchen. Ein Abstecher an den Gardasee brachte uns den Weinbau und die Balsamico-Herstellung mit höchster Qualität näher. Die anschliessende Schifffahrt auf dem Gardasee bot eine willkommene Abkühlung.

Wir Reisenden waren beim Hotelier und Obstbauer Teutsch in Kurdining bestens aufgehoben und erhielten auch viele Informationen zum Obstbau im Südtirol. Wir wissen nun, dass rund 25 Prozent der weltweit produzierten Bio-Äpfel aus dem Südtirol stammen.

Der Heimat- und Unterhaltungsabend unter dem Motto «Das Südtirol und die Schweiz grüssen sich» wird uns in bester Erinnerung bleiben. Eine böhmische Musik und junge Schuhplattler zeigten das tief verwurzelte Brauchtum des Südtirols. Unsererseits überzeugte die bekannte Jodelkomponistin und Dirigentin Miriam Schafroth mit unserer Liederkultur, welche mit dem Abschlusslied «Bärnbiet» stehend mit allen würdevoll endete. Der Heimatabend wurde von der Südtiroler Bauernjugend mitorganisiert. Die jungen Leute servierten alle in Trachten und Lederhosen – eine eindrückliche Haltung gegenüber ihrem Brauchtum.

Die Route der Heimreise folgte übers Vinschgau mit der Durchquerung unseres Nationalparks. In Zernez nahmen wir bei schönstem Wetter unser Abschiedsmittagessen ein. Die Herbstreise mit viel Inspiration, schönen Erinnerungen und grosser Dankbarkeit ist gelungen. Wohlbehütet erreichten wir unsere Einsteigeorte.

Anna Schenk, die Sekretärin der Südtiroler Bauernjugend

Ernst Wandfluh
Präsident des Ehemaligenvereins

Auf dem Hof Mair in Mils

Rütti-Seeland-Waldhof

Ehemalige Waldhofschülerinnen

Protokoll der 98. Hauptversammlung 2023

Freitag, 24. Februar 2023, 19.30 Uhr im Restaurant Kreuz in Bleienbach

Beginn der HV: 19.38 Uhr.
Die Präsidentin Yvonne Graber begrüsst die anwesenden Mitglieder. Einen speziellen Willkommensgruss geht an die ehem. Präsidentin Rosmarie Schaad und die ehemaligen Schulleiterinnen Elisabeth Kurth und Marianne Meyer.
Entschuldigt haben sich: Die Leiterin Team Höhere Berufsbildung Hauswirtschaft am Inforama, Therese Wüthrich. Die Leiterin Ressort Höhere Berufsbildung am Inforama, Barbara Thörnblad. Die ehemalige Präsidentin Christine Kneubühler. Das Vorstandsmitglied Fränzi Hirschi, sowie Mitglieder des Vereins ehem. Waldhofschülerinnen.
Mit einer Schweigeminute und einem besinnlichen Spruch gedenken wir den verstorbenen Mitgliedern, der letzten zwei Jahre.

Als Stimmenzählerinnen amten: Vreni Fuhrimann und Elisabeth Käser

Die Präsidentin erläutert den Ablauf der HV:
1. Menu Auswahl
2. HV
3. 2. Teil: Brigitte Siegenthaler gibt uns Einblick in ihre Tätigkeit als Seelsorgerin im Regionalgefängnis Thun.
4. Abendessen mit anschliessendem Dessert und Kaffee. Abendessen und Dessert werden dieses Jahr wiederum aus der Vereinskasse bezahlt.

Zudem erläutert Yvonne Graber die Traktandenliste, von den anwesenden Mitgliedern wurden keine Änderungen gewünscht.

Traktanden:
1. Protokoll HV 2022
2. Jahresbericht 2022
3. Jahresrechnung 2022
4. Demissionen, Wahlen, Wiederwahlen
5. Neumitglieder
6. Ehrungen
7. Tätigkeitsprogramm 2023/2024
8. Verschiedenes

1. Protokoll

Das Protokoll der HV 2022, welches in der Dezemberausgabe im Jahr 2022 zu lesen war, wurde von den Vereinsmitgliedern ohne Änderungen einstimmig angenommen. Die Präsidentin bedankt sich bei der Sekretärin für das Verfassen des Protokolls.

2. Jahresbericht

Die Präsidentin verliest den von ihr verfassten Jahresbericht. In vier Vorstandssitzungen hat der Vorstand diverse Vereinsgeschäfte besprochen und abgeschlossen.

Ausschreibung

Hauptversammlung 2024 Ehemalige Waldhofschülerinnen

Der Vorstand lädt herzlich zur 99. Hauptversammlung ein.

Datum: **Freitagabend, 23. Februar 2024, 19.30 Uhr**
Ort: **Restaurant Kreuz in Bleienbach**

Traktanden:
1. Protokoll HV 2023
2. Jahresbericht 2023
3. Jahresrechnung 2023
4. Demissionen, Wahlen, Wiederwahlen
5. Neumitglieder
6. Ehrungen
7. Tätigkeitsprogramm 2024
8. Verschiedenes

2. Teil: Simon Schär erzählt uns über seine interessante Tätigkeit beim Fernsehsender TeleBärn.

Der Vorstand wünscht allen eine schöne Adventszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Am 17. Juni 2022 besuchte uns Werner Stirnimann im Rahmen der Flurbegehung und berichtete Interessantes über die verschiedenen Neophyten. Der Halbtagesausflug zum Handwerkerweg Wasen i.E., der im August 2022 vorgesehen war, wurde mangels Anmeldungen abgesagt. Der Vortrag vom 22. September 2022 mit Heinz Frei, Rollstuhlsportler war sehr eindrücklich. Die Zusammenarbeit mit dem OLV ist immer wieder eine positive und schöne Erfahrung.

Ausführliche Berichte über die verschiedenen Aktivitäten findet ihr jeweils in den Nachrichtenheften.

3. Jahresrechnung

Die Kassierin Daniela Rohrbach verliest die Jahresrechnung 2022. Dabei erläutert sie ein paar wichtige Ausgaben des Vereinsjahres. Es resultiert eine Vermögensvermehrung durch die Einnahmen der Mitgliederbeiträge. Die Revisorin Therese Schmid verliest den Revisorenbericht. Die Rechnung wird einstimmig genehmigt und der Kassierin für Ihre Arbeit herzlich gedankt.

4. Demissionen, Wahlen, Wiederwahlen

Dieses Jahr gingen keine Demissionen ein. Es stehen auch keine Wahlen oder Wiederwahlen an. Die Präsidentin Yvonne Graber erwähnt aber, dass auf die nächste Hauptversammlung 2024 drei Vorstandssitze zu besetzen sind welche noch vakant sind.

5. Neue Mitglieder

Wir dürfen 8 Frauen als neue Vereinsmitglieder in unserem Verein begrüssen. Mit einem Applaus aus der Versammlung werden diese herzlich aufgenommen.

6. Ehrungen

2 Frauen dürfen wir ganz herzlich zur bestandenen Prüfung, Bäuerin mit Fachausweis im letzten Jahr gratulieren. Dies sind: Richard–Howald Denise, Ursenbach und Wirth Esther, Rüedisbach

7. Tätigkeitsprogramm

Diverse Tätigkeiten stehen an:

- 8. Mai 2023: Flurbegehung Thema: «Müssen es den immer Geranien sein»
- 26. August 2023: 100-Jahr-Feier Waldhof
- Mitte September 2023: gemeinsamer Anlass mit dem OLV (in Planung)
- 2. November 2023: Vereinsreise zu der Firma Zweifel Pommes Chips, Spreitenbach
- 24. Februar 2024: 99. Hauptversammlung, Rest. Kreuz Bleienbach

8. Verschiedenes

Elisabeth Kurth informiert uns über die bevorstehende 100 Jahr Feier am Waldhof vom 26. August 2023.
Der Verein wird sich mit einem Sponsoringbeitrag von Fr. 5000.– an den Kosten für das Jubiläumsfest beteiligen.
Michèle Rutschmann bedankt sich bei Yvonne Graber für ihre geleistete Arbeit als Präsidentin.

Schluss der Hauptversammlung:
20.20 Uhr

Yvonne Graber
Die Präsidentin

Barbara Widmer
Die Sekretärin

Bericht OLV

Gesprächsabend

Ein grosser Erfolg war der spannende Gesprächsabend unter dem Titel «Mutig durchs Leben», organisiert vom Oberaargauischen Landfrauenverein, den ehemaligen Waldhofschülerinnen und dem Inforama. Altbundesrat Adolf Ogi und Barbara Matter, Gewinnerin der «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020» gaben unter der Moderation von Christine Gerber persönliche Einblicke zum Thema. Andrea Staub und Walter Gerber umrahmten den Anlass mit Jodelliedern.

Der Platz in der Linksmähderhalle, Madiswil, wurde fast etwas knapp, rund 450 Personen besetzten die Stühle im herbstlich schön geschmückten Raum. Herzlich begrüsste Nicole Reusser, Inforama Hauswirtschaft, die Anwesenden. «Es ist nicht immer einfach, mutig durchs Leben zu gehen», stellte Nicole Reusser fest. Drei bequeme Sessel auf der Bühne boten den Hauptpersonen einen guten Platz. Die zwei Persönlichkeiten, im Oberaargau bestens bekannt, stellten sich den Fragen und gaben eindrückliche Antworten.

V. l. n. r. stehend: Walter Gerber, Andrea Staub, Othmar Steffen, Käthi Graber, Präsidentin OLV, Nicole Reusser, INFORAMA, Yvonne Graber, Präsidentin ehemalige Waldhofschülerinnen. Sitzend: Christine Gerber, Adolf Ogi, Barbara Matter. *Foto: Barbara Heiniger*

Authentisch und bodenständig

Eines haben Barbara Matter und Adolf Ogi gemeinsam, sie sind beide authentisch und bodenständig. Und beide leben nach dem Motto: «Man muss Menschen mögen.» Adolf Ogi und Barbara Matter verrieten das eine oder andere Geheimnis ihres Erfolgs. Im Gespräch unter der Moderation von Christine Gerber, Gemeindepräsidentin und Grossrätin, Detligen, sorgten die beiden Persönlichkeiten aber ebenso für zahlreiche Lacher im Publikum. Adolf Ogi erzählte, dass er den Mut von seinem Elternhaus mitbekommen habe. Zudem war der Sport eine Lebensschule, wo das Gewinnen und Verlieren dazugehörte. Sein Geheimnis sei zudem: «I gloube a das, was ig mache, u mache das, wo ig dra gloube», sagte Adolf Ogi. «Ehrlich sy zu sich sälber, de brönnt me vo inne gäge use, das isch für mi Erfolg», erkannte Barbara Matter. Kurzweilig erzählte der frühere Bundesrat von seinen Begegnungen mit grossen Staatsmännern wie François Miterrand oder seinem persönlichen Freund Kofi Annan. «Freude herrscht» und der Bergkristall waren ebenso ein Thema. Den Unterschied zwischen Weisheit und Intelligenz bekam das begeisterte Publikum auch zu hören. Die beiden Persönlichkeiten haben ihren Weg gemacht und aus der Schulzeit viel fürs ganze Leben mitgenommen.

Bezug zu den Landfrauen

Bereits in der vierten Klasse lernte Barbara Matter, mit Rückschlägen umzugehen. Heute lebt sie mit Ehemann Bernhard und den Töchtern Larina und Mia in Rumendingen. In der kleinen Gemeinde ist Barbara Matter im Gemeinderat mit dem Ressort Soziales und Bildung betraut. Die gelernte Kindergärtnerin gibt zudem in Wasen Unterricht. In ihrer Küche zaubert sie wunderbare Gerichte. Sie ist noch heute dankbar für alles, was ihr die Eltern mit auf den Weg gegeben haben. Was es bedeutet, den Sohn zu verlieren, weiss Adolf Ogi. Der SVP-Politiker war von 1987 bis 2000 Mitglied des Bundesrats, 1993 und 2000 war er Bundespräsident. Dies war für ihn eine grosse Verantwortung, auf die er sich aber vorbereiten konnte. Im Dezember 2000 trat er nach 13 Jahren zurück. Von 2001 bis 2007 war Adolf Ogi Untergeneralsekretär der Vereinten Nationen und Sonderberater der UNO-Generalsekretäre Kofi Annan und Ban Ki-moon für Sport im Dienst von Entwicklung und Frieden. Im Andenken an Mathias, der 2009 verstarb, hat Adolf Ogi mit der Familie und Freunden die Stiftung «Freude herrscht» gegründet. Einen Bezug zu den Landfrauen hat Adolf Ogi mit seiner Schwiegermutter, sie war Präsidentin des Landfrauenvereins Fraubrunnen. Klar wurde am Anlass ebenso: Barbara Matter kocht gerne, Adolf Ogi isst gerne. Ein Spaziergang im Wald und im Erfolg realistisch zu bleiben, waren für Adolf Ogi stets wichtig. Ehrlich zu sich selber sein und zu sehen, wie auch die kleinsten Menschen bereits Erfolge haben können, stehen bei Barbara Matter im Zentrum. Ihr Wunsch für die Zukunft

ist, es sollte jede Person das machen können, was sie wirklich gerne macht. «Wir müssen uns bewusst sein, dass wir in einem Paradies leben», gab Adolf Ogi zu bedenken. Beide Persönlichkeiten waren sich einig, dass es Dankbarkeit gegenüber den früheren Generationen braucht. Aber auch den Einsatz von jedem in der heutigen Gesellschaft, damit die Werte erhalten bleiben.

Der Oberaargauer Landfrauenverein, die ehemaligen Waldhofschülerinnen und das INFORAMA hatten den spannenden Gesprächsabend organisiert. Die musikalische Umrahmung bot das Jodlerduett Andrea Staub und Walter Gerber, mit Begleitung von Othmar Steffen. Der gemütliche Ausklang des Abends fand bei Kaffee und Kuchen statt. Rege wurde unter den Anwesenden diskutiert, wie wichtig es ist, mutig durchs Leben zu gehen. Dabei konnte ebenso am ländlichen Netzwerk geknüpft werden.

Barbara Heiniger

Voranzeige

Hauptversammlung 2024 Ehemaligenverein Rütti-Seeland-Waldhof

Samstag, 16. März 2024, am INFORAMA Rütti in Zollikofen

ANZEIGE

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

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

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

Seit 80 Jahren Qualität und gute Baulösungen.

Schwand-Bäregg

50 JAHRE BÄREGG
MIT ENERGIE IN DIE ZUKUNFT

Samstag, 24. August 2024, 10.00 – 17.00 Uhr: Tag der offenen Tür

50 Jahre Bäregg, früher Landwirtschaftliche Schule Langnau, dann landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum Bäregg (LBBZ), heute INFORAMA Emmental, aber stets ein Zentrum für land- und forstwirtschaftliche Belange, ein Grünes Zentrum auf der Bäregg!

Am 24.08.2024 öffnen wir unsere Türen und ermöglichen Einblicke in unsere Arbeit und unsere Räumlichkeiten. Auf euch warten ein spannendes Rahmenprogramm für Gross und Klein, Verpflegungsmöglichkeiten und viel Zeit für interessante Gespräche, «weisch no»-Stunden mit Ehemaligen oder für ein gemütliches Beisammensein.

Reserviert euch diesen Tag! Wir freuen uns auf zahlreiche Gäste und auf ein fröhliches, interessantes Fest. Bist du dabei?

Infos unter: **www.inforama.ch/50jahre-baeregg**

Treuhand EMMENTAL

EHEMALIGE SCHWAND-BÄREGG

INFORAMA BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Einladung zur 16. Hauptversammlung

Datum: **Freitag, 2. Februar 2024, 10.00 Uhr**
Ort: **Grosser Saal, Rest. Schlossgut, 3110 Münsingen**

Traktanden:
1. Protokoll
2. Jahresbericht
3. Jahresrechnung
4. Wahlen
5. Tätigkeitsprogramm
6. Informationen zur INFORAMA-Strategie von NR HJ. Rüegsegger
7. Verschiedenes

Musikalische Umrahmung mit den «Wiude Schwoschte»

Anschliessend gemeinsames Mittagessen und gemütliches Beisammensein.
(Bitte mit Talon zum Mittagessen anmelden bis 26. Januar 2024)

Nachmittagsprogramm mit Gottfried & Elise

Freundlich lädt ein: Der Vorstand des Ehemaligenvereins Schwand-Bäregg

Anmeldetalon Hauptversammlung 2024

Ich melde ..... Personen zum Mittagessen an der Hauptvesammlung vom 2.2.2024 an.

Name .....

Vorname .....

Adresse .....

PLZ, Wohnort .....

Bitte bis spätestens 26.1.2024 anmelden bei:
Elsbeth Bütikofer, Krummeneggweg 81, 3144 Gasel

Klassenzusammenkunft der Klasse 2b Schwand 1968 vom 25. August 2023

Beim Apérotisch kann sich jeder bedienen

Ein Klassentreffen ist Tradition und wird überall und immer wieder regelmässig und gerne durchgeführt, um Vergangenes wieder aufzufrischen, so nach dem Motto «Weisch no». Deshalb haben wir, wie vor zwei Jahren beim letzten Treffen bereits festgelegt, wieder einen schönen und interessanten Tag erleben dürfen.

Unser legendärer Klassenchef Klaus Scheidegger hat einen Tag mit wunderschönem warmem Wetter ausgesucht, und so trafen die ehemaligen Mitschüler am 25. August im Emmental bei uns, Hans Rudolf und Elisabeth Wälti, in Lauperswil ein.

Eine recht grosse Anzahl Ehemaliger reiste an und bei einem erfrischenden, reichhaltigen Apéro, das Frau Wälti vorbereitet hatte, verging die Zeit mit angeregten Gesprächen über frühere Zeiten sowie Lebensabläufe der einzelnen «Veteranen» im Flug.

Der umsichtige Klassenchef

Klaus Scheidegger gab uns einige Informationen, unter anderem auch, dass wir seit dem letzten Treffen vor zwei Jahren von zwei Mitschülern Abschied nehmen mussten. In einer stillen Schweigeminute gedachten wir den Kameraden, die leider nicht mehr unter uns sind.

Zwischenzeitlich gab ich einen kurzen Abriss über meinen Werdegang im Leben: über die Gliederung von unserem Kleinbetrieb, den interessanten Nebenerwerb, die Familie sowie einige Angaben über meine Wohngemeinde.

Obschon all die Gesprächsthemen noch lange nicht erschöpft waren, begaben wir uns dann zu einem währschaften Mittagessen in den Gasthof Waldhäusern auf der Moosegg, den Gasthof mit der schönsten Aussicht im Emmental.

Am späten Nachmittag sagte man sich auf Wiedersehen und freut sich bereits auf ein nächstes Mal in etwa zwei Jahren.

Ein herzliches Dankeschön geht an Klaus Scheidegger, der es wieder möglich gemacht hat, dass wir einen schönen, interessanten Tag miteinander verbringen durften.

Ebenso ein grosser Dank geht an Frau Wälti, die mit einem reichhaltigen Apéro im «Schlosspark» überraschte.

Hans Rudolf Wälti

Ausschreibung

5. Schneeschuh- oder Winterwanderung im Jura

Samstag, 24. Februar 2024

Treffpunkt um 10.00 Uhr beim Langlaufzentrum von Prés-d'Orvin, Anfahrtsweg über Biel, Orvin

Wir werden die Region um Prés-d'Orvin erkunden und uns bei einem Fondue stärken. Die Route wird je nach Schneeverhältnissen angepasst!

Bitte nehmt die Ausrüstung selbst mit, Schneeschuhe und Stöcke. Wir wandern bei jedem Wetter.

Bis am Sonntag, dem 18.2.2024, könnt ihr euch bei Katrin Schneiter anmelden unter: schneeschuhtag@schwand-baeregg.ch oder WhatsApp-Nr. 079 509 61 96

Freuen wir uns auf einen hoffentlich sonnigen Wintertag!

Herbstausflug Zollinger Bio Samen – Die besten Sorten für den Hausgarten

Am 26. September reisten 22 Frauen und 5 Männer bequem mit Engeloch Carreisen in die Westschweiz. Das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite und wir genossen die Fahrt.

Die Samengärtnerei Zollinger befindet sich im Walliser Chablais, genauer in Les Evouettes, sehr nahe des Genfersees. Aufgrund dessen herrschen dort perfekte klimatische Bedingungen für eine Samenzucht. 1984 vermehrten die Eltern Zollinger erste Samen im Thurgau, bevor sich 1991 die Gelegenheit bot, den damals 25 ha grossen Betrieb im Unterwallis zu erwerben. Laufend erweiterten sie das Sortiment und bis heute blühen über 400 verschiedene Pflanzenarten und Gemüsesorten im Samengarten. Im 2006 kreierten sie ihre erste Website und der Online-Verkauf startete. Dann, im 2016 übernahmen 3 Brüder – heute sind alle 4 Brüder Betriebsinhaber – das Familienunternehmen in der zweiten Generation.

Zurzeit bewirtschaften sie 32 ha Land mit ca. 30 Angestellten. Die Führung gestalteten sie interessant und das jährliche Besucherwochenende im Juli ist sehr empfehlenswert. Die Samen können nur online erworben werden, doch für sämtliche Gartenliebhaber ist der überdurchschnittlich schöne Samenkatalog sehenswert!!! Die Samengärtnerei kann auch per Telefon 024 481 40 35 oder per E-Mail an info@zollinger.bio erreicht werden.

In Leysin durften wir ein sehr feines Mittagessen geniessen und anschliessend führte uns die Carfahrt via Les Diablerets über den Col du Pillon durch das Saanenland, mit Kaffeehalt in Schönried, und durch das Simmental zurück nach Münsingen.

Bestens chauffiert erreichten wir den Schwandparkplatz und ich durfte lauter zufriedene Gesichter verabschieden. Allen danke ich herzlich für's Mitmachen!

Annemarie Brügger

ANZEIGE

EGGER ... PRINT UND DIALOG ...

ENGAGIERT
VIELSEITIG
INNOVATIV

egger-ag.ch

MaurerTreuhand

Buchhaltungen
Steuererklärungen
Steuerberatungen
Hofübergaben

Ihr Spezialist für Landwirtschaftliche Buchhaltungen

Werner Maurer
Zelgmatte 2, 3714 Frutigen
079 735 79 68 www.treuhandmaurer.ch

27. Jassturnier 2023

Am 20. Oktober trafen sich die Jasserinnen und Jasser des Ehemaligenvereins zum Jassturnier ohne Verlierer. Nach einem Essen, welches vom Catering Muster und Moser aus Seftigen aufgetragen wurde, konnten wir im Schlossgutsaal zum Turnier starten.

Nach ca. drei Stunden hoher Konzentration und einigen Kaffees wurde die Rangliste aus dem Computer des Jassbüros ausgespuckt.

Die drei geschlachteten und sauber verpackten Schweine waren im Nu verteilt und viele zufriedene Ehemalige machten sich auf den Heimweg.

Martin Meier

1. Ruch Jakob, 2. Wegmüller Ueli, 3. Trachsel Fritz

Rangliste

1. Ruch Jakob, Biembach; 2. Wegmüller Ueli, Utzigen; 3. Trachsel Fritz, Lohnstorf; 4. Tschanz Ueli, Brenzikofen; 5. Brönnimann Hans, Riggisberg; 6. Fankhauser Daniel, Eggiwil; 7. Fankhauser Fritz, Trub; 8. Staub Hans, Rüeggisberg; 9. Seiler Marianne, Rumisberg; 10. Galli Rudolf, Landiswil; 11. Fankhauser Christian, Zäziwil; 12. Aeschlimann Therese, Landiswil; 13. Bienz Ueli, Meikirch; 14. Schweizer Fritz, Schafhausen; 15. Ramseier Niklaus, Brenzikofen; 16. Steffen Hanspeter, Hilterfingen; 17. Zaugg Marlise, Schwendibach; 18. Widmer Manfred, Ocourt; 19. Berger Peter, Zimmerwald; 20. Gerber Niklaus, Brenzikofen; 21. Liechti Godi, Konolfingen; 22. Galli Anton, Eggiwil; 23. Dähler Andreas, Oppligen; 24. Tschanz Daniel, Thörishaus; 25. Trachsel Fritz, Rüeggisberg; 26. Gutknecht Fritz, Arni; 27. Stucki Werner, Niederhünigen; 28. Tschanz Martin, Thörishaus; 29. Zutter Martha, Schwarzenburg; 30. Moser Hans, Amsoldingen; 31. Salzmann Thomas, Eggiwil; 32. Tanner Walter, Biglen; 33. Wisler Hans, Trub; 34. Plüss Christian, Gurzelen; 35. Mast Christina, Lanzenhäusern; 36. Bigler Ernst, Tscheppach; 37. Blaser Hans, Landiswil; 38. Habegger Heinz, Trub; 39. Zaugg Daniel, Schwendibach; 40. Klötzli Walter, Walkringen; 41. Baumgartner Martin, Fankhaus; 42. Schüpbach Helene, Thun; 43. Hostettler Hans, Rüeggisberg; 44. Seiler Martin, Rumisberg; 45. Kobel Jakob, Signau; 46. Zbinden Edith, Mamishaus; 47. Schlapbach Margrit, Zollikofen; 48. Schlapbach Susanna, Kriechenwil; 49. Streit Hans, Thörishaus; 50. Sutter Adrian, Gammen; 51. Neuenschwander Michael, Burgdorf; 52. Gerber Kathrin, Zollbrück; 53. Küng Walter, Oey Diemtigen; 54. Tanner Christine, Biglen; 55. Kneubühl Fritz, Kriechenwil; 56. Lüthi Alfred, Heimisbach; 57. Rentsch Walter, Gammen; 58. Baumgartner Hansueli, Trub; 59. Liechti Ernst, Grafenried; 60. Schmid Samuel, Frauenkappelen; 61. Bühlmann Walter, Milken; 62. Langenegger Alfred, Emmenmatt; 63. Althaus Walter, Zollbrück; 64. Haldemann Paul, Gurzelen; 65. Dällenbach Werner, Konolfingen; 66. Wegmüller Peter, Biglen; 67. Graf Rudolf, Forst; 68. Streit Heidi, Thörishaus; 69. Burren Elisabeth, Gasel; 70. Jakob Anton, Arni; 71. Leupi Andrea, Belpberg; 72. Holzer Walter, Frauenkappelen; 73. Steinmann Hans, Richigen; 74. Plüss Renate, Gurzelen; 75. Schlapbach Robert, Kriechenwil; 76. Liechti Samuel, Gohl; 77. Hofer Niklaus, Steffisburg; 78. Mosimann Peter, Mirchel; 79. Haldemann Renate, Eggiwil; 80. Marschall Christian, Thörishaus; 81. Gfeller Walter, Grosshöchstetten; 82. Moser Hans, Gurzelen; 83. Staub Hans, Belpberg; 84. Streit Elisabeth, Schliern.

Betriebsporträt Patte de Lion

Lionne Spycher und Aureus Schüle führen seit 2014 den Bio-Hof in Ried-Mörel, Wallis. Ganz klein mit 4 Hektaren gestartet, hat sich der Nebenerwerbsbetrieb mit zwei kleinen Ställen und ein paar Schafen zu einem Bergbauernhof mit 17 ha, Direktvermarktung, verschiedenen Produkten sowie Schafen, Ziegen und Schweinen gemausert.

Im Jahr 2014 haben wir den Nebenerwerbsbetrieb in Ried-Mörel übernommen. Ohne zu viele Vorstellungen haben wir einfach gestartet. Nun, fast 10 Jahre später, können wir auf einem Bergbauernhof mit 17 ha wirtschaften. Heute stellen wir uns ganz anderen Aufgaben als damals. Zurzeit beschäftigen wir uns intensiv mit Strukturen und Rollen, da dies bei der ganzen Aufbauarbeit die letzten Jahre etwas auf der Strecke geblieben ist.

Schafe

Wir halten Engadiner und Walliser Landschafe. Da wir den Betrieb aber mit Schwarznasen übernommen haben, steht unsere Hofzucht noch nicht ganz auf eigenen Beinen. Die Engadiner und Walliser Landschafe sind ideal für uns und unser Terrain geschaffen. Gefüttert wird nur mit betriebseigenem Heu und Emd. Seit ein paar Jahren hat sich unser Fütterungssystem so gut eingependelt, dass wir ganz auf betriebsfremde Futtermittel verzichten können.

Unser Hauptziel ist, dass wir mit den Gegebenheiten vor Ort möglichst schonend umgehen und in den natürlichen Kreisläufen das Maximum herausholen können.

Unsere Lämmer kommen im Frühling zur Welt und gehen dann mit den Mutterschafen auf die Alpe Marijelen. Im Herbst überweiden wir mit den Tieren noch unsere Heimweiden und schlachten die Lämmer dann vor dem Einstallen.

Wir arbeiten stetig daran, dass wir alles von unseren Tieren verwerten können. So gibt es nicht nur Mischpakete für unsere Stammkunden, sondern auch Felle und in Zukunft Barf für unsere Haustiere.

Heuernte

Ziegen

Die Ziegen halten wir vor allem als Landschaftsgärtner. Sie unterstützen uns bei der Bekämpfung der Verbuschung und der Vergandung. Alle Tiere sind Mischlinge und einzig die Gesundheit und die Resilienz spielen für uns eine Rolle.

Schweine

Wir halten zwei Mutterschweine und einen Eber. Die Mutterschweine fährlen einmal pro Jahr und die Ferkel verkaufen wir dann an die umliegenden Betriebe und Alpen zur Ausmast.

Die Mutterschweine sind eine Mischung aus rosa X schwäbisch-hällisch und Turopolje und dem FIBL-Projekt «Das neue Hausschwein» angegliedert. Unser Eber Alfredo ist ein rosa Edelschwein.

Eine Fütterung aus rein betriebseigenem Futter konnten wir bei den Schweinen bis jetzt noch nicht erreichen, konnten den Prozentsatz der betriebsfremden Anteile jedoch stetig senken.

Hofprodukte

Wir produzieren jedes Jahr verschiedene Hofprodukte wie z. B. Kräutersalze, Eingemachtes und Trockenwaren, welche wir im Verkaufsschrank beim Haus, online über unsere Website und auf der Riederalp an Gastro- und Ferienwohnungsbetriebe verkaufen.

Dieser Betriebszweig soll in den nächsten Jahren noch weiter ausgebaut werden.

Social Media

Da Ried-Mörel nicht gerade um die Ecke ist, uns aber der direkte Kundenkontakt sehr wichtig ist, haben wir uns vor ein paar Jahren dazu entschieden, dass wir ein virtuelles Fenster für unsere Kunden und Interessierte öffnen. Wir betreiben einen Instagram-, einen Facebook- und einen TikTok-Account, auf welchen wir versuchen, eine Brücke zur Landwirtschaft zu schlagen und sie so zeigen, wie sie für uns ist.

Aureus Schüle

Ich habe 2011 an der Bio-Schule Schwand meinen Abschluss zum Landwirt spez. Biolandbau gemacht. Die Jahre vor der Hofübernahme in Ried-Mörel habe ich an verschiedenen Orten gearbeitet. Seit 2014 bin ich zusammen mit Lionne Betriebsleiter auf dem Bio-Hof in Ried-Mörel. Die ersten Jahre habe ich nebenbei noch bei einer Transportfirma auf der Riederalp gearbeitet und drei Jahre lang Bio-Kontrollen gemacht. Heute arbeite ich hauptsächlich auf unserem Betrieb. Neben der Landwirtschaft bin ich noch als Regionalbetreuer für das Oberwallis im Vorstand der Schweizer Bergheimat tätig und Mitwirkender in der Agrarallianz.

Betriebsspiegel

Betriebsleitung: Lionne Spycher (Landwirtin spez. Bio) und Aureus Schüle (Landwirt spez. Bio)

Mitarbeiter: Freiwillige und Saisoniers vor allem während der Heuernte. Zeitweise Praktikanten und Praktikantinnen.

Bewirtschaftungsform: Bio Suisse seit 2014

Standort: Ried-Mörel bis Riederalp 1200–2000 m ü. M., 1800 mm Jahresniederschlagsmenge, 6,5 ha über 30 % Hangneigung, Bewässerungssystem über fast alle Flächen, gespiesen mit Gletscherwasser

Betriebsfläche: 17 ha: Vernetzung und Öko: 9,1 ha; Burgeralp Märijelen

Tierbestand: 95 Tiere; Mutterschafe mit Lämmern: 70; Schafe Nachzucht: 10; Böcke: 2; Ziegen mit Gitzen: 10; Mutterschweine: 2; Eber: 1

Lionne Spycher

Ich habe 2011 an der Bio-Schule Schwand meinen Abschluss zur Landwirtin spez. Biolandbau gemacht. Vor der Betriebsübernahme habe ich im Verkauf, auf dem Bau und auf verschiedenen Betrieben gearbeitet. Seit 2014 bin ich zusammen mit Aureus Betriebsleiterin auf dem Bio-Hof in Ried-Mörel. Im ersten Jahr nach der Betriebsübernahme habe ich bei den Aletsch-Bahnen gearbeitet. Im zweiten Jahr kam unser erstes Kind zur Welt und ich habe für vier Jahre mit der externen Arbeit aufgehört. Heute arbeite ich 40 % bei cen services im Büro. Neben der Landwirtschaft und der externen Arbeit bin ich politisch sehr aktiv und Vorstandsmitglied der Kleinbauern-Vereinigung.

Zukunft

Wir freuen uns auf die Aufgaben, welche uns in Zukunft gestellt werden.

Ein Projekt der Zukunft wird eventuell ein Stallbau sein, da wir zurzeit in mehreren Ställen füttern müssen. Ebenfalls wird das Wassermanagement in den trockenen Sommern mehr und mehr eine Herausforderung. Hier versuchen wir jetzt schon, durch die Bewirtschaftung und z. B. einen hohen Schnitt beim Mähen dem Austrocknen der Grasnarbe entgegenzuwirken. Fast alle unsere Flächen sind an die Bewässerungsanlage angeschlossen und werden mit Gletscherwasser bewässert. Auch wenn zurzeit noch sehr viel Schmelzwasser vom Aletschgletscher kommt, wird der sparsame Umgang in Zukunft unumgehbar sein.

Bio-Land Schweiz – wie weiter?

Um den Schweizer Bio-Landbau weiterzubringen, braucht es eine fundierte und ganzheitliche Bio-Grund- und Weiterbildung. Sie ist die Grundlage für die Zukunft des Bio-Landes Schweiz.

www.patte-de-lion.ch

Lionne Spycher und Aureus Schulte

ANZEIGE

Ehemalige Schwand-Bäregg

Havila Kystruten – der beste Weg, das Beste entlang der Küste Norwegens zu erleben

Freitag bis Donnerstag, 24. bis 30. Mai 2024

Von Bergen über Trondheim und Tromsø nach Kirkenes: Gemeinsam mit Havila Kystruten bringen wir Sie zu den schönsten Destinationen entlang der norwegischen Küste. An Bord der umweltfreundlichen Havila-Schiffe, die erst seit 2021 im Dienst sind, erleben Sie eine unvergessliche Kreuzfahrt.

Unser Schiff

Auf Havila Pollux, im norwegischen Stil eingerichtet, erwarten Sie schöne «Superior Sea View»-Kabinen – alle verfügen über Badezimmer mit Dusche und WC, Föhn, Flachbildfernseher, Wasserkocher und über Fenster mit Blick ins Freie. WLAN an Bord ist gratis. Mehrere gemütliche Bereiche laden zum Verweilen ein, vor allem das Panoramadeck und die Lounge mit Glasdach. Das Leben an Bord ist abwechslungsreich und kurzweilig. Die Natur leistet dazu den grössten Beitrag – aber Sie kommen auch in den Genuss von spannenden Vorträgen, welche Ihnen Information zu Kultur, Natur und den Landgängen vermitteln.

Das Programm in Kürze:

Die ausführliche Version erhalten Sie auf Anfrage bei Vollenweider Reisen.

1. Tag: Transfer mit Car nach Genf – Flug mit SAS via Kopenhagen nach Bergen – Einschiffen auf Havila Pollux – 20.30 Uhr beginnt das «Erlebnis Küstenfahrt».

2. Tag: 09.45 Uhr legt das Schiff in Ålesund an. Auf einem Spaziergang zeigen wir Ihnen die schönsten Häuser der Jugendstilstadt und vielleicht erklimmen Sie über 418 Stufen auch den Aussichtsberg Aksla. 20.00 Uhr geht die Kreuzfahrt weiter.

3. Tag: Am Vormittag erreichen Sie die altehrwürdige Stadt Trondheim mit ihrem berühmten Nidaros-Dom – nachmittags Weiterreise durch den Fjord und den Schärengarten mit vielen kleinen Inseln.

4. Tag: Das Schiff passiert den Polarkreis, kommt vorbei am grössten Gletscher Nordskandinaviens und mit etwas Glück können Sie auf dieser Strecke Seeadler beobachten.

5. Tag: Durch enge Fjorde haben Sie Tromsø und das «Reich der Samen» erreicht. Entdecken Sie die Stadt auf einer Rundfahrt; dabei besuchen Sie auch die bekannte Eismeerkathedrale.

6. Tag: Frühmorgens kurzer Stopp in der nördlichsten Stadt Europas, Hammerfest – später fakultativer Ausflug durch die raue Landschaft zum 300 m über dem Eismeer gelegenen berühmten «Nordkap» mit der Weltkugel.

7. Tag: Am Vormittag erreicht Havila Pollux die Endstation Kirkenes. Busfahrt zum Flughafen und Rückreise in die Schweiz mit SAS via Oslo und Kopenhagen nach Genf. Transfer zu den Aussteigeorten.

Kosten pro Person

Doppelkabine Superior	Fr.	4250.–
Einzelkabine Superior	Fr.	6345.–

Reiseversicherung

ist Sache der Teilnehmenden. Bei Bedarf fragen Sie uns nach unseren Möglichkeiten.

Inbegriffen: Transfers zu und von Flughäfen und Schiffsanlegern • Flug mit SAS Genf – Bergen und Kirkenes – Genf • Seereise gem. Programm • alle Hafentaxen • Übernachten in komfortablen Kabinen • volle Verpflegung ab Abendessen 1. Tag bis Frühstück 7. Tag / ohne Getränke • Stadtrundgang in Ålesund und Stadtrundfahrt in Tromsø mit lokaler Begleitung sowie Eintritt Eismeerkathedrale • Willkomm-Apéro • Vollenweider-Reiseleitung • ausführliche Reiseunterlagen

Anmeldung

Mit Talon in den Mitteilungen an Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen 1, oder telefonisch bis Mittwoch, 17. Januar 2024, via 032 685 99 88 oder info@vollenweider-reisen.ch

Ehemalige Schwand-Bäregg

Vorschau Veloferien 2024

Woche 1: Sonntag bis Samstag, 9. bis 15. Juni 2024
Woche 2: Dienstag bis Montag, 25. Juni bis 1. Juli 2024
Zusatzwoche: Sonntag bis Samstag, 7. bis 13. Juli 2024

Rund 65 Radlustige – aufgeteilt in drei Gruppen – waren in der «Aktiv-Ferienwoche 2023» dabei.

Für nächstes Jahr steht das Zillertal mit seiner abwechslungsreichen Umgebung auf dem Programm. In der imposanten Tiroler Bergwelt ist von genussvollen Talrunden bis hin zu etwas anspruchsvolleren Rad-Strecken für jedermann etwas dabei!

Die Reiseausschreibung erfolgt in den März-Mitteilungen.

Interessierte notieren sich schon heute den Termin in der Agenda.

Ehemalige Schwand-Bäregg

Herbstreise Azoren – grünes Paradies im Atlantik

Montag bis Montag, 23. bis 30. September 2024

Harmonisch und eindrucksvoll verteilen sich die Inseln der Azoren über dem azurblauen Meer. Die gesamthaft neun Inseln haben viel gemeinsam, aber auch genauso viele Unterschiede, die jede einzelne zu einem besonderen Erlebnis machen. Wir besuchen die grösste Insel des Archipels. «Ilha Verde» – die grüne Insel nennen die Bewohner von São Miguel zu Recht ihre Insel, denn wohin man auch schaut, überall kann man üppige grüne Landschaften und viele Wälder entdecken. Dazu kommen weite Wiesen und Felder, malerische Seen, kleine Dörfer und eine wunderschöne, beeindruckende Küste, die steil ins Meer abfällt.

Freuen Sie sich auf spannende Entdeckungen auf Portugals Azoreninsel São Miguel!

Mit frühzeitiger Anmeldung sichern Sie sich Ihren Platz.

Die Ausschreibung erfolgt in der März-Ausgabe der «Ehemaligen-Nachrichten».

Reminder

Ehemaligen-Vereine Rütti-Seeland-Waldhof und Schwand-Bäregg

Winter-Badewochen 2024

Winterbadewoche Bregenzerwald – Moorbad Reuthe: Donnerstag bis Donnerstag, 18. bis 25. Januar 2024
Winterwoche Bad Buchau am Federsee: Samstag bis Samstag, 17. bis 24. Februar 2024

Gesundheit ist unser höchstes Gut! Sie will gehütet und gepflegt werden! Und deshalb gibt es auch im 2024 wieder die seit vielen Jahren zur Tradition gewordenen Winter-«Erholungsferien» der Ehemaligen-Vereine im Vorarlberg, nahe zur Schweizer Grenze und im Bodensee-Hinterland, in Bad Buchau am Federsee.

Im Gesundhotel Bad Reuthe erwartet den Gast eine Wohlfühlwelt. Das Hotel besteht aus verschiedenen Häusern, die alle miteinander verbunden sind – bietet heimelige Zimmer mit viel Holz – grosszügigen Platz zum «einfach sein» – die Küche überrascht mit kreativen Köstlichkeiten und Spezialitäten aus der Region. Zum Relaxen einfach eintauchen in die lichtdurchfluteten Badewelten mit Innenbädern und dem geheizten Gartenpool oder in die grosszügige Saunawelt.

Das Hotel in Bad Buchau bietet grosszügige Zimmer und ist durch den Bademantelgang direkt mit der Adelindis-Therme verbunden, wo sich der Gast im wohlig-warmen Heilwasser entspannt zurücklehnen kann. Die Thermenlandschaft erstreckt sich über 8 verschieden temperierte Thermalbecken mit Bodensprudlern, Rückenmassagedüsen und Sprudelliegen. Eine gute Gelegenheit also, um sich von der Alltagshektik zu erholen.

Zum Programm

Der Car bringt Sie bequem an den gewählten Ferienort. Die Zeit in der Woche gehört natürlich Ihnen – am Vormittag zum Nutzen der Bäder, für Massagen und Moorpackungen, für eine Fusspflege oder für einen Spaziergang in der frischen Winterluft – ganz nach Ihren Vorstellungen.

An den Nachmittagen stehen kleine Ausfahrten auf dem Programm – mal mit einer Besichtigung, mit einem Abstecher in eine schöne Winterlandschaft, zum Sonne tanken auf einem Berg oder Sie gestalten sich auch diese Zeit nach Ihrem Wunsch.

Auskunft / Anmeldung

Sie möchten mehr über die Programme wissen? Die Ausschreibung beider Wochen erfolgte in der September-Nummer. Falls nicht mehr vorhanden, verlangen Sie Ersatz bei Vollenweider Reisen.

Vollenweider Reisen,
Telefon 032 685 99 88,
info@vollenweider-reisen.ch

Ehemaligenvereine Rütti-Seeland-Waldhof

Flusskreuzfahrt «Holland – Romantischer Rhein»

Amsterdam – Nijmegen – Köln – Rüdesheim – Mannheim – Strasbourg
Freitag bis Donnerstag, 19. bis 25. April 2024

Herzlich willkommen an Bord der MS France! Auf dem Schiff haben wir ein Teilkontingent gebucht. Das komfortable, schwimmende Hotel verfügt über ein grosszügiges Restaurant sowie einen lichtdurchfluteten Salon und eine Bar. Die Aussenkabinen liegen auf zwei Decks. Das Sonnendeck lädt ein zum Verweilen, Entspannen und einfach zum Geniessen der Landschaft.

Die Anreise nach Amsterdam erfolgt bequem im Car. Sie werden also – wie auf bisherigen Flusskreuzfahrten – keine Umstände haben mit Gepäck «schleppen» und der Car begleitet das Schiff auf dem Weg nach Strasbourg. Auf der Heimreise haben wir einen freien Mittagshalt in einem elsässischen Weindorf geplant.

Die Flussfahrt

Wir laden Sie ein zu einer besonderen Kreuzfahrt auf «Vater Rhein», vom Mündungsdelta in den Niederlanden bis zu den Hängen des Schwarzwaldes und der Vogesen. Ein Flusstal wie aus einem Bilderbuch – mit schroffen Felsen, steilen Weinbergslagen, einer Burg auf fast jeder hohen Bergkuppe und pittoresken Orten links und rechts der Ufer. Sie starten von Amsterdam, der Stadt der Grachten, entdecken die älteste Stadt der Niederlande, Nijmegen, mit prächtigen Bauten und andere geschichtsträchtige Orte – besuchen die Stadt Köln mit ihrem weltberühmten Dom – gleiten durch das Welterbe Oberes Mittelrheintal mit der kleinen Weinstadt Rüdesheim – haben Aufenthalt in Mannheim, bevor es zum Ausschiffungshafen in Strasbourg geht.

Rosinen aus dem Programm 2. bis 6. Tag.

Tulpen, soweit das Auge reicht! Besuch des Keukenhofs mit dem weltgrössten Freiland-Blumenpark auf 28 ha • Nijmegen, die älteste Stadt der Niederlande, lockt mit seinem gemütlichen Zentrum und zahlreichen Cafés • Entdeckung der Rheinmetropole Köln mit der Bimmelbahn oder interessanter Ausflug in den Tagebau Region Hambach, die grösste Braunkohlegrube Europas • die kleine Weinstadt Rüdesheim mit dem bekannten Herzstück Drosselgasse • Schwetzingen, die Hochburgregion des Spargels, welche bereits seit 1668 Spargelanbau betreibt und dadurch weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt ist.

Verlangen Sie das Detailprogramm!

Die Kosten pro Person

Doppelkabine Hauptdeck, Panoramafenster (Öffnen nicht möglich)	Fr.	2190.–
Doppelkabine Oberdeck, Panoramafenster (mit Schieber zum Öffnen)	Fr.	2340.–

Inbegriffen

Carreise nach Amsterdam und zurück in die Schweiz sowie alle Ausflüge • Strassengebühren • Schiffsreise gemäss Programm • Übernachten in 2-Bett-Kabinen der gewählten Kategorie, mit Dusche und WC • kleines Frühstück am 1. Tag •

6× Frühstücksbuffet, Lunchpaket bei der Anreise • 4 Mittagessen • 6 Abendessen • Getränke an Bord (ohne Sonderkarten) • Vollenweider-Begleitung • Reiseunterlagen

Sofortbucher-Rabatt

bis Freitag, 29. Dezember 2023, Fr. 150.– pro Kabine.

Anmeldung

bis Mittwoch, 17. Januar 2024, bei Vollenweider Reisen, Postfach 1152, 2540 Grenchen 1

Tel. 032 685 99 88 (das ist auch die Tel. Nr. für weitere Auskünfte) oder info@vollenweider-reisen.ch

Copyright © Paul Hilbert

Voranzeige
Ehemalige Rütti–Seeland–Waldhof

Bergfrühling Montafon–Paznauntal

Dienstag bis Freitag, 18. bis 21. Juni 2024

Reservieren Sie sich schon heute das Datum für die RSW-Kurzreise, die nächstes Jahr in die Region Montafon–Paznauntal führt. Das rund 40 km lange Alpental Paznaun liegt zwischen Landeck und der Bieler Höhe im Bundesland Tirol. Es ist im Norden von der Verwallgruppe und im Süden von der Samnaungruppe und der Silvretta umgeben. Ihr «Doheime» liegt in Galtür, einem beschauliches 800-Seelen-Dorf am Fusse der 2671 Meter hohen Ballunspitze. Hier erwartet Sie ein familiengeführtes Hotel, welches den Gast mit traditioneller Heimatverbundenheit begrüsst. Freuen Sie sich auf eine gemütliche Kurzreise verbunden mit spannenden Ausflügen und Besichtigungen!

Voranzeige
Ehemalige Rütti–Seeland–Waldhof

Flusskreuzfahrt Rhein–Mosel

Samstag bis Freitag, 19. bis 25. Oktober 2024

Freuen Sie sich auf die herbstliche Flusskreuzfahrt auf Rhein und Mosel, vorbei an Deutschlands bekanntesten Weinanbaugebieten in der Zeit, in der sich die Landschaften von ihrer schönsten Seite zeigen. Rebberge, so weit das Auge reicht, berühmte Steillagen, schmucke Winzerdörfer gilt es zu entdecken und zwischendurch ein feines Glas Moselwein zu geniessen. All das erwartet Sie auf der «Reise der Gemächlichkeit».

Reservieren Sie sich schon heute den Termin in der Agenda. Die Ausschreibungen der Reisen erfolgen in der März-Nummer der «Ehemaligen-Nachrichten».

ANZEIGE

DIE BLUMENINSEL – MADEIRA
12. – 19. März / Flug **Fr. 1870.--**
Mitten im Atlantik liegt die «Perle» Madeira - die portugiesische Insel des ewigen Frühlings! Überzeugen Sie sich selbst von der Vielfältigkeit dieser wunderschönen Landschaft.

RELAXEN & SHOPPEN IM TIROL
02. – 05. April / Car **Fr. 820.--**
«s'Lädele» – für viele gehört es genauso zu den Ferien wie feines Essen, Zeit zum Relaxen und Sonnenschein. Ein Grund dafür lässt sich schliesslich immer finden!

MALERISCHER GARDASEE
15. – 18. Mai / Car **Fr. 855.--**
Eine wunderbare und farbenprächtige Landschaft – genau das Richtige für eine kurze Auszeit im Mai!

LIEBLICHES ALLGÄU
26. – 30. Mai / Car **Fr. 1040.--**
Umgeben von herrlicher Natur mit einem fantastischen Blick auf die Berge liegt das Feriendomizil, ein familiengeführtes Hotel mitten im schönen Ort Schwangau im Allgäu.

FASZINIERENDES ISLAND
12. – 21. August / Flug **Fr. 4990.--**
Dieses kleine, dünn besiedelte Land thront am Rand Europas an der Grenze zum nördlichen Polarkreis und ist buchstäblich noch am Entstehen. Die Natur ist gezeichnet durch Gletscher, schroffe Berge, blubbernde Schlammlöcher und heisse Geysire.

www.vollenweider-reisen.ch
032 685 99 88

vollenweider reisen

Anmeldung für die Reiseaktivitäten der Ehemaligen-Vereine

Wir sind Ihnen dankbar für Ihre Anmeldung bis zum angegebenen Termin. Gerne halten wir Ihnen provisorisch einen Platz frei, sollte aus einem Grunde eine Buchung dann noch nicht fest möglich sein.

Name(n) ..... Vorname(n) ..... Geburtsdatum .....

Name(n) ..... Vorname(n) ..... Geburtsdatum .....

Adresse ..... PLZ/Ort .....

Tel. Festnetz ..... Tel. Mobile .....

E-Mail .....

Gewünschte Reiseaktivität:

○ **Winterwoche «Bad Reuthe im Bregenzerwald», Do bis Do, 18. bis 25. Januar 2024**
○ Doppelzimmer ○ Einzelzimmer ohne Zuschlag
Zimmer mit Zuschlag im Haus Bregenzerwald:
○ Doppelzimmer ○ Einzelzimmer

○ **Winter-Ferienwoche «Bad Buchau am Federsee», Sa bis Sa, 17. bis 24. Februar 2024**
○ Doppelzimmer ○ Doppelzimmer zur Alleinbenützung

○ **Flusskreuzfahrt «Holland – Romantischer Rhein», Fr bis Do, 19. bis 25. April 2024**
○ Doppelkabine Hauptdeck ○ Doppelkabine Oberdeck

Havila Kystruten – der beste Weg, das Beste entlang der Küste Norwegens zu erleben, Fr bis Do, 24. bis 30. Mai 2024
○ Doppelkabine Superior Sea View ○ Einzelkabine Superior Sea View

Versicherung:

○ Ich (wir) besitze(n) einen ETI-Schutzbrief oder eine gleichwertige Annullierungs-/Reisezwischenfall-Versicherung (z. B. Vacanza von Visana) 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

Ehemalige Schwand-Bäregg

Ehemaligen-Reise 2024 nach Frankreich

Sonntag bis Sonntag, 18. bis 25. August 2024

Am 1. Tag fahren wir von Grünen nach Poitiers, wo wir die erste Nacht verbringen.

Am 2. Tag besichtigen wir die SERCO-Landtechnik, inkl. einer Mittagsverpflegung. Danach geht es weiter nach Nantes, wo die zwei nächsten Übernachtungen geplant sind.

SERCO-Landtechnik in Frankreich

Am 3. Tag gibt es eine Stadtbesichtigung in Nantes, gefolgt von einer Besichtigung des Château Angers.

Am 4. Tag machen wir uns auf den Weg zur Bauernfamilie Wieser. Nach einer Betriebsbesichtigung sind wir bei ihnen zu einem Stehlunch (einige Sitzgelegenheiten gibt es sicher) eingeladen, wo auch weitere Fragen beantwortet werden. Im Verlauf des Nachmittags fahren wir weiter gegen Westen und verbringen die nächsten drei Nächte in Lorient.

Am 5. Tag steht der Besuch einer Bio-Molkerei und eines Bio-Landwirtschaftsbetriebes auf dem Programm.

Am 6. Tag besuchen wir am Morgen die Halbinsel von Quiberon und am Nachmittag noch das U-Boot-Museum in Lorient.

Am 7. Tag beginnt bereits wieder die Heimreise. Wir fahren in die Region Auxerre-Beaune, wo wir die letzte Nacht verbringen.

Am 8. Tag sind wir zu Gast bei der Familie Sempach in Romange. Nach einer Betriebsbesichtigung geniessen wir bei ihnen das Mittagessen und fahren anschliessend zurück nach Grünen.

Arrangementpreis

Pro Person	Fr.	1290.–
Einzelzimmer-/ kabinenzuschlag	Fr.	290.–
Annullationskosten-/ SOS-Versicherung	Fr.	29.–

Im Arrangementpreis inbegriffen sind

Fahrt im Sommer-Car • 7 Übernachtungen im DZ, inkl. Frühstück • 3 Abendessen im Hotel • 3 Abendessen im Restaurant • 1 Mittagessen • alle Eintritte und Verkostungen gemäss Programm

Auskunft

Auskünfte erteilen die Sommer AG unter Tel. 034 431 15 94 oder info@sommer-reisen.ch sowie die Reiseleiter Ursi Hess, Mobile 079 449 69 29, und Walter Kobel, Mobile 079 418 44 24 oder per Mail: wakobel@sensemail.ch

Anmeldetalon: Ehemaligen-Reise 2024 nach Frankreich

Name(n) ..... Vorname(n) ..... Geburtsdatum .....

Name(n) ..... Vorname(n) ..... Geburtsdatum .....

Adresse ..... PLZ/Ort .....

Tel. Festnetz ..... Tel. Mobile .....

E-Mail .....

Gewünschtes Zimmer: ◯ Doppelzimmer ◯ Einzelzimmer

Annullationskosten-Versicherung: ◯ 1 Person ◯ 2 Personen ◯ keine

Einsenden bis am 28. März an:
Sommer AG, Fürtenmattestrasse 4, 3455 Grünen

Wichtige Daten

INFORAMA

7.12.2023	Bäregg-Forum, INFORAMA Emmental
15.1.2024	Anmeldeschluss berufsbegleitender Kurs zur Bäuerin FA / zum bäuerlichen Haushaltsleiter FA (offener Kurs)
5.3.2024	Informationsabend Agrotechniker/in HF, virtuell, Link unter www.inforama.ch/hf
7.3.2024	Informationsabend Betriebsleiterschule, INFORAMA BeO Hondrich
12.3.2024	Informationsabend Betriebsleiterschule, INFORAMA Rütti, Zollikofen

HONDRICH

27.1.2024	Jassturnier, INFORAMA Berner Oberland, Hondrich
24.2.2024	Kurs Milchkanne veredeln, Kägiswil

RÜTTI-SEELAND-WALDHOF

23.2.2024	Hauptversammlung Ehemalige Waldhofschülerinnen, Restaurant Kreuz, Bleienbach
16.3.2024	HV Ehemalige Rütti-Seeland-Waldhof, INFORAMA Rütti, Zollikofen

SCHWAND-BÄREGG

26.1.2024	Hauptversammlung, Rest. Schlossgut, Münsingen
24.2.2024	Schneeschuh- oder Winterwanderung, Prés-d'Orvin
24.8.2024	Jubiläum 50 Jahre Bäregg

REISEN

18.–25.1.2024	Winterwoche Bregenzerwald – Moorbad Reuthe
17.–24.2.2024	Winterwoche Bad Buchau am Federsee/Oberschwaben
19.–25.4.2024	Flussfahrt Holland
24.–30.5.2024	Seereise mit Havila Kystruten von Bergen nach Kirkenes
9.–15.6.2024	Veloferien Zillertal 1. Woche
18.–21.6.2024	Bergfrühling Montafon–Paznauntal
25.6.–1.7.2024	Veloferien Zillertal 2. Woche
7.–13.7.2024	Veloferien Zillertal 3. Woche
19.–25.8.2024	Ehemaligen-Reise 2024 nach Frankreich
23.–30.9.2024	Herbstreise Azoren
19.–25.10.2024	Flussfahrt Rhein–Mosel

Redaktionsschluss der März-Ausgabe: 29. Januar 2024