40. Jahrgang Nr. 1 / März 2024

Infos rund um den Gerzensee



SEE-SPIEGEL







Jugendkonto.

Du bist zu alt für ein Sparschwein? Dann sollten wir reden.

slguerbetal.ch



Sicher. Nachhaltig. Regional.

Spar+Leihkasse Gürbetal AG

Hauptsitz: Mühlethurnen, Telefon 031 808 19 19 Geschäftsstelle: Seftigen, Telefon 031 808 19 18



Inhaltsverzeichnis

- 5 Einladung zur 8. Mitgliederversammlung Ursula Urfer
- 6 Bienenvolk, Bienenhaltung und Bedeutung der Bienen Anna Ryser und Gerhard Wyss
- 12 Vollgas für die Vougasparty Sheila Matti
- 17 Freiwilliger Fahrdienst Kirchdorf und Gerzensee Cornelia Federer
- **18 Sie bringt Bewegung und Farbe ins Leben** Thomas Feuz
- 23 Serie: Menschen und ihre Hobbys. In dieser Ausgabe: Walter Tschannen aus Gerzensee Ria Hage
- **26 Veranstaltungskalender** Rita Ryser
- 28 Michael Hänni, Gerzensee Vom Geschäftsführer zum Landwirt Walter Tschannen
- 34 Jahresprogramm 2024 der Wandergruppe Aktiv 60+ Gerzensee-Umgebung Gerhard Wyss
- 35 Das «Generationenhaus» steht...
- 38 Jugendseite «Boomer-ABC» Nadia Zosso und Thomas Feuz
- **41 Jasssieger 2023 der Ü60 Gerzensee** Ruedi Reusser
- **42 Bündner oder Belpberger Nusstorte?** Claudia Grosjean
- 45 Kirchgemeinde Kirchdorf / «mittendrin» Hesse-Lesung in Kirchdorf Alfred Meyes und Gerhard Wyss
- 47 Bibliothek Kirchdorf
- **49 Kirchdorf am See** Christian Buri
- **50 Lisi** Thomas Feuz

Titelbild: .Eine Biene auf einer Löwenzahblüte. Foto: Walter Tschannen, Gerzensee



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Das Titelbild mit dem schönen blühenden Löwenzahn und der Biene weist auf den kommenden Frühling hin und ermuntert Sie zur Lektüre des interessanten Artikels über die Bedeutung der Bienen für Natur und Mensch. Zum Wandern/Bewegen animiert Sie der Beitrag über die Wandergruppe Aktiv60+ der Region Gerzensee und Umgebung. Aus Kirchdorf erfahren Sie Neues über die HV des Trägervereins SEE-SPIEGEL, den aktuellen Buchtipp der Bibliothek, die Hesselesung im Dorfträff und die fiktive Umbenennung Kirchdorfs, geschrieben in Mundart! Aus Gerzensee lesen Sie Interessantes über die SiegerInnen des letzten Jassturniers der Ü60, das anspruchsvolle Hobby des Traktorenfans Walter Tschannen, den Berufswechsel Michael Hännis vom Geschäftsführer zum Landwirt, das fertiggestellte moderne Generationenhaus sowie als kulinarischen Höhepunkt die noch wenig bekannte, ausgezeichnete Belpberger Nusstorte von Hans Bienz. Aus Jaberg berichten wir über die bemerkenswerte Berufskarriere von Sabine Röthlisberger, das Boomer-ABC heutiger Jugendlicher und das originelle Lisi. Schliesslich berichtet unsere neue Redaktorin Sheila Matti aus Gerzensee. die wir hiermit herzlich willkommen heissen. über die aussergewöhnliche letzte Vougasparty, welche im Haslemoos unten im Gürbetal unter nicht ganz einfachen Umständen im November 2023 stattfand

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre, verehrte Leserinnen und Leser, ein schönes, farbenprächtiges Frühjahr sowie frohe Ostern!

Gerhard Wyss, Kirchdorf



Einladung zur 8. Mitgliederversammlung



Unsere nächste Mitgliederversammlung findet am **Freitag, 5. April 2024 um 19.00 Uhr** im Dorfträff Kirchdorf statt.



Im Anschluss finden die Verleihung des Kulturpreises sowie das traditionelle «Gschwelltiessen» statt.

Die Einladung mit den Traktanden wird per Post an die Mitglieder versendet und ist ab 5. März 2024 auf der Homepage www.see-spiegel.ch aufgeschaltet.

Ursula Urfer, Kirchdorf, Präsidentin

Der «SEE-SPIEGEL» braucht eine gesunde Trägerschaft

Helfen Sie mit, unsere attraktive regionale Publikation zu erhalten. Mit Ihrem Beitrag (Einzelmitgliedschaft: Fr. 25.–, Paare/Familien: Fr. 35.– pro Jahr) unterstützen Sie das kulturelle Schaffen rund um den Gerzensee!

Melden Sie sich als Mitglied oder Gönner an: info@see-spiegel.ch

Unser Bankkonto nimmt auch einmalige Spendenbeiträge gerne entgegen.

IBAN-Nr.: CH19 0900 0000 3003 4517 2 Trägerverein See-Spiegel

oder mit Twint

Ursula Urfer, Kirchdorf







- Steil-/Flachdächer
- Isolationen
- Gerüstbau
- Solaranlagen
- Kranarbeiten

031 809 01 40 info@reusserag.ch www.reusserag.ch



Wer kennt sie nicht, die Bienenhäuschen oder freistehenden Holzkästen, in denen die Honigbienen wohnen? Diese Bienen leben in der Obhut der Imkerinnen und Imker (Niederdeutsch: Imme kar = Bienen-Korb/Gefäss), welche viel Zeit investieren, damit es ihren Tieren gut geht. Um mehr darüber zu erfahren, führte der SEE-SPIEGEL (WyG) ein Interview mit Anna Ryser (RyA), Imkerin in Tägertschi. Über das Imkerhandwerk soll in der Juni-Ausgabe des SEE-SPIEGELS ein Interview mit einer Imkerin aus Kirchdorf folgen.

WyG: Welche generelle Bedeutung haben die Bienen für die Natur?

RyA: Die Bedeutung ist immens, ja zentral. Dies ergibt sich aus ihrer Bestäubungsleistung: Die Honigbiene ist als einziges Insekt blütenstetig. Das heisst, sie besucht wiederholt die gleichen Pflanzenarten und verteilt deren Blütenstaub wechselseitig. Nur dadurch kann es zu einer Befruchtung kommen. Ohne diese Blütenstetigkeit gäbe es kaum Früchte und Steinobst, kaum Erdbeeren – um nur wenige Beispiele zu nennen. Wenn Sie den Film «more than honey» gesehen haben, dann erinnern Sie sich vielleicht an das dargestellte Beispiel aus China. In vielen Landstrichen ist dort die Honigbiene ausgestorben. Die stetige Bestäubungsleistung muss von Menschen in Handarbeit vorgenommen werden, sonst würden die Fruchtbäume nicht befruchtet und somit keine Früchte tragen. Hummeln und Wildbienen sind auch intensive Bestäuber, aber sie sind nicht blütenstetig. Sie fliegen quasi wahllos Blüten an. Fliegt eine Hummel zuerst auf einen Apfelbaum in Blüte und dann zu einer Kirschenblüte, dann ergibt sich wohl eine Bestäubung, aber aus der Verschiedenheit der beiden Obstsorten kann sich trotz Bestäubung keine Frucht bilden. Die Blütenstetigkeit der Biene ist also für Früchte, Blumen und zahlreiche weitere Pflanzen in hohem Masse bedeutsam. Ohne Honigbienen wäre unser Speisezettel somit in grossem Umfang ärmer und die Biodiversität geringer.

Welcher Unterschied besteht zwischen Wild- und Honigbienen? Im Gegensatz zur Mehrheit der Wildbienen lebt die Honigbiene sozial in einem Volk. Dieses besteht aus rund 10'000 und 40'000 Individuen, je nach Jahreszeit. Da die Honigbienen als Volk überwintern, sind sie gezwungen, Vor-

räte anzulegen, welche sie in Form von Honig, aber auch von Pollen, in ihren Waben einlagern.

Aus welchen Elementen besteht ein Honigbienenvolk?

Ein Volk besteht in der oben genannten Volksstärke mehrheitlich aus Weibchen - ein Matriarchat also. Die sogenannten Arbeiterinnen sind denn auch für das Sammeln von Nektar, Pollen, Propolis und Wasser verantwortlich und somit für die Versorgung des Volks essenziell. Bevor die Arbeiterinnen mit dem Sammeln beginnen können, durchleben sie die ersten 20 Tage ihres Lebens als Stockbienen. In dieser Funktion kümmern sie sich um die Aufzucht der Brut, bauen Waben aus dem dafür produzierten Bienenwachs oder säubern den Stock und die Brutzellen. Zu den Arbeiterinnen gesellen sich verhältnismässig wenige **Drohnen** (männliche Bienen, ca. 1'000 bis 2'000 Individuen im Sommer). Sie sind fast ausschliesslich für die Begattung der Königinnen zuständig – und damit ebenfalls für den Fortbestand der Bienenvölker. Ihr kräftiger Körperbau und die grossen Augen sind wichtig für diese Aufgabe.

Und dann gibt es da natürlich noch die **Königin**! Ihre hauptsächliche Tätigkeit besteht im Eierlegen. Eine Königin legt während eines Jahres rund 200'000 Eier mit einem Maximum von 2'000 Eiern pro Tag Ende Juni/Anfang Juli. Mit ihren Pheromonen (Botenstoffen) informiert sie die Arbeiterinnen über







onigin Drol

Arbeiterin

ihre Anwesenheit und «steuert» damit viele Prozesse im Volk indirekt.

In den letzten Jahren hat das Interesse an Bienen enorm zugenommen. Es wird denn auch entsprechend viel geschrieben und zahlreiche Organisationen wollen sich für die Bienen, seien es Honig- oder Wildbienen, einsetzen. Nicht alles jedoch, was publiziert wird, ist auch wissenschaftlich korrekt.

Sind Ihrer Meinung nach die Bienen am Aussterben?

Nicht alle, welche sich engagieren, haben eine gesamtheitliche Sichtweise. Beispielweise bezüglich der Frage, ob die Honigbienen am Aussterben sind, darf festgehalten werden, dass die Honigbiene im Gegensatz zu vielen Wildbienen-Arten derzeit nicht vom Aussterben bedroht ist, die Anzahl der Honigbienenvölker in der Schweiz stabil ist oder regional gar zugenommen hat. Allerdings leiden auch die Honigbienen an der abnehmenden Biodiversität und unter dem Einsatz von Pestiziden. Viele Wildbienenarten sind hingegen akut bedroht. Neben dem mangelnden Blütenangebot und der Pestizidbelastung fehlt es an Nistgelegenheiten, die für die Vermehrung und den Fortbestand dieser wichtigen Bestäuber entscheidend sind. Unter gewissen Umständen scheint die Honigbiene Wildbienen verdrängen zu können. Genaueres dazu wird derzeit erforscht

Ist Bienenhonig als Naturprodukt umstritten?

Auch bezüglich der des öftern geäusserten Annahme, Bienenhonig sei nicht das Naturprodukt, wie gemeinhin angenommen werde, muss entgegengehalten werden, dass Bienenhonig



Spenglerei | Sanitär | Blitzschutz Absturzsicherung Flach- und Steildach

E-Mail: ag.gmbh@bluewin.ch 033 345 00 80 | 031 782 00 50 | 079 653 29 37



Pfannackerwea 3 3115 Gerzensee Für Ihre

Drucksachen Telefon 079 706 74 34

E-Mail: fam.pks@bluewin.ch



Thalgutstrasse 6, 3115 Gerzensee

EINKAUFEN IN DER NÄHE

MIT DIESEM INSERAT ERHALTEN SIE DEN DOPPELTEN PROBON.

Gerzensee Dorflade Marti Wichtrach Bäckerei Bruderer

> Gärtnerei Bühler Dorfmetzg Rösch **Drogerie Riesen**

Steiner Wichtrach Haustechnik AG

FÜR IHREN NÄCHSTEN EINKAUF. **G**ÜLTIG BIS 30.04.2024



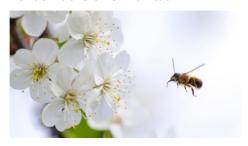
durch die Honigbienen produziert und unverfälscht von den Imkerinnen und Imkern gewonnen und abgefüllt wird. Schweizer Honig ist deshalb ein äusserst wertvolles Naturprodukt, welches einzigartige Wirkungen auch für den Menschen aufweist. Das «Goldsiegel» ist das Qualitätslabel der Schweizer Imkerverbände und garantiert die Produktion nach guter imkerlicher Praxis. Bienenhonig ist auch etwas anderes als blosser Zucker: Der grösste Anteil im Honig sind tatsächlich Zuckerarten, vor allem Frucht- und Traubenzucker, welche aus dem Nektar der Blütenpflanzen oder dem Honigtau von pflanzensaugenden Insekten stammen. Neben diesen enthält Honig auch Wasser, viele Vitamine, Aminosäuren, Antioxidantien, Spurenelemente und wertvolle Enzyme. Honig ist also definitiv etwas anderes als handelsüblicher 7ucker!

Wie sieht die zahlenmässige Situation der Bienen in der Schweiz aus? In der Schweiz wird aktuell eine sehr vielseitige Bienenhaltung betrieben. Insgesamt halten 17'500 Imkerinnen und Imker ca. 165'000 Bienenvölker, d.h. im Durchschnitt fast zehn Völker pro Imkerin oder Imker. Mehrheitlich hausen die Bienenvölker in Schweizerkästen, einer Hinterbehandlungsbeute im Warmbau, die in Bienenhäusern untergebracht sind. In freistehenden Dadantkästen werden ca. 15% und in anderen Magazinbauten ca. 5% der Völker gehalten. Die Wanderimkerei wird nur von einer kleinen Minderheit betrieben. Die Trachtangebote sind je nach Region sehr unterschiedlich. Unsere wichtigsten Trachtpflanzen sind: Löwenzahn, Obstbäume, Raps, Robinie («Akazie»), Kastanie, Linde, Alpenrose sowie verschiedene Nadel- und Laubbäume. Die Durchschnittsernte liegt bei 20 kg pro Volk. Die Schweiz hat mit durchschnittlich 4.0 Völkern pro Quadratkilometer, Alpen inbegriffen, eine hohe Bienendichte. Durch die flächendeckende geografische Verteilung der Bienenstände ist die Bestäubung der Kultur- und Wildpflanzen zum heutigen Zeitpunkt in den meisten Gegenden gewährleistet.

Welchen Wert hat die Bienenbestäubung in Franken?

Erstmals für die Schweiz berechnete der Agroscope-Forscher Louis Sutter den direkten Nutzwert der Bestäubungsleistung von Honig- und Wildbienen. Er schätzt ihn auf rund 350 Millionen Franken jährlich. Dazu verwendete er den Leitfaden der Food and Agriculture Organization (FAO) der Vereinten Nationen, welcher die weltweit anerkannten Abhängigkeitsraten einer Kultur von der Bienenbestäubung berücksichtigt. Damit konnte Sutter den Ertragswert der in der Schweiz produzierten Mengen mit der Abhängigkeit der jeweiligen Kultur von der Bestäubung in Beziehung setzen und so den Wert der Bestäubungsleistung der Honig- und Wildbienen eruieren. In der EU werden übrigens die Bienenhalter mit einer Bestäubungsprämie von 5 Euro pro Volk abgegolten. Dies ist in der Schweiz noch nicht der Fall

Wie können wir Laien bezüglich des Lebensraumes der Bienen einen Beitrag zu deren Wohl leisten? Wer einen Garten besitzt, hat viele Möglichkeiten, diesen bienenfreundlich zu gestalten: Eine Blumenwiese anstelle eines grünen, monotonen Rasens, einheimische Sträucher, Blumenbeete mit einheimischen Blütenmischungen, welche den Bienen während des ganzen Jahres Pollen und Nektar bieten. Darüber freuen sich nicht nur Bienen, sondern auch Schmetterlinge, Käfer und viele andere Insekten. Auch für das menschliche Auge ist eine blühende Fläche eine Wohltat.



Sie möchten lieber eine Rasenfläche? Auch das ist kein Problem! Reservieren Sie einen Streifen für Wiesenblumen! Mähen Sie aber solche Blühstreifen idealerweise nur ein bis zwei Mal pro Jahr.

Wer keinen Garten besitzt, kann seinen Balkon oder seine Fensterbretter erblühen lassen. Oder Sie können Einfluss nehmen bei der Bepflanzung öffentlicher Grundstücke wie beispielsweise Schulanlagen, Bachufer oder Strassenränder. Oft braucht es nicht viel, dass auch auf diesen Flächen wertvolle Blumen oder Sträucher gedeihen. Ein weitgehend ungenutztes Potenzial bieten Flachdächer, welche durch Dachbegrünungen zu Blütenparadiesen werden

Auch auf kleinstem Raum ist sinnvolle Bienenförderung möglich. Und es gilt: Jede Blüte zählt! Mit Hilfe von Töpfen (die allenfalls auch an einem Geländer angebracht werden) oder mit Balkonkistchen lassen sich wahre Idyllen sowohl für Menschen als auch für Bienen herzaubern. Hier liegt der Fokus vor allem auf den Blühpflanzen; bei Nist-



möglichkeiten kann auch auf ein Bienenhotel ausgewichen werden. Hier sind aber die Hinweise im Bereich der Nistgelegenheiten zu beachten.

Sinnvolle Pflanzen für die Bienen

- Blühende Gewürze wie Basilikum, Rosmarin, Thymian, Borretsch, Dill, Salbei etc.
- Robuste, widerstandsfähige und eher kleinwüchsige Arten wie Sonnenröschen, Steinkraut, Mauerpfeffer, Fetthenne, Hornklee etc.

Welche interessanten historischen Aspekte bezüglich der Bienen und ihres Honigs sind erwähnenswert? Wer kennt es nicht: Das Verlangen nach etwas Süssem! Zucker ist heute eine Selbstverständlichkeit und von unserem Speiseplan nicht mehr wegzudenken. Das war nicht immer so. Das einzige Süssungsmittel, das in unserer Region vor der Verwendung von Zucker zur Verfügung stand, war Honig.

Felsmalereien in der Provinz Valencia (Spanien) zeigen die ersten bildlichen Darstellungen mit Honigbienen. Darauf zu sehen sind Menschen mit umgehängten Taschen, wie sie auf halsbrecherischen Leitern wildlebende Bienenvölker ausbeuten. Sie zeigen, dass bereits in der Mittelsteinzeit – die Zeit der



Jäger und Sammlerinnen (10'000 und 6 000 v. Chr.) – Wachs und Honig von wildlebenden Honigbienen gesammelt wurde. Die Zeidlerei, wie das Sammeln von Produkten wildlebender Honigbienen auch genannt wird, war noch bis weit in die Neuzeit hinein in Mittelund Osteuropa ein wichtiges Gewerbe. Erst der Import von Rohrzucker aus den Überseekolonien ab dem 16. Jahrhundert und schliesslich der Anbau von Zuckerrüben im 19. Jahrhundert machte Süssstoffe für eine immer breitere Masse erschwinglich und läutete langsam den Niedergang dieses uralten Gewerbes ein



Die ältesten Bienenbehausungen

Honig steht nicht unbegrenzt zur Verfügung und so begann man Bienen eine Behausung zur Verfügung zu stellen und sie zu halten. Dabei wurden die Bienenprodukte vielseitig verwendet. Die frühesten Nachweise für die Bienenhaltung gehen bis in die Jungsteinzeit zurück. Wann von Menschen für Bienen geeignete Behausungen aufgestellt wurden und damit eine gezielte Haltung die Ausbeutung wildlebender Honigbienen ergänzte, ist unbekannt. Sicher ist frühestens mit dem Finsetzen der Jungsteinzeit damit zu rechnen, die Epoche, die durch Ackerbau, Viehzucht und Vorratshaltung definiert ist. Die damit einhergehende Sesshaftigkeit erleichterte die Bewirtschaftung von Bienenvölkern.

Quellen: www.agriscope.ch, Website des Bundesamtes für Landwirtschaft; Agroscope, Reckenholz, 8046 Zürich: louis.sutter@agroscope.admin.ch; Zentrum für Bienenforschung: www. bienen.ch: diese Website ist die Plattform mit allen wichtigen Informationen zu Honig- und Wildbienen; Schweizerische Bienenzeitung, die wissenschaftlich fundierte Fachzeitschrift der Schweizer Imker und Imkerinnen.

Anna Ryser, Münsingen (Antworten und Bilder) Gerhard Wyss, Kirchdorf (Fragen)



Renovationen

• Reparaturen

Parkett

Natel 078 684 81 86 Fax 031 781 23 60

Tel. G 031 781 23 44



Nach dem Fest ist vor dem Fest? Für die Chiubi Giglä und ihre berühmtberüchtigte Vougasparty gilt dieses Sprichwort nicht. Der Verein entscheidet erst im Frühling 2024, ob auch dieses Jahr wieder gefeiert wird und wo. Denn der Aufwand ist riesig: Von der Organisation über den Aufbau und den Betrieb bis hin zum Abbau steckt eine Menge Arbeit hinter dem mehrtägigen Event. Ein Blick hinter die Kulissen.

Langsam schwebt das blaue Toi-Toi über das Gelände hinweg. Mit Hilfe des Krans, der wie eine Säule inmitten der beiden grossen Festzelte, direkt neben der Shotbar steht, wird das Toilettenhäuschen von seinem angestammten Platz gehievt. Noch vor wenigen Stunden wurde das Kabäuschen

von den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern der Vougasparty genutzt, nun muss es für den Abend geleert und wieder bereitgemacht werden. Die WCs sind nicht die einzigen schweren Dinge, die heute Nachmittag am Seil der Hebevorrichtung hängen. Auch die 50-Liter-Bierfässer oder Kisten





Bunte Schilder und ein fleissiger Kran: Bevor die Party im Gürbetal unten losgeht, gibt es viel zu tun.





Rund 350 Helfer und Helferinnen stehen im Einsatz – etwa an der Abendkasse oder in der Küche.

mit Essen werden auf diese Weise abgeladen und an ihren vorgesehenen Ort gebracht.

«Viele von uns kommen aus der Landwirtschaft», erklären die Chiubi Giglä: «Da ist es uns wichtig, den Boden so weit wie möglich zu schonen.» Statt also mit Fahrzeugen über die Matte hin und her zu fahren, hilft der Kran, «Dies geht einfacher und erst noch schneller.» Finen Kranführer zu finden sei nicht schwierig gewesen; gleich mehrere der Helfer verfügen über den nötigen Führerschein. Jedes Jahr tragen rund 350 Freiwillige ihren Teil dazu dabei, die Vougasparty zum Leben zu erwecken. Einige kommen nur für den Aufbau, andere stehen eine Schicht lang an der Bar, andere opfern gleich mehrere Wochen ihrer Ferien für das Fest. Allein an jenem Samstagabend werden rund 150 Personen im Finsatz sein.

Die Rechnung geht gerade so auf

2017 wurde der Verein Chiubi Giglä gegründet. Ursprünglich handelte es sich bei der Gruppe mit dem einzigartigen Namen um eine Ansammlung aus Freunden, eine Gruppe, deren Whats-App-Chat eben «Chiubi Giglä» hiess. Bei einer gemütlichen Runde und einem Bier fasste man die Idee, eine

Party zu veranstalten – etwas Richtiges, etwas Grösseres für die Region. Deshalb organisierte man sich als Verein und fing an zu planen. Und die Idee wurde zur Realität.

Mittlerweile steckt längst nicht mehr nur der Freundeskreis an sich hinter der Vougasparty, Neben den vielen freiwilligen Helferinnen und Helfern stehen auch verschiedene Vereine an den beiden Wochenenden anfangs November für die Festlichkeiten im Finsatz. Die Vereine Fselclub und Motoclub aus Kirchdorf etwa verkaufen im Eingangsbereich Bratwürste - «Chiubi Giglä eben» – und schenken Getränke aus. Und der FC Gerzensee übernimmt beispielsweise das Einweisen der Fahrzeuge. Insgesamt engagieren sich acht Vereine aus der Region. Für die Chiubi Giglä eine weitere Möglichkeit, der Region etwas zu bieten und Menschen zusammenzubringen.

In der Vergangenheit hatten die Organisatoren mit einigen Vorurteilen zu kämpfen, darunter auch der Vorwurf, man würde mit der Veranstaltung mehrere Millionen einnehmen. Nur zu gerne räumen die Chiubi Giglä mit diesem Gerücht auf: «An der Vougasparty verdient sich niemand eine goldene Nase. Würden wir den Helferinnen und Helfern schon nur einen kleinen Stun-



Im Partyzelt treffen sich nicht nur Menschen aus der Region, sondern aus der ganzen Schweiz.

denlohn auszahlen, könnten wir die Party nicht finanzieren.» Falls am Ende etwas übrigbleibt, werde dies ins nächste Jahr investiert, etwa um den Kassenstock zu bestücken oder die DJs und Bands vorzufinanzieren. Einen kleinen Betrag nutzt der Verein zudem, um kleinere und grössere Helferausflüge oder -essen zu organisieren. So könnten sie sich zumindest ein wenig bei den vielen fleissigen Händen bedanken.

Trockene Füsse trotz Dauerregen

Der Rundgang hinter den Kulissen wird fortgesetzt. An jenem Samstagnachmittag um 14 Uhr ist es noch eher ruhig zwischen den Festzelten. Wir treffen auf eine einzelne Helferin, welche die Ticketgeräte für den Abend vorbereitet, auf besagten Kranführer sowie auf mehrere Frauen und Männer, die im Festzelt gerade die Küche putzen und auffüllen. Ab 18 Uhr werden hier Getränke und Essen serviert: «Am bes-

ten laufen die Pommes», meint eine der Anwesenden schmunzelnd. Die langen Tischreihen sind bereits wieder hergerichtet und der ganze Müll vom Vorabend wurde eingesammelt und weggebracht. Zwischen den unzähligen Holzschnitzeln am Boden findet sich kein Fitzelchen mehr.

Dank den hölzernen Kleinteilen und den im Aussenbereich ausgelegten Dura Base-Platten kommen wir trockenen Fusses vom einen zum anderen Zelt, besonders wegen des anhaltenden Regens keine Selbstverständlichkeit. Das schlechte Wetter spielt der Vougasparty alles andere als in die Karten – insbesondere angesichts des neuen Standorts im Haslemoos unten im Gürbetal, so die Chiubi Giglä: «Die ganze Matte hier besteht aus Moosboden und dieser nimmt den Regen wie ein Schwamm auf.» Eine Herausforderung, die auch aufs Portemonnaie schlägt. Alleine die Miete der erwähnten Bodenplatten betrage mehrere Tausend Franken. In den ersten Jahren fanden die Festlichkeiten jeweils auf dem Viehschauplatz in Kirchdorf statt. 2023 wurde der Standort gewechselt und die Vougasparty ging im Gürbetal über die Bühne. Der neue Veranstaltungsort sei «Segen und Fluch zugleich», resümiert das Organisationskomitee. Der Aufbau sei am alten Platz deutlich einfacher gewesen, dafür erhoffe man sich hier eine niedrigere Lärmbelastung – und damit weniger Reklamationen.

Ein Fest für Gross und Klein

Eigentlich habe es auch in den letzten Jahren nur wenige negative Stimmen gegeben, ist der Verein überzeugt. «Diese waren dafür umso lauter.» Auch der SEE-SPIEGEL berichtete von mehreren Anwohnenden, die sich insbesondere durch den lauten Bass gestört fühlten. Dieser wurde zwar bereits 2022 deutlich zurückgeschraubt. «Mit dem Bass ist das aber leider immer so eine Sache», so die Chiubi Giglä. Je nachdem wie der Wind weht, höre man das Dröhnen mal besser, mal weniger. Um die Lage genauer einzuschätzen, sind diverse Mitglieder des Organisationskomitees in den Partynächten jeweils mit dem Auto unter-

Die Vollgasparty in Zahlen:

- → Ca. 10'000 BesucherInnen
- → 350 freiwillige HelferInnen
- → 35 Vereinsmitglieder
- → 2'000 Quadratmeter Zeltfläche
- → 20 verschiedene DJs und Bands
- → 23 Lastwagen Baumaterialien
- → 260 Kubikmeter Holzschnitzel
- → 3 Kilometer «Zwickdraht», um die Müsche abzusichern

wegs, um in den einzelnen Dörfern und Quartieren nach dem Rechten zu hören

Man merkt: Die Chiubi Giglä wollen niemandem auf den Schlips treten. Für sie ist es wichtig, dass das Fest gut ankommt und für möglichst viele Menschen zugänglich ist. Deshalb beinhaltet das Programm auch nicht nur DJs mit lauten Bässen, sondern etwa auch eine Bad Taste Party, einen Ü30-Abend oder eine Youngsterparty für Kinder und Jugendliche. «Wir möchten für alle etwas bieten», lautet der Tenor. Das Partyzelt wird dominiert durch eine lange Bar, an der überall selbstgeschriebene Schilder hängen, sowie durch einen riesigen, aufblasbaren Wal, der unter der Decke hängt. Was so locker daherkommt, ist alles andere als selbstverständlich: Nach dem negativen Medienspiegel vom letzten Jahr und den Anfeindungen an der Kirchdorfer Gemeindeversammlung überlegte sich der Verein lange, ob man erneut eine Vougasparty wagen wolle. «Wenn man sich so viel Mühe gibt und sich dann trotzdem so viel anhören muss, trübt das natürlich die Stimmung», sagen die Veranstalter und lassen ihren Blick über das noch leere Zelt. schweifen. «Doch die Leidenschaft war dann doch grösser.»

Wie steht es um die Ausgabe 2024? Unsere Gastgeber zucken mit den Achseln: «Das entscheiden wir jeweils im Frühjahr.» Denn nicht nur bei der Vougasparty wirken die Chiubi Giglä mit, sondern auch bei vielen anderen Veranstaltungen, die rund um den Gerzensee stattfinden. Ob auch heuer wieder Toi-Tois im Haslemoos am Kranherumfliegen – «das werden wir sehen.»

Sheila Matti, Gerzensee



Gasser-Balsiger Recycling

Besuchen Sie unser «Fundgrube-Lädeli»

Recycling und Entsorgung von A-Z

Gelterfingen I Telefon 031 819 33 32 www.gasser-recycling.ch







Telefon 031 781 26 66 www.fuhrer-gartenbau.ch

KOMPETENTER PLANEN BESSER BAUEN GEPFLEGTER GENIESSEN

Jampen

mehr als Holz

www.jampen-seftigen.ch · 033 345 11 81







Freiwilliger Fahrdienst Kirchdorf und Gerzensee

Freiwillige Fahrer/innen vom Dorfverein Kirchdorf und Umgebung und vom Verein Mitenang – Fürenang begleiten Sie zum Arzt, ins Spital, zur Therapie, zum Kuraufenthalt, zum Coiffeur, zum Einkaufen, in die Sonderschule oder zur Arbeit.

Pro gefahrenen Kilometer ab Wohnort des Fahrers / der Fahrerin verrechnen wir CHF –.90.

Allfällige Parkgebühren, Wartezeiten und Spesen der Fahrer/innen werden separat verrechnet.

Gerne dürfen Sie sich melden bei:

Cacciatore Sepp, Kirchdorf Montag bis Freitag 077 403 38 87 oder 031 781 41 07

Hadorn Anne-Grete, Mühledorf Dienstag und Freitag

079 794 73 80 oder 031 781 32 25

von Niederhäusern Heidi, Noflen Montag bis Freitag 079 673 36 34 oder 031 781 12 77

Wenger Verena, Gelterfingen Montag bis Freitag 079 269 10 13 oder 031 819 25 52

Feller Susanna, Gerzensee Montag, Dienstag und Donnerstag 079 291 25 26 oder 031 781 48 42

Sämtliche Fahrer/innen übernehmen den Fahrdienst in den politischen Gemeinden Kirchdorf und Gerzensee. Eine frühzeitige Anmeldung ist erwünscht.

Wir freuen uns auf viele spannende Fahrten.



Sie bringt Bewegung und Farbe ins Leben

Sabine Röthlisberger ist Sportlehrerin, Coach und Malerin aus Leidenschaft. «Jetzt ist der passende Moment, um langgehegte Wünsche umzusetzen», schreibt sie auf ihrer Website. Wer ist die Frau, die verschiedentlich das «Gspüri» für den richtigen Moment gehabt hat?

Als Sabine jung war, sah Jaberg anders aus: Es gab nur die Hälfte der Einwohner, aber doch noch ein «Lädeli». «Ein richtiger Tante-Emme-Laden wars», erinnert sich die Mittvierzigerin. «Und zeitweise gabs sogar einen Coiffeursalon.» Tempi passati. Vergangene Zeiten, wie auch Sabine verschiedene interessante Abschnitte durchlebt hat.

Die Kleine mit dem langen Speer

Sabine besuchte bis zur 5. Klasse die Dorfschule in Jaberg (auch die gabs damals noch!). Dann wechselte sie in die Sek nach Wichtrach. Bereits in jungen Jahren hatte der Sport eine grosse Bedeutung, konkret der Speerwurf. «Die Fähigkeit, werfen zu können, wurde mir in die Wiege gelegt», resümiert Sabine. Sie war zwar immer die Kleinste in der Klasse, konnte aber stets am weitesten werfen. Sportlicher Höhepunkt war eine Bronzemedaille an der Schweizermeisterschaft; ihr Team des damaligen Stadtturnvereins Bern wurde 3-mal Schweizermeisters.

«Es war eine leistungsorientierte Zeit, ausgerichtet auf den Trainingsalltag», so Sabines Fazit. Von 18 bis 32 prägte die Leichtathletik ihr Leben. Immer wieder sorgte das «Leichtgewicht» für grossartige Leistungen. Doch bis zu

fünfmal Training pro Woche plus die Wettkämpfe – irgendwann war die Leistungsgrenze erreicht: «Die Motivation nahm ab.» Umso mehr startete Sabine in anderen Bereichen durch. Und unterstützt heute unter anderem Menschen, die sich neu orientieren, ihre Ressourcen besser nutzen oder die Work-Life-Balance optimieren möchten. Mit ihrem vielseitigen Angebot trifft Sabine auch in anderen «Disziplinen» voll ins Schwarze.

Auf Umwegen zur eigentlichen Bestimmung

Sabine Röthlisberger hat zwei hauptberufliche Ausbildungen absolviert. Ursprünglich Kindergärtnerin, studierte sie später an der Eidgenössischen Sportschule in Magglingen. Sie schloss mit dem Sportlehrerdiplom (Bachelor) ab. Beides geschah in ihrer ausgeprägten Phase als Sportlerin. In jene Zeit fiel dann auch ein mentaler Wandel. «Ja, und nun? Was will ich jetzt?», fragte sie sich und unterbrach 2009 die pädagogische Laufbahn. Mitte 30 wagte sie sich in ein neues berufliches Umfeld. begann eine Schreinerlehre und besuchte zusammen mit 16-jährigen Kolleginnen und Kollegen einmal pro Woche die Berufsschule. Weils im Betrieb unerwartet Schwierigkeiten gab, muss-



Sympathisch, kompetent, bescheiden: Sabine Röthlisberger im Porträt und beim Leiten einer Lektion ihres Water-Fit. (Foto: tf)

te sie die Ausbildung schweren Herzens abbrechen. Geblieben waren Kontakte mit anderen Berufsleuten und die Möglichkeit, auszuhelfen und mehr und mehr eigenständige Arbeiten auszuführen.

Mit der Pension von Vater Hansueli kam ein neuer Gedanke auf: Warum nicht eine Firma gründen und den Schritt in die Selbständigkeit wagen? Gesagt, getan. «Erste Anfragen kamen aus dem privaten Rahmen», schaut Sabine zurück. Je mehr sie ihr Talent mit Farben entdeckte, desto mehr nahm das «Business» Form an. So hatte sie auch viel mit der Denkmalpflege zu tun oder war für die Uni Bern tätig.

Doch dann kam wieder einmal ein Moment des Innehaltens, wie auch schon: «Will ich wirklich bis 65 Möbel und Böden abdecken, Wändli streichen und dem ewigen Staub ausgesetzt sein?» Wen wunderts, dass die junge Berufsfrau erneut zu einem grossen Wurf ansetzte?

Der Sprung ins kalte Wasser

«Das war wiederum eine anstrengende Geschichte», erinnert sich Sabine. Die erneute Neuorientierung führte sie zurück in den Kindergarten. Im Umgang mit Menschen fand sie erneut Befriedigung. Und den Blick für eine neue Sparte: Coaching, also eine beratende Tätigkeit. «Gab ich vorher Anleitungen, Anweisungen oder klare Befehle, geht es jetzt um ein Anleiten, Begleiten, Trainieren.» In einem Nach-

diplomstudium an der Uni Basel holte sie sich das nötige Rüstzeug für ihre neue Berufuna.

Heute prägt die Kombination Personal Health Coaching («blyb xung»: Gesund-

Aufgepickt

«Die Seele hat die Farben

deiner Gedanken.»

dar »

heitscoaching) und das Unterrichten im Wasser Sabines Berufsalltag. «Es ist nicht immer einfach, sich im ganzen Coaching-Angebot zu behaupten». meint sie nachdenk-

lich. Der Uni-Abschluss und die Breite an erworbenen (Berufs-)Kenntnissen machen hier einen wesentlichen Unterschied.

Im Bereich Schwimmschule kann sie verschiedene Komponenten miteinander in Verbindung bringen: Fachwissen, Motivation, pädagogische Aspekte, Netzwerke nutzen und sinnvoll einbringen. «Glückliche Umstände führten dazu, dass ich diese Idee sehr schnell umsetzen und online gehen konnte», freut sich Sabine.

Water-Fit heisst das jüngste Angebot von Sabine Röthlisberger, ein Mix aus Ganzkörper-Kräftigungsübungen und Ausdauereinheiten im Wasser und mit Musik für alle über 18. Daneben betreibt sie eine Schwimmschule, in der gerade auch Menschen mit Angst vor Wasser oder mit Handicaps willkommen sind. Als langjährige Angestellte der Lungenliga führt Sabine heute den Arbeitsbereich weiter, den die Lungenliga vor Jahren aufgegeben hat.

Der integrative Ansatz ist ihr sehr wichtig: «Handicapierte Kinder machen im normalen Programm mit. Und das ganz selbstverständlich.» Sabine war immer offen für junge Menschen mit Down-Syndrom, einer Seheinschränkung oder einem sonstigen Handicap. In den Institutionen Sunnegg in Walkringen und im Humanus-Haus in Beitenwil sind Sabine und ihre schwimmenden Gäste gern gesehen. Nicht selten stellt der Kontakt mit behinderten Menschen

> auch für andere Badegäste einen Mehrwert dar.

> Wichtig ist auch der spielerische Ansatz: «Alles ist immer verpackt in ein Spiel, eine

Geschichte. Ich will den Umgang mit Wasser auf spielerische Art vermitteln.» Dabei möchte sie den «richtigen» Augenblick abwarten, um den oft entscheidenden Anstoss zu geben. «Es ist ein cooler Moment, wenn ängstliche Kinder plötzlich

schwimmen können. Im ganzen Fami-

liensystem stellt dies eine Erleichterung

Marcus Aurelius, röm. Kaiser und Philosoph

Zurück zu den Wurzeln

Und das Coaching? «Nichts Neues unter der Sonne», möchte man vielleicht meinen: Mehr Bewegung, bewusste Ernährung, mentale Gesundheit... Sabine macht Mut, die entscheidenden Schritte anzugehen. «Die grosse Schwierigkeit besteht im Umgewöhnen. Hat man es mal verinnerlicht, mehr Früchte und weniger Kohlehydrate, möglichst Ruchbrot statt Weissbrot zu essen, weniger Industriezucker oder mehr Wasser statt Zuckerzeugs zu trinken, dann geht's viel einfacher.» Zudem: «Man kann tatsächlich lernen, besser mit Stress umzugehen. 20 Minuten Bewegung an der frischen Luft, Sport, Yoga wirken Wunder.»

Und erneut bringt sie mit ihren Malerarbeiten Farbe in den Alltag. Fast noch schöner als die neue Wand ist für sie die Begeisterung der Menschen, die ihr ein Foto von der neuen Einrichtung schicken. Malen hat für sie auch etwas Meditatives: «Die Arbeit gibt mir oft die Möglichkeit, etwas zu verarbeiten.»

Welches ist denn ihre Lieblingsfarbe? Zielsicher wie der Speer im Flug kommt die Antwort: «Rot. Zum Beispiel Melonenrot, ein fröhliches Rot.» Ihre liebste Jahreszeit ist der Herbst. «Es ist immer noch hell, die Natur aber schon goldigwarm.» Und der Tipp für die neuen Wohnzimmerwände? «Nicht zu erdrückend, eher der nordische Stil, also fein-pastellig.»

Seit zehn Jahren lebt Sabine Röthlisberger in einer festen Beziehung mit Marco. Während er fürs Leben gerne kocht, zieht sie das fertige Menü vor. Ein gemeinsames Hobby ist der Garten, die Auseinandersetzung mit der Natur. So sind neben der Magerwiese überall Blumen zu finden, ein Tomatenhaus und verschiedene Kräuterkistchen.

Egal, was Sabine anpackt: Es läuft der bescheidenen, unaufdringlichen Jabergerin gut. Das liegt vielleicht auch daran, dass sie die Menschen ins Zentrum ihres Engagements stellt. «Es macht mir einfach Freude, Menschen in Bewegung zu bringen, mit ihnen die Freude an Bewegung zu entwickeln. Und erleben zu dürfen, dass sie einen Benefit daraus haben.»

Thomas Feuz, Jaberg

#hossmannküchen #machsschön

Küchen Innenausbau

TEAM 7



Hossmann Küchen AG

Thalgutstrasse 5 3115 Gerzensee Telefon 031 781 19 28 info@hossmann-kuechen.ch www.hossmann-kuechen.ch

Neubau im Dorfzentrum



Dorfstrasse 10, 3115 Gerzensee

10 Neubauwohnungen, 3 Mansarden und eine Gewerbefläche

- Helle und offene Küche mit V-Zug Geräten
- Wohn- und Schlafräume mit Eichen-Parkett
- Eigene Waschmaschine und Tumbler
- Lift von der Einstellhalle bis in jedes Obergeschoss
- Ganzes Gebäude hindernisfrei

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Kontaktieren Sie uns für eine Besichtigung.



www.zollinger.ch info@zollinger.ch Tel. 031 954 12 12



Gemeinsam analysieren wir Ihre persönliche Vorsorgesituation und planen heute Ihren Lebensstandard von morgen.

valiant.ch/vorsorge-check

Valiant Bank AG, Bahnhofstrasse 3 3123 Belp, Telefon 031 818 21 11

wir sind einfach bank.









lehn 1 3116 kirchdorf telefon 031 781 03 75 telefax 031 781 04 30 mobile 079 333 66 21 www.gfeller-malerei.ch

Serie: Menschen und ihre Hobbys. In dieser Ausgabe:



Walter restauriert alte Traktoren.

Rein beruflich hatte der 68-Jährige eigentlich nichts mit Traktoren zu tun. Der gelernte Bauer/Landwirt machte auf dem 2. Bildungsweg die C-Matura und schloss nach 4-jährigem Studium an der ETH als Ingenieur Agronom ab. Seine erste berufliche Tätigkeit übte er in der Forschung aus, wo er sich ca. zwei Jahre mit dem Trocknungsverhalten von Gräsern und Kräutern, mit Ökologie und mit Biogas beschäftigte. Da er schon immer eine Affinität zu schriftlichen Arbeiten hatte, bewarb er sich für die Stelle des leitenden Redaktors bei der landwirtschaftlichen Fachzeitschrift LANDFREUND, wo er zehn Jahre blieb. Danach brachte er den Bauernkalender WIRZ wieder auf Vordermann. Für die nächsten 25 Jahre schliesslich – bis zu seiner Pensionierung – war er in Solothurn bei der Fachzeitschrift WALD und HOLZ als leitender Redaktor tätig.

Aber natürlich spielten in seinem Leben Traktoren immer eine Rolle, schaffte doch sein Vater 1957, zwei Jahre nach Walters Geburt, den ersten Traktor an,

Walter Tschannen aus Gerzensee



Ein perfekt restaurierter 50-jähriger Hürlimann

und bereits als Erstklässler durften er und sein Bruder damit auf dem elterlichen Hof fahren. Später in der landwirtschaftlichen Ausbildung und natürlich als Betriebshelfer auf unterschiedlichen Betrieben gehörte der Umgang mit den landwirtschaftlichen Maschinen und mit verschiedensten Traktormodellen so selbstverständlich zur täglichen Arbeit wie bei früheren Generationen mit den Pferden.

So richtig gepackt hat es Walter dann aber 1996, als er mit seiner Familie in Signau wohnte und nach Bern zur Arbeit pendelte; denn vor der Landmaschinenwerkstatt Lüthi in Schüpbach stand ein alter Hürlimann Traktor, ein D-500, den er täglich bewunderte und dermassen von ihm fasziniert war, dass er sich Literatur über alte Traktoren anschaffte und diese förmlich verschlang. Nicht nur die robuste, einfache Technik dieser Maschinen interessierte ihn sehr. sondern auch die Geschichte(n) ihrer Hersteller. Und so erstaunt es nicht. dass er bald seinen ersten eigenen Traktor kaufte, einen Hürlimann D-310,

der seinem Vorbesitzer im Kanton Schaffhausen mit einer immer wieder defekten Zylinderkopfdichtung viel Ärger bereitet hatte.

So startete er sein neues Hobby.

Mit dem Werkstattbesitzer Hans Lüthi und seinem Mitarbeiter Fritz Fankhauser entstand bald eine echte Traktorenund Mechanikerfreundschaft. Die beiden brachten Walter das nötige Knowhow für das Herrichten und wieder «Fahrtüchtigmachen» der «roten» Hürlimann-Traktoren bei. Der besagte D-310 lief nach der Kur in Schüpbach wieder wie ein Uhrwerk! Als Gegenleistung half Walter bei anderen Werkstattarbeiten, an der Tankstelle oder vor allem am Computer. Deshalb durfte er mit gutem Gewissen Werkzeuge und die Werkstatt zum Tüfteln und Arbeiten sowie als Abstellplatz für seine Traktorpatienten benützen.

So kam es aber auch, dass seine Restaurationen meist sehr lange dauerten.



Der «Schrauber» am Werk

Im Laufe der vergangenen 28 Jahre hat Walter Tschannen nacheinander sechs Traktoren der Schweizer Marken Hürlimann und Bührer in dieser Werkstatt stationiert gehabt und jeweils ungefähr einen Tag pro Woche daran gereinigt, geschraubt und gemalt. Zwei weitere Traktoren, die mit vernünftigem Aufwand nicht mehr zu retten waren, hat er zerlegt und in Teilen verkauft. Auch jetzt steht in Schüpbach noch einer seiner Traktoren, ein seltener Hürlimann T-9200 Synchro Allrad. den er in schwierigem, nicht-originalem Zustand erworben hatte und an dem sich niemand sonst die Zähne ausbeissen wollte.

Leider sind inzwischen seine beiden «Lehrmeister» verstorben. Wenn Walter weiterhin schrauben und mechanisch/ technisch basteln will, muss er deshalb eine neue geeignete Werkstatt finden.

Walter gehört zu den vor allem technisch interessierten «Traktörlern» Gegenüber dem gibt es aber auch reine Sammler, und zudem «Traktor-Touristen», von denen manche halb Europa per Oldtimer-Traktor bereisen. Es existiert ein weit verzweigtes Vereinswesen, das sich nach Regionen oder auch nach Marken gruppiert. Einer der wichtigsten **Aspekte** ist allen gemeinsam: Der gesellschaftliche. Die Begegnung mit Gleichgesinnten auf Reisen, an Traktortreffen, auch mal auf Hochzeiten oder zu Geburtstagsfesten gehört immer dazu. Beim Begutachten der manchmal fast übermässig schön restaurierten Traktoren, beim Austausch von Erfahrungen, aber auch bei einem kühlen (alkoholfreien...) Bier fühlen sich dann Alte und Junge, Frauen und Männer sehr wohl



So kann der Besucherparkplatz aussehen, wenn ein «Traktörler» Geburtstag hat!

Die Moderne und die Flektronik haben selbstverständlich auch vor diesem Hobby nicht Halt gemacht; beispielsweise ist die Suche nach Ersatzteilen dank dem Internet einfacher geworden. Trotzdem kann der Zeitaufwand für das Restaurieren eines Traktors Hunderte von Arbeitsstunden erreichen. Walters ältestes restauriertes Modell ist ein Hürlimann D-50 Jg. 1951 mit 26 PS, sein jüngstes war ein Hürlimann H-6160 Jg. 1985 mit 160 PS. Die Faszination, alte Traktoren wieder instand zu stellen anstatt alter Autos, liege wohl am Material, meint Walter: «Traktoren bestehen grossenteils aus unverwüstlichem Gusseisen. Es gibt nicht so viel Blech, das verrosten kann; Blecharbeiten sind für einen Laien nur schwer zu bewältigen.»

Begeistern lässt sich Walter aber auch von der Vielfalt an Zugmaschinen: Nebst dem «gewöhnlichen» Bauernhoftraktor, den schmalen Rebberg- und Obstbaumodellen oder den schweren

Armee-Traktor mit passendem Fahrer.

Forsttraktoren gab es früher nämlich auch noch die schnellen Industrietraktoren mit dreiseitig geschlossener Kabine (bevor Lastwagen aufkamen). Aber auch das Schweizer Militär und jeder Zirkus hatten Traktoren im Einsatz, immer mit passender Farbgebung natürlich.

Grundsätzlich liebt Walter ALLES, was sich mechanisch bewegt und etwas «lärmt und stinkt», seien das alte Autos, Standmotoren, Dampfmaschinen, alte Flugzeuge oder eben seine geliebten Traktoren – fehlen eigentlich nur noch alte Schiffsmotoren, doch das könnte am mangelnden Platz oder an fehlenden «Batzeli» liegen.

Aber ohne die gemütlichen Treffen und das Beisammensein mit Gleichgesinnten und Freunden wäre auch dieses spannende Hobby nur halb so schön.

Ria Hage, Gerzensee (Text) Walter Tschannen, Gerzensee (Fotos)



Fin ca 60 Jahre alter Industrie-Traktor

VERANSTALTUNGSKALENDER

Einwohnergemeinde Gerzensee, www.gerzensee.ch

schweiz.beweat Coop-Gemeinde-Duell mit Vereinsbeteiliauna Einweihung Mehrzweckanlage Gerzensee 01 –31 05 24 25.05.24

Gemeindeversammlung, 20.00 Uhr

Einwohnergemeinde Kirchdorf, www.kirchdorf-be.ch

schweiz.bewegt Coop-Gemeinde-Duell mit Vereinsbeteiligung Gemeindeversammlung, Turnhalle Kirchdorf 01.-31.05.24

Kirchgemeinde Gerzensee, www.kirchegerzensee.ch

Zäme Zmittag ässe, Kornhaus oder Gemeindesaal Gerzensee, 12.00 Uhr

Konfirmationsgottesdienst, Kirche Gerzensee, 09.30 Uhr 05.05.24

Zäme Zmittag ässe, Gemeindesaal Gerzensee, 12.00 Uhr 15.05.24

Tauferinnerungsgottesdienst, Kirche Gerzensee, 09.30 Uhr 09.06.24

Waldgottesdienst mit Musig Gerzensee, Buchenlücke Sädel, Gerzensee, 09.30 Uhr 23.06.24

Kirchgemeinde Kirchdorf, www.ref-kirchdorf.ch

«mittendrin» Hesse-Lesung aus dem Buch «Mein lieber Brüdi!», Dorfträff Kirchdorf, 17.00 Uhr 21.04.24

ULA-Gottesdienst, KGH Uttigen, 19.00 Uhr

Begegnungsnachmittag/Seniorenessen mit Panflötengruppe Pancanto, KGH Uttigen, 12.00 Uhr 26.04.24

Abendkonzert mit «Full Steam Jazzband», KGH Uttigen, 17.00 Uhr

Konfirmationsgottesdienst Klasse Uttigen, Kirche Kirchdorf, 10.00 Uhr 09.05.24

Konfirmationsgottesdienst Klasse Kirchdorf, Kirche Kirchdorf, 10.00 Uhr «mittendrin» Mittsommerfest, KGH Uttigen, 19.30 Uhr 12.05.24

Jungschar KiUt, www.ref-kirchdorf.ch

Pfingstlager

Sommernachtsparty



VÄTERBERATUNG **MÜTTER- UND** KANTON BERN

Ernährung, Entwicklung, Erziehung, von Kindern bis zum 5. Geburtstag Gesundheit und Familienthemen für Eltern sowie Bezugspersonen Die Mütter- und Väterberatung bietet Beratungsangebote zu

sowie Online-Anmelduna finden Beratungsangeboten in unserer Gemeinde oder in der Nähe Mehr zu den verschiedenen

Sie unter: www.mvb-be.ch

Ferminvereinbarungen rufen Sie Für telefonische Beratung oder uns an:

Montag bis Freitag, 8 bis 19 Uhr) Telefon 031 552 16 16

19.04.24 Wanderung Gwatt – Spiez

Veranstaltungen

können Sie bei Rita Ryser Telefon 079 768 86 51 Mail: ryser.rita@bluewin.ch melden.

Der Veranstaltungskalender erscheint viermal im Jahr.

Anmeldeschluss für den nächsten Veranstaltungskalender:

25. April 2024



www.see-spiegel.ch

Michael Hänni, Gerzensee

Vom Geschäftsführer zum Landwirt

Michael Hänni arbeitete fast 20 Jahre lang ausserhalb der Landwirtschaft, meist in leitender Position. Erst mit 40 ist er dann «zur Scholle» zurückgekehrt und hat den Bauernbetrieb seiner Eltern auf dem Sädel in Gerzensee übernommen. Der Wechsel sei happig gewesen, erzählt er, aber heute sei er ebenso glücklich und zufrieden wie damals.

Er habe eigentlich immer Bauer werden wollen. «Deshalb habe ich nach der Grundschule zwei landwirtschaftliche Lehrjahre im Welschland und dann den Jahreskurs auf der Landwirtschaftsschule Schwand in Münsingen absolviert.» Es folgte ein halbes Jahr Praktikum auf einer Farm in Kanada.

Als er zurückkam, waren seine Eltern noch keine 50 Jahre alt und wollten einstweilen noch selber bauern; auch hätte der Landwirtschaftsbetrieb nicht genug für zwei Parteien hergegeben, berichtet Michael. Deshalb fasste er eine externe Arbeit als Angestellter ins Auge. «Um besser für den Arbeitsmarkt gerüstet zu sein, bildete ich mich an der Landw. Schule Strickhof ZH zum Agrotechniker HF weiter. Das hiess zwei weitere Jahre Vollzeitschule, wobei ich auch die Berechtigung erwarb, Lehrlinge auszubilden.»

Michael hatte danach keine Probleme, einen Job zu finden. Zunächst arbeitete er einige Zeit bei einer Stalleinrichtungsfirma im Einkauf und im Marke-



Michael Hänni, selbstständiger Landwirt mit viel Erfahrung als angestellter Geschäftsleiter.

ting. Schon im zarten Alter von 28 Jahren wurde er dann zum Geschäftsführer der Landi Wichtrach gewählt; diese hatte damals fast 20 Angestellte. Im Zuge verschiedener Fusionen und Umstrukturierungen avancierte Michael im Lauf der Jahre zum Vorsitzenden der Geschäftsleitung der «Landi Aare» und später zu deren Bereichsleiter Agrar. «Als Geschäftsleiter der Landi Aare hatte ich etwa 50 Mitarbeitende zu leiten, und nach der Fusion mit der Landi Worb entstand ein noch grösseres Gebilde mit gegen 100 Angestellten. Das war natürlich eine enorm spannende Zeit für mich.» Am faszinierendsten sei das riesige Netzwerk an interessanten Leuten gewesen, die er damals kennenlernte, meint der 42-Jährige. Glücklicherweise seien viele Kontakte erhalten. geblieben, «Bis heute gefällt mir aber auch, dass die Landis im Prinzip ihren bäuerlichen Genossenschaftern gehören und keine Gewinnmaximierung betreiben; falls Gewinn übrig bleibt, wird dieser nämlich investiert oder

fliesst als Rückvergütung an die Genossenschafter zurück – eigentlich ein ziemlich soziales System.» Indem er Mitglied eines Regionalausschusses wurde, habe er ausserdem Einblick in die «Fenaco» bekommen, das Mutterhaus aller Landis, VOLGs usw., das jährlich etwa 8 Mia. Franken Umsatz generiert.

Zurück zur Scholle!

Trotz seines beruflichen Erfolges in leitenden Funktionen betonte Michael damals immer wieder, dass er eines Tages ein gewöhnlicher Bauer werden wolle - was ihm nicht alle so richtig glauben mochten (auch der SEE-SPIE-GEL-Redaktor nicht...). Aber tatsächlich, im Jahr 2021 verliess er die «Komfortzone des Angestelltendaseins» und übernahm den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb auf dem Sädel in Gerzensee. Mitsamt seiner jungen Familie war er bereits zwei Jahre vorher in ein neues «Stöckli» eingezogen, welches er auf dem Hofareal hatte errichten lassen.

Vor allem körperlich sei die Umstellung für ihn happig gewesen, erinnert sich Michael. «Vorher sass ich ja viel im Büro, an Besprechungen und im Auto; die Tage als praktischer Landwirt wurden mir deshalb zunächst wirklich lang. Ich habe es am eigenen Leib erfahren: Selbstständig zu sein heisst



Michael und Stephanie Hänni mit ihren Kindern Fabio, Lars und Annic.

selbst und ständig an der Arbeit zu sein», schmunzelt er. Die Arbeitszeit war nicht nur länger, sondern je nach Wetter vor allem unregelmässiger. «Zudem war der Verdienst zunächst unklar, und er schwankt auch heute noch von Jahr zu Jahr. Aber er reicht für uns.»

Bei diesem Neuanfang geholfen habe ihm sein unerschütterlicher Wille – und die Unterstützung durch seine Familie. «Meine Frau sagt zwar auch heute noch, sie sei nicht die geborene Bäuerin, aber sie unterstützte mich dennoch sehr.» Hilfreich war ausserdem, dass er einen gut funktionierenden Betrieb übernehmen konnte, sagt Michael.



Der 2014 erbaute Laufstall

MARAG GARAGEN

seit 1980

www.marag-garagen.ch

mit eigener carrosserie

Belpbergstrasse 3+5 3125 Toffen Tel. 031 819 25 33 toffen@marag-garagen.ch Seftigenstrasse 198 3084 Wabern Tel. 031 960 10 20 wabern@marag-garagen.ch













Wir beraten Wir kleiden Sie ein Wir sticken Wir drucken Wir freuen uns auf Sie

wittwer mode und sport gmbH / rubigenstrasse 14 3123 belp / 031 819 11 65 / info@wittwer-mode.ch



Bernstrasse 4, 3125 Toffen

Beratung – Planung – Installation

Tel. 031 819 32 22 IHR SOZARTEUR' balsiger.solar@bluewin.ch www.novisenergy.ch

Coiffure

Vova

Fusspflege

Astrid Brückler

Trockenmaadweg 6b
3115 Gerzensee
Tel. 031 781 29 31
coiffure-fusspflege.ch
astrid.brueckler@outlook.com

Damen und Herren Fusspflege · Fussreflexmassage

Öffnungszeiten (Voranmeldung erwünscht)

Di-Fr 08.00 -12.00 Mi+Do 13.30 -18.30 Und seine Eltern helfen auch heute noch täglich mit.

Als sehr positiv empfinde er die Tatsache, dass er heute trotz der längeren Arbeitszeit mehr am Familienleben teilhaben könne; bei der Landi waren z.B. Abendsitzungen häufig gewesen. «Auch unsere Kinder haben Freude an der Landwirtschaft bekommen und sind immer dabei wenns geht.» Insgesamt sei er zufrieden und glücklich, diesen Weg gegangen zu sein. «Der frühere tägliche Kontakt mit den vielen Menschen fehlt mir interessanterweise kaum. Finerseits komme ich durch unser Käseprojekt (siehe Kasten) genug von zu Hause weg, anderseits ist es wohl auch eine Frage des Alters: Ich geniesse die Ruhe mehr als früher.»

Aber wahrscheinlich sei es höchste Zeit für den Wechsel gewesen, sinniert Michael weiter. «Einige Jahre später wäre ich im Job vielleicht schon zu gut integriert gewesen und hätte ein zu grosses Sicherheitsbedürfnis gehabt, um den Schritt in die Selbstständigkeit noch zu wagen.» Aber er sei dankbar, auch das «andere Leben» kennengelernt zu haben, und dies über fast 20 Jahre hinweg. «Herausforderungen gibt es überall. Was mir nun noch fehlt ist ein Hobby. Denn aus meinem früheren Hobby ist mein Beruf geworden.»

Subventionsjäger und Bodenvergifter?

Vor allem bei der städtischen Bevölkerung haben die Bauern ein schlechtes Image. Wie geht Michael Hänni damit um? Zu den politisch umstrittenen Direktzahlungen meint er: «Im teuersten Land der Welt Grundnahrungsmittel zu erzeugen wäre ohne Subventionen völlig unmöglich. In der nicht standortgebundenen Wirtschaft müsste eine

Mit einem Nischenprodukt

Hännis «Panoramahof» ist ein klassischer Familienbetrieb mit Milchwirtschaft und etwas Ackerbau (Getreide). 2014 hatten die Eltern in Absprache mit Sohn Michael noch einen neuen Stall gebaut; seither sind alle Tiere in modernen Laufställen untergebracht. Das Jungvieh wird auf dem Hof aufgezogen und ist im Sommer auf der Alp.

Die Milch wird in die Weichkäserei Gerzensee geliefert. Aber Michael Hänni hatte Ideen für ein paar neue Käsesorten. «Als ich sie unserem Käser präsentierte, war er sofort bereit, mitzumachen. Das heisst, Käser Bernhard Hodel stellt die Käse für uns her, wir kümmern uns um deren Vermarktung.



Sie heissen z.B. Krönig Pfäffer, Riviera Natür oder Chrüter und Rots Bärner Tommli. Vor allem der Bratkäse Hafechäs läuft gut. Und wir haben immer wieder positive Rückmeldungen von der Kundschaft. Das motiviert.» Da die Käserei Gerzensee eher grössere Käsehändler beliefere, seien die Panoramahof-Käsespezialitäten für den regionalen Markt eine Ergänzung und keine Konkurrenz. «Allerdings wird für diese Nischenprodukte nur ein kleiner Teil unserer Milch benötigt», sagt Michael Hänni.

Weitere Infos: www.panoramahof-gerzensee.ch

solche Produktion subito in Billiglohnländer ausgelagert werden. Wollte man dies in der Landwirtschaft gleich handhaben, würde unsere Landschaft jedoch ziemlich rasch verwalden, und ernährungsmässig würden wir voll vom Ausland abhängig.» Das wolle wohl niemand, deshalb brauche es die Direktzahlungen. «Anderseits haben diese die Landwirtschaft aber auch abhängig von der Politik gemacht. Jeder Bauer hätte lieber kostendeckende Erzeugerpreise.» Solche seien leider fast nur noch bei Nischenprodukten und Spezialitäten möglich, oder eventuell auch mal durch höhere Produktionsstandards wie z.B. beim Biolandbau. Wäre dieser etwas für den Panoramahof? «Die Frage stellt sich für uns derzeit nicht, da unser Abnehmer, die Käserei Gerzensee, keine Biomilch ver-



Bei der Arbeit im Melkstand.

arbeitet. Die Bauern müssen ja das produzieren, wofür ein Markt vorhanden ist; Bio macht derzeit nur um die 10% aus.»

Nun holt Michael etwas weiter aus. «Aber es ist schon so: Die Ansprüche an die Bauern haben sich völlig gewandelt. Im Krieg und dann noch bis in die 70er und 80er-Jahre hinein verlangte man von ihnen fast ausschliesslich, genug Nahrungsmittel herzustellen. Wie. interessierte damals niemanden, und meist kümmerte sich noch der Staat um den Absatz der Produkte. Das ist vorbei. Heute ist der Kunde König und er verlangt Qualitätsprodukte mit hohen Umwelt- und Tierwohlstandards – zu günstigen Preisen natürlich. Er wünscht auch eine hohe Biodiversität. und wenig Emissionen. Das alles setzt hohe Investitionen voraus, aber auch eine grosse Planungssicherheit, weil in der Landwirtschaft alle Umstellungen Zeit brauchen. Dass der Bund alle vier Jahre Änderungen an der Landwirtschaftspolitik vornimmt, ist da nicht gerade hilfreich. Es braucht viel Mut, Investitionen zu tätigen, die erst in vielleicht 20 oder noch mehr Jahren amortisiert sein werden.»

Die Zahl der Bauernbetriebe nimmt in der Schweiz stetig ab und sie werden deshalb im Durchschnitt grösser. Aber Grossbetriebe wie z.T. im Ausland wären seiner Meinung nach nicht unbedingt eine Lösung, denn diese benötigen mehr Angestellte, die zusätzliche Kosten verursachen und ausfallen können und die man zuerst finden muss. Er sieht die Zukunft eher in neuen Techniken, in Form von Robotern beispielsweise, die gewisse «eintönige» Arbeiten übernehmen (z.B. jäten, Früchte ernten, melken...). Damit liessen sich nicht nur Kosten sparen, son-

dern sie würden auch ökologisch Sinn machen: «Zurzeit werden z.B. selbstfahrende Maschinen entwickelt, die auf dem Feld Unkraut von den Kulturpflanzen unterscheiden können. Damit liesse sich der Herbizideinsatz um 95% oder vielleicht sogar auf null senken. Künstliche Intelligenz heisst das Zauberwort.»

Viele Betriebe seien aber auch daran, sich zu spezialisieren. «So halten sich die nötigen Investitionen in Grenzen und der Betriebsleiter kann sich auf ein Fachgebiet konzentrieren. Hingegen ist natürlich das Betriebsrisiko grösser, wenn man auf einen einzigen Betriebszweig setzt.» Von den früher üblichen Mischbetrieben mit z.B. Milchwirtschaft, Schweinemast, Ackerbau, Obst und Wald entferne man sich so auch immer weiter. «Im Welschland hingegen spannen die (meist ohnehin grös-

seren) Betriebe oft mit Berufskollegen zusammen und jeder spezialisiert sich auf einen Betriebszweig, für den er dann auch auf dem Betrieb der Kollegen verantwortlich ist», erklärt Michael Hänni. «Ein sehr interessantes Modell, das vielleicht auch bei uns möglich wäre. Es zeigt: In unserer Branche ist mehr Dynamik, als man glauben würdel»

Walter Tschannen, Gerzensee



Dorfchäsi Noflen

Käse und diverse Milch- und Biomilch-Spezialitäten



Käse Noflen AG J.+S. Schwab | 3116 Noflen Tel. 031 781 36 10



dorfchaesi-noflen.ch

schwaebi@bluewin.ch

Bio Milch Bio Joghurt Bio Quark Bio Rahm Bio Butter

KÜPFER HOLZBAU AG Kaufdorf Neubau Umbau Dach & Fassade

info@kuepfer-holzbau.ch www.kuepfer-holzbau.ch

Telefon +41 31 809 02 31

Vom Ziegel bis zum Parkett, alles unter einem Dach

Jahresprogramm 2024

der Wandergruppe Aktiv 60+ Gerzensee Umgebung

26.01.24	Führung im Sensorium, Rütihubelbad (Führung wegen Umbau um eine Woche später)
16.02.24	Winterwanderung, voraussichtlich in Habkern
15.03.24	Neuhaus bei Riggisberg – Burgistein Station
19.04.24	Wanderung Gwatt nach Spiez
17.05.24	Wanderung Zollikofen – Büsselimoos – Bremgarten
21.06.24	Alte Aare, Studen nach Büren a.A.
19.07.24	Wanderung First – Bachalpsee – Bussalp
16.08.24	Wanderung Mülenen – Hani, der Kander entlang
20.09.24	Wanderung Gampelen – Jolimont – Erlach, mit anschliessender
	Schifffahrt nach Biel
18.10.24	Wanderung Hohtenn – Ausserberg
15.11.24	Gotthelf Museum in Lützelflüh
06.12.24	Abschlussabend

Interessierte sind willkommen und melden sich bei: Gerold Hess, Stockhornweg 4, 3116 Kirchdorf, Telefon: 031 781 20 36, geroldhess@bluewin.ch Gerhard Wyss, Kirchdorf





Öffnungszeiten

Di–Fr 08.00–12.00 Uhr und 13.00–18.00 Uhr Do 08.00–14.00 Uhr oder 14.00–20.00 Uhr

Sa 07.30-13.00 Uhr



- Spenglerei
- Sanitäre Anlagen
- Heizung
- Blitzschutz
- Solar- + Regenwasser-Anlagen

Urs Krebs eidg. dipl. Spenglermeister eidg. dipl. Sanitärinstallateur Kirchgasse 6 3116 Kirchdorf Telefon 031 781 10 50 Fax 031 781 13 79 www.kkkag.ch



Bernstrasse 34 3114 Wichtrach

Tel. 031 781 00 15 Fax 031 781 00 20

seit 1974***Qualitätsmetzg im Dorf ***

e-mail: metzgerei.nussbaum@bluewin.ch



Das «Generationenhaus» steht...

an der Dorfstrasse 10, in Gerzensee

Nach dem Baubeginn im April 2022 steht nun das markante, dunkelbraune Generationenhaus mitten im Dorf und ist bezugsbereit. Der Bau ist gelungen und wird neuem Leben Raum bieten.

Nach langjähriger und aufwändiger Planung (siehe auch SEE-SPIEGEL 2/22) ist das Generationenhaus mit zehn Wohnungen, drei Mansarden, einem Raum für publikumsattraktive Nutzungen und einer Einstellhalle fertiggestellt. Die GLB-Genossenschaft hatte als Generalunternehmerin im Auftrag der Keusen AG die Projektleitung und Bauleitung und zusammen mit dem Bauingenieur und den Fachplanern vorab die nötige Denkarbeit geleistet. Neben der GLB-Genossenschaft und ihren Handwerkern steuerten 15 weitere Unternehmer und Lieferanten Material und Arbeit bei.

Ein grosses Risiko war der Baugrund, für den vertiefte geologische Abklärungen gemacht werden mussten. Der Belpberg liegt auf der Mittelmoräne eines Gletschers und hat auf dem felsigen Untergrund (Nagelfluh) stark wasserdurchlässige Schotterschichten, die immer wieder zu Überraschungen führen. Der Aushub an der Dorfstrasse 10 traf jedoch zum Glück keine Wasser führenden Schichten. Auch im späteren Bauablauf hat sich bestätigt, dass der Untergrund in diesem Bereich stabil und trocken ist.

Die Baumeister hatten das Gebäude praktisch in zehn Monaten hochgezogen und die Zimmerleute setzten den Dachstuhl etwa ein Jahr nach Baubeginn auf. Die Fenster wurden bereits im März 2023 noch im Rohbau eingesetzt, so dass das Innere gut austrocknen konnte. Die Bodenheizung wurde eingebaut und der Unterlagsboden konnte im Sommer austrocknen, bevor die Böden verlegt wurden. Es gibt in allen Räumen Parkett, ausser in den Badezimmern, wo eine dunkle Steinzeugplatte am Boden und eine etwas hellere an den Wänden verlegt wurde.

Die Wände haben einen weissen Abrieb und die Decken einen Gipsglattstrich.

Erst nach der fertigen Isolation und schon während der Innenausbauarbeiten wurde dann die hinterlüftete Holzfassade angebracht, eine vorbehandelte Fichtenschalung. Sie zeigt ein lebendig wirkendes Spiel von stehenden und liegenden Holzelementen. Auch der Sockel ist hinterlüftet und mit vorgehängten Betonelementen ausgebildet.

Ursprünglich war der Anschluss an einen Wärmeverbund vorgesehen, der sich aber leider zu lange verzögerte (siehe SEE-SPIEGEL 4/23). Deshalb wurden im Oktober 2023 sechs je ca. 180 Meter tiefe Erdsondenbohrungen abdas Wärmepumpen-Heizgeteuft, system installiert und in das Haus gezogen. Die Technikzentrale mit den Warmwasserspeichern für Heizung und Warmwasser ist komplex und füllt einen sehr grossen Raum. Dort kommen neben dem normalen Stromanschluss. der Telefonie und dem Trinkwasser auch der Strom von der Photovoltaikanlage sowie die Wärme von den Erdsonden zusammen und werden für die Wohnungen bereitgestellt. Das Regenwasser wird in Tanks aufgefangen und für die Umgebung gebraucht.

Beim Trinkwasser gab es eine Nuss zu knacken. Die Härte des Wassers kann in Gerzensee stark variieren, je nachdem ob das Wasser vorwiegend aus der gemeindeeigenen Wasserversorgung kommt (37 franz. Härtegrade) oder ob Wasser von der Versorgung Blattenheid (12 französische Härtegrade) eingespeist wird. Der Wechsel der Härte überfordert viele Enthärtungsoder Entkalkungsanlagen. Die getroffene katalytische Lösung lässt das Was-



Das Treppenhaus geht in den First und ist oben offen. Ein liegendes Dachfenster bringt Licht von dort durch ein Treppenauge bis hinunter in das Untergeschoss.

ser unverändert und soll dennoch die Verkalkung von Rohrleitungen und Anlagen verhindern.

Nach Einbau der Küchen und Fertigstellung der Bäder wurden die Holzböden in den Loggias gemacht. Die Loggias sind dreieckige Flächen an den Ecken des Hauses und unter dem First. Mit grossen Glasschiebetüren kann man diese wettergeschützten Aussenräume wahlweise zum Wohnzimmer dazu nehmen. Die Böden sind überall gleich hoch, es hat keine Schwellen und man kann sich in den ganzen Wohnungen ohne Hindernis bewegen. Mit dem Lift setzt sich das fort im Treppenhaus, in der Einstellhalle und in den Eingängen zur Dorfstrasse und zur Spielgasse.

Jede Wohnung hat im Badezimmer eine eigene Waschmaschine und einen eigenen Wäschetrockner, so dass die Bewohnerinnen und Bewohner des



Es gibt in allen Räumen Parkett, ausser in den Badezimmern, wo eine dunkle Steinzeugplatte am Boden und eine etwas hellere an den Wänden verlegt wurde. Die Loggias sind dreieckige Flächen an den Ecken des Hauses und unter dem First. Mit grossen Glasschiebetüren kann man diese wettergeschützten Aussenräume wahlweise zum Wohnzimmer dazu nehmen.

Hauses unabhängig sind von Wäschezeiten und Gängen in die Waschküche. Jede Wohnung hat zudem ein Kellerabteil und im Haus hat es einen Schutzraum und einen Veloraum.

Das Treppenhaus geht in den First und ist oben offen. Ein liegendes Dachfenster bringt Licht von dort durch ein Treppenauge bis hinunter in das Untergeschoss. Extra für das Treppenhaus wurde eine Beleuchtung mit feinen LED-Streifen realisiert, so dass der Eingangsbereich und das Treppenhaus eine freundliche Atmosphäre ausstrahlen, in der man sich auch treffen oder mal einen Schwatz halten kann.

Gegenüber der Dorfstrasse gibt es einen grossen Raum für eine publikumsattraktive Nutzung mit Schaufenster und einem Nebenraum. Hier sind viele verschiedene Nutzungen denkbar wie bspw. therapeutische oder medizini-

Die Badezimmer sind mit Steinzeugplatten ausgekleidet. In jeder Wohnung gibt es eine eigene Waschmaschine und einen Tumbler.

sche Angebote, Beratungs- und Unterstützungsdienste oder einfache Ladengeschäfte.

Die Umgebung ist für alle Bewohnerinnen und Bewohner offen und nicht den einzelnen Wohnungen zugeteilt. Die Erdgeschosswohnungen sind etwas erhöht vom Gartenniveau.

Sobald es das Wetter zulässt, wird die Umgebung fertiggestellt, es werden Obstbäume gepflanzt und Verweilmöglichkeiten geschaffen. An der Dorfstrasse hat es einen schön gepflasterten Vorplatz (Kompliment an die Firma Zryd, Kiesen). Daneben wird es einen Staudengarten geben, bei dem hoffentlich in der ganzen Vegetationszeit immer etwas blüht.

Ueli Keusen, Bern

Jugendseite: «Boomer-ABC»

Was beschäftigt unsere Jugendlichen? Vielleicht auch in Bezug auf die ältere Generation? Fragen, auf die viele schon immer eine Antwort haben wollten – jetzt als Fortsetzungsserie. Hier der 3. Beitrag der 2. Serie.

Wenn ältere Leute miteinander reden, verstehen wir Jungen oft nicht alles. Gewisse berndeutsche Ausdrücke kennen wir gar nicht mehr (auch Lehrer und Eltern haben oft keine Ahnung). Ich habe mich auf eine kleine Spurensuche gemacht, etwa bei Familienfesten oder Besuchen bei den Grosseltern. Einige ganz gelungene Ausdrücke möchte ich Ihnen in den nächsten Ausgaben präsentieren.

H wie «Heumonet» und «Habermues»

Vielleicht muss ich hier noch etwas sagen: Ich bin allergisch auf Hundehaare. Und zwar ganz krass, achtmal empfindlicher als normal. Das machts manchmal schwierig, wenn ich bei Thom zuhause schreiben sollte und seine Aussie-Hündin sich immer wieder etwas aufdringlich benimmt.

Aber nun zum «Heumonet»! Ihr wisst ja, dass ich beide Grosseltern habe, zwei Paar. Mit den einen (von Mamas Seite) gingen wir früher viel wandern und machten oft Ferien bei ihnen. Heute mache ich bei beiden Paaren ab und zu einen Gelegenheitsbesuch. Bei einem Besuch bei Peter und Vreni, also bei den Eltern von meinem Vater. fiel die Bezeichnung «Heumonat» (vgl. auch den 2. Beitrag dieser Serie im SEE-SPIEGEL 4/2023). Peter sitzt gerne auf dem roten Bänkli vor dem Haus und schaut auf die Strasse runter. Vom Bänkli aus hat er einen prima Überblick auf seinen Garten und auf das, was sich darunter so abspielt. Als ein Traktor vorbeifuhr, sagte Peter: «Was, gehen die schon wieder heuen?! Ist schon wieder Heumonat?» Witzigerweise weiss ich heute nicht mehr, ob damals wirklich Juli war. e Ein anderes H-Wort ist «Habermues». Aber dazu kommt mir grad nichts in den Sinn.

I wie «Igmachts»

Meine Mam macht gerne Sachen ein. Das tönt jetzt vielleicht ein bisschen komisch, aber man sagt dem so. (Mit «eingegangener» Wäsche hat es nichts zu tun.) Dazu gehören etwa Pilze, die sie selber pflückt, oder Kürbisse, Zuc-



Tanja und Markus Messerli Mühle 20 3116 Mühledorf

BIOSUISSE

Hofladen in Mühledorf

- → Jeden Samstag Markt in Oberdiessbach von 8.00-12.00 Uhr
- → Hauslieferdienst

www.biogemuese-messerli.ch

chetti und das Weisse der Wassermelonen, also ohne die Schale. Konkret würfelt sie das Gemüse oder die Pilze und legt diese in einen Sud. Ich denke, dass der Begriff «einmachen» von daher kommt. Auf jeden Fall werden Mamas Köstlichkeiten in Konfigläsli abgefüllt und eingelagert. Manchmal gibt es auch ein Geschenk daraus. Aber meistens verputzen wir die Sachen selber.

J wie «Juchärte»

Das ist ein Flächenmass. Und zwar umgerechnet 36 Aren (mit nur einem A, nicht wie der Fluss). Wenn eine Are 10x10 m oder 100 m² beträgt, dann hat eine Juchärte also 3600 m². Den Begriff habe ich beim Bruder meines Grosis Rosmarie (Mutters Seite) aufgeschnappt. Hansruedi ist Koch in einem Altersheim und brauchte den Ausdruck mal in einem Gespräch bei einem Familienfest auf einem Brätliplatz. Von dort ging der Blick in die weiten Wälder der Umgebung. Wahrscheinlich verglichen sie die Waldfläche mit einem Kabisfeld im Gürbetal, oder so.

K wie «kömerle»

Mein Grosi Vreni schenkte mir jeweils zum Geburtstag abwechslungsreiche coole Sachen (z. B. Bücher) oder einen



TV-Video-HiFi-Sat-Multimedia. Wir verstehen Sie.

Ihr Swisscom Partner

Bernstrasse 4 • 3125 Toffen Tel. 031 819 32 03 www.ep-balsiger.ch



Berühmte Worte oder Gesten älterer Menschen. Hier: «ga kömerle». (Foto: tf)

Gutschein «für ga z kömerle». So gingen wir jedes zweite Jahr zusammen nach Thun, wo wir entweder Spielwaren, Kleider oder auch etwas anderes kauften. Woher der Begriff kommt, weiss ich nicht genau. Weil es sich um Kommissionen machen handelt, könnte da vielleicht ein Zusammenhang bestehen.

Autorin: Nadja Zosso, Jaberg (10. Klasse) red. Begleitung und Foto: Thomas Feuz, Jaberg



Wind, Wetter und Sichtschutz, Beschattungssysteme, Smart Home, Insektenschutz und Reparaturen

Telefon 031 819 08 08 info@guerbetaler-storenbau.ch

Regional • Persönlich • Kompetent









DIE Einkaufsmöglichkeit im Dorf

Öffnungszeiten Käsereiladen:

Mo/Di/Do/Fr 6.30–12.00 Uhr 15.30–18.30 Uhr

15.30–16.30 Ulir Mi 6.30–12.00 Uhr

Mi 6.30–12.00 Uhr Nachmittag geschlossen

Sa 6.30–14.00 Uhr

o geschlossen

Telefon 031 781 43 93



Peter Münger konnte am «November-Turnierjassen der Ü60 Gerzensee» als Sieger den symbolischen «Pokal» im Restaurant Bären in Empfang nehmen. Hanni Riem belegte den zweiten und Hansruedi Schmitter

den dritten Rang (v.l.n.r.). Wie in früheren Jahren, durften sich alle drei über zusätzliche Preise freuen. Die jeweils am zweiten Montag in den ungeraden

Monaten auch 2024 stattfindenden Jassanlässe stossen nach wie vor auf reges Interesse. Auch «noch nicht 60-Jährige», welche sich diese gemütlichen Nachmittage nicht entgehen lassen möchten, sind herzlich willkommen. Die jeweiligen Termine und Kontakte finden Sie im Veranstaltungskalender des «See-Spiegels».

Ruedi Reusser, Gerzensee



Bündneroder Belpberger Nusstorte?

In Graubünden, wo ich herkomme, gibt es nebst Bündnerfleisch, Bündner Birebrot auch die Bündner- (oder noch ursprünglicher: Engadiner-) Nusstorte. Ich wollte es genauer wissen und fand auf Wikipedia:

Ende des 19. Jahrhunderts wanderten viele Bündner Bäcker und Konditoren aus, um in anderen Teilen Europas Arbeit zu finden. Zwei davon gründeten eine Konditorei in Toulouse, Frankreich. Die Bündner Zuckerbäcker haben sich in **Südfrankreich** inspirieren lassen, vor allem von der Tarte aux noix du Périgord und dem Bourianoix. Der Zuckerbäcker Fausto Pult, wieder zurück in Samedan, begann 1926, die Engadiner Nusstorte herzustellen. 1936 erntete er damit an der Mustermesse Basel grossen Erfolg. Seitdem ist die



Kosten: ca. Fr. 24.– Tipp: Im Kühlschrank aufbewahren und mindestens eine halbe Stunde vor dem Verzehr herausnehmen.

Auf dem **Belpberg**! Familie Hans und Sonja Bienz auf Simmlern hegt und pflegt sie seit 2010 als Diversifikation ihres Mutterkuhbetriebes (www.allesnuss.ch). Auch die Nusssorten sind diversifiziert: Es gibt deren 10 – darunter gar zwei rote! Die Baumnüsse werden in verschiedenen Säckchen abgepackt



Im Hofladen werden verschiedene Grössen und Sorten von Baumnüssen angeboten.

Kindershop

MIKADO

Bébé-, Kinder- und Teenagermode

Bahnhofstrasse 1 3123 Belp Tel. 031 819 34 42



GASTHOF DÖRFLI

Mühledorf 031 781 02 72

Schweizer Spezialitäten & Saisonales für den feinen Gaumen

Traditioneller Landgasthof mit klassischer Schweizer Küche.

Diverse Sääli bis 120 Personen, grosse Gartenterrasse, kinderfeundlich.

Montag und Dienstag Ruhetag. Sonntag durchgehend warme Küche.

Wir freuen uns auf Sie!

Brigitte & Olivier Loosli und das Dörfli-Team mailto: doerfli@hotmail.com



Uster ZH · Gossau SG · Thusis GR · Schönbühl und Noflen BE

gebackene Belpberger **Nusstorte**. Er verwertet so die beim Knacken kaputt gegangenen Baumnüsse. Als ich die Torte zum ersten Mal probierte, war ich skeptisch. Kommt das Imitat der mir vertrauten Süssigkeit an das Original heran? Obwohl: Wie und was könnte als «Original» bezeichnet werden? Noch gibt es weder ein AOP (appellation d'origine protégée) noch ein IGP (indication géographique protégée) Label für die Bündner- oder Engadiner Nusstorte.

Der dreieckige Spitz meines Tortenstücks landet in meinem Mund und... mmmh! Ist das aut! Fast andächtig, in «slowmotion» esse ich mein Stück auf. geniesse, schweige. Doch! Probe bestanden! Mehr noch: Diese Torte mundet besser als das, was ich in Bündner Confiserien je gekauft habe. Ausser zweien: Eine aus dem Safiental war ebenso gut. Diese kriegt man aber leider nicht mehr. Die andere Feine bekamen wir in der Kesch-Hütte des SAC. Eine hausgemachte. Himmlisch, auch jene. Aber auch die werde ich nie mehr essen, erstens weil ich nicht mehr zur Kesch-Hütte wandern kann und zweitens: Die Amateur-Confiseuse kann man nicht eruieren. Einiges ist/bleibt nicht wiederholbar und behält vielleicht auch deshalb seinen besonderen Wert

Trotzdem schön, dass wir jetzt in unserer Nähe ein Produkt kaufen können, das uns wieder ein gustatives Highlight beschert! Wir werden uns allerdings hüten, uns allzu oft der Verlockung hinzugeben – damit diese Nusstorte jedes Mal unsere Geschmacksknospen aufs Neue entzücken kann

Claudia Grosjean, Gerzensee





Bäckerei - Konditorei - Confiserie Bernstrasse 6 031 781 09 51 Dorfplatz 11 031 781 01 41 3114 Wichtrach beck-bruderer.ch





Hermann Hesse »Mein lieber Brüdi!«Briefwechsel mit seinem jüngsten Sohn Martin



Hesse-Lesung in Kirchdorf

« mittendrin »

der Kirchgemeinde Kirchdorf.

Samstag, 6. April 2024 um 17 Uhr im Dorfträff Kirchdorf

Bei dem mit dem berühmten Dichter Hermann Hesse befreundeten Landarzt Dr. Ernst Ringier in Kirchdorf war Martin Hesse, das häufig kranke Kind, oft in Behandlung gewesen. Nachdem Hermann Hesse 1919 seine Familie mit den drei Söhnen verlassen hatte und ins Tessin gezogen war, fand Martin Hesse, der spätere bekannte Fotograf, in Kirchdorf Unterschlupf. Die Ringiers in der Campagne Winkel wurden ihm zum Familienersatz.

Suhrkamp

Der 1919 beginnende und sich bis zu Hermann Hesses Tod 1962 fortsetzende Briefwechsel ist das eindrucksvolle Dokument einer Annäherung von Vater und Sohn, der Versuch, verlorenes Vertrauen mittels Briefgespräch neu herzustellen.

Der Briefwechsel ist nicht nur in biografischer Hinsicht ein Ereignis. Denn im Gespräch der beiden entsteht zugleich eine Alltagsgeschichte der Schweiz von 1919 bis 1962.

Der Urenkel von Hermann Hesse, Martin Siegenthaler, liest mit seinem Vater Hanspeter Siegenthaler aus dem kürzlich erschienenen Buch «Hermann Hesse, Mein lieber Brüdi! Briefwechsel mit seinem jüngsten Sohn Martin».

Alfred Meyes, Uttigen Gerhard Wyss, Kirchdorf









www.bio-baumann.ch

Verkauf ab Hof Montag und Freitag 13.00 bis 18.00 Uhr

Markt Bern Bundesplatz Dienstag und Samstag Vormittag

Familie Urs Baumann · Weiermatt · 3116 Kirchdorf · Tel. 031 782 00 07

BIOSUISSE

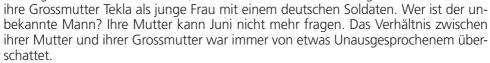


Bücher-Empfehlung:

Beschreibung

Eine starke Frau in dunklen Zeiten. Und eine junge Frau, die zurückschauen muss, um nach vorn blicken zu können.

Als Juni ins Haus ihrer verstorbenen Grosseltern auf der kleinen norwegischen Insel zurückkehrt, entdeckt sie ein Foto: Es zeigt



Die Suche nach der Wahrheit führt Juni nach Berlin und in die kleine Stadt Demmin im Osten Deutschlands, die nach der Kapitulation von der russischen Armee überrannt wurde. Juni begreift, dass es um viel mehr geht als um eine verheimlichte Liebe. Und dass ihre Entdeckungen Konsequenzen haben für ihr eigenes Glück.

«Als Grossmutter im Regen tanzte» erzählt davon, wie uns die Vergangenheit prägt bis in die Generationen der Töchter und Enkelinnen. Doch vor allem ist es eine Geschichte über die heilende Kraft der Liebe.

Drei Generationen, verbunden durch die Liebe und ein tragisches Geheimnis der Nachkriegszeit.

Unsere Mitarbeiterin Andrea Wyttenbach hat das Buch «Als Grossmutter im Regen tanzte» gelesen.



Hier ihre Rezension:

Dieses Buch hat mich sehr berührt.

Es erzählt, eingebettet in eine Familienerzählung über drei Generationen von Frauen, ein Stück unbekannter Geschichte norwegischer Frauen, die sich während der Besetzung Norwegens durch die Wehrmacht mit deutschen Soldaten eingelassen haben. Wollten die «Deutschenmädchen» ihren deutschen

Wollten die «Deutschenmädchen» ihren deutschen Geliebten heiraten, mussten sie ihre Heimat verlassen und verloren ihre Staatsbürgerschaft.

Im verwüsteten Deutschland, im Roman von Trude Teige im von den Russen besetzten Ostdeutschland, versuchen die Protagonisten des Romans, Tekla und Otto Adler, irgendwie zu überleben.

Der Roman ist bewegend erzählt und geschichtlich gut recherchiert.

Barbara Fechtelkord, Kirchdorf



Immer aktuell unser Insta-Kanal: biblere_kirchdorf







Wichtrach Telefon 031 781 04 91

Kaufen wo es wächst!

> Starten Sie das Gartenjahr mit uns!



Bio Rindfleisch

Mischpaket 5kg und 10kg à 33Fr/kg Bestellung bis 2. April Abholbereit am Sa 13. April

Hofladen/ Gemüsestand

Fleisch und saisonale Produkte

Bed and Breakfast

Zimmer im Jungendstil

Info, Bestellung, Reservation

Tschannen/ Glauser www.hofruetimatt.ch - 076 411 79 11 Rütigässli 12 - 3115 Gerzensee

Kirchdorf am See

D Wält grati us de Fuege u d Lüt misstroui meh u meh de Politiker u Mächtige, het e Frou us em Wallis z Davos feschtgschteut u der versammlete Prominänz u Intelligänz i ds Gwüsse gredt. Das Phänomen isch aber gar nid nöi. Der Julius Cäsar het scho vor über 2'000 Jahr es Rezäpt agwändet, für d Untertane i sym Wäutrych z'friede z'steue, wo ihm u syne Vasalle misstrout hei: «PANEM ET CIRCENSES» → «Brot und Spiele!»

Ja – mängisch möcht me scho d Wäut verändere. Aber das isch nid so eifach! Wenn zum Bischpiel öpper wett d Näme vo de Dörfer rund um e Gerzensee ändere, so dass Chirchdorf nid eifach nume Chiuderf heissti, sondern Kirchdorf am See, müesst der Gmeinrat e Botschafter – wo über die nötige Kompetänze verfüegti – by der Landestopographie z Wabere u angerne Institutione verbyschicke. Wäre die nach mängere Verhandligsrundi schliesslich yverschtange, müesst me möglecherwys no mit amene Referändum rächne u der Regierigsrat wär zwunge, e Gägevorschlag uszarbeite u e Volksabstimmig z'organisiere. Das würd de no grad einisch vei e chli Zyt in Aspruch näh. Ungerdesse müesste Metereologe, Hydrologe, Geologe u Limnologe Plän usarbeite, wo garantierti, dass der See nid öppen ustrochneti, so wie der Aralsee z Asie äne, u Heraldiker u Grafiker müesste prüefe, ob sich die Namesänderig mit em Gmeindswappe vertreiti. Wär schliesslich dä Prozäss überstande u dä nöi Name troleti wie Musig über d Lippe vomene Bundesrat oder vonere Bundesrätin, würde Reisendi us der ganze Wäut uf der Landcharte ga google u sofort nach amene Hotelzimmer sueche.

Aber da steut sich scho ds nächschte Problem: Hotel u Gaschthöf, wo sich die Turischte chönnte la verwöhne, git's hie nümm; u ds Badhüsli am See chönnti me o zur Not nid mit guetem Gwüsse empfähle.

Christian Buri, Kirchdorf, Januar 2024

Guntern Architekten



Guntern Architekten AG
Thalgutstrasse 13 | 3116 Kirchdorf
T 031 781 30 01 | F 031 781 30 06
info@gunternarchitekten.ch
www.gunternarchitekten.ch





Garage S.+U. Kiener

3116 Mühledorf

031 781 05 07

garage-kiener.stopgo.ch

Lisi het gmeint...

töri nochmals zurückzuschauen.

... Aufräumen sei nicht jedermanns Sache und auf einen Frühlingsputz könne eigentlich in jeder Jahreszeit verzichtet werden. Und das kam so: Nachdem Lisi vom Kömerle heimgekommen war und seine zwei äussersten Kleiderschichten abgelegt hatte (geneigte Leserschaft weiss: Lisi trägt meist sieben Kleidungsstücke, von der alten Glockenhose über Strumpfhose und Gloschli bis zum Überwurf aus abgeschabtem Pelz), setzte sich Lisi aufs Bänkli vor seinem Häuschen. Es ging doch nichts über Sonnenschein, Aussicht und Stille! Wobei sich Letztere, wie wir ahnen, als trügerisch erweisen sollte.

«Eh, Grüessdiwouh, Lisi!», durchbrach denn auch eine wohlbekannte Stimme das Stil(l)leben. Kari wars, ungehobelt wie geng, aber irgendwie herzlich wie selten. Lisi kam's sofort verdächtig vor. «U de, Kari, was füehrsch im Schiud?» «Eh, weisch…», druckste dieser herum. Lisi musste schmunzeln. Er wollte sich sicher etwas von Lisis vielen Sachen ausleihen… Wie leicht Kari doch zu durchschauen war!

Noch einfacher gings bei Kobi, der just in diesem Augenblick um die Hausecke kam. «Grüessechwouh zäme! Ä so nes trouts Biud, dihr zwöi! Komplimänt, Komplimänt!» «Jetz fang di aber wieder ii», meinte Kari nur. Derweil Lisi Kobi souverän neben sich aufs Bänkli komplimentierte. «So, use mit dr Sprach! Wo drückt dr Schueh?» «Wie hesch jetz das wieder gmerkt?», wunderte sich Kobi. Sein Tonfall sank auch in der Tourenzahl. «Eigentlech drücke mi grad beid Schueh», brachte er mühsam hervor. «We de wosch, chöi mer gärn rede», meinte Lisi. «Mir chöi o i ds Stübli ine, we di Kari stört.» Kobi schüttelte den Kopf. «Nei, nei, nume das nid! Au die Sache i dym Hüsli…» Nun war's an Lisi, etwas stober dreinzuschauen. «Isch es so schlimm?» «No viu schlimmer», flüsterte Kobi nur. Kari, der einen witzigen Kommentar fallen lassen wollte, schwieg. Und als hätte er für einmal schneller kapiert als beobachtet, empfahl er sich – nicht ohne beim Garte-

«Auso...», meinte Lisi. Und Kobi, dankbar, dass die bedrückende Stille unterbrochen und eine innere Tür aufgestossen wurde, sagte: «Äs isch so, wies isch» und verstummte gleich wieder. «Mannevouch», sagte Lisi nur, ging ins Hüsli und kam mit einem stillen Wasser zurück, das auf seiner Reise durch verschiedene Rohrsysteme und Brennblasen stark an inneren Werten zugelegt hatte. «Die grossi Röhre füehre u de schwiege, wes um ds ligmachte geit!»

Genau in diesem Moment brach es aus Kobi heraus: «Du chasch scho säge, Lisi! Du wohnsch elei, bisch Herrin deiner selbst. Wie ganz angers by üs! Nachdäm die zwei Jüngschte wieder i ds Hotel Mama si zrüggcho, isch no ds Schwiegermüeti zuenis züglet. U i sött... I muess...» Kobi schien den Tränen nahe. Noch immer begriff Lisi nicht, worum es genau ging. Aber es musste etwas Ernstes sein, etwas, das Kobi ziemlich an die Nieren ging.

schmunzel-

«Was muesch de? Säg!», forderte Lisi forsch. Und nun, endlich, hob Kobi den Schleier über seiner Verzweiflung: «Platz mache muesi, ufruume, Zügs wäggäh, woni ds Läbe lang Fröid dran ha gha! Ke SEE-

SPIEGEL, woni nid süberlech ufbewahrt hät! U de au die schöne Dingeli u Sächeli, wo sech i mene länge Läbe agsammlet

hei...!»

Wer nun meint, Lisi hätte gleich ein Patenrezept zur Hand, irrt. Es gibt Momente, da muss selbst ein Lisi in sich gehen. Und auch der Schreibende weiss keinen Rat... Weshalb diese Geschichte etwas abrupt endet. Aber wir bringen schon noch Ordnung ins Geschehen, versprochen!

H.-U. Morist

Impressum

Herausgeber:

Trägerverein «See-Spiegel»

Präsidentin:

Ursula Urfer, Kirchdorf, 031 781 13 04, ursula.urfer@bluewin.ch

Redaktionsleiter:

Gerhard Wyss, Kirchdorf, 031 781 11 75, gerhard-wyss@bluewin.ch

Redaktionsteam:

Thomas Feuz, Jaberg, 079 411 00 10, thom.feuz@bluewin.ch Ria Hage, Gerzensee, 079 348 30 35, rhage@bluewin.ch Sheila Matti, Gerzensee, 079 297 45 51, s.matti@nbyte.ch Walter Tschannen, Gerzensee, 031 782 02 15, w.tschannen@bluewin.ch

Inserate:

Romy Augstburger, Gerzensee, 031 781 27 54, romy.augstburger@bluewin.ch

Veranstaltungskalender:

Rita Ryser, Mühledorf, 079 768 86 51, ryser.rita@bluewin.ch

Layout:

Prisca Scheidegger, Gerzensee, 079 706 74 34, fam.pks@bluewin.ch

Druck:

Druckform Marcel Spinnler, 3125 Toffen, 031 819 90 20, info@druckform.ch

Auflage:

1750 Exemplare



See-Spiegel Nr. 1/2024

Geht an alle Haushaltungen der Gemeinden:

- Gerzensee
- Jaberg
- Kirchdorf
 Gelterfingen
 Mühledorf
 Noflen

Die nächste Ausgabe erscheint Mitte Juni 2024.

Redaktionsschluss: 29. April 2024

www.see-spiegel.ch





Hinterjabergstrasse 1 CH-3629 Jaberg

T 033 345 55 40, info@kaga.ch www.kaga.ch

P.P. 3116 Kirchdorf Post CH AG

Druck miot die Ökodruckerei



Gartenstrasse 10 | 3125 Toffen | 031 819 90 20 info@druckform.ch | Drucknatür.ch



Besuchen Sie unseren Webshop:

