

29.08. – 07.09.2025
Oberländische Herbstausstellung

Mir bure!

OHA

thun★expo

Melken, Mähdreschen, Mutschli und Musik

An Traditionen festhalten, für neue Ideen bereit: Das gilt für die Oberländer Herbstausstellung (OHA) 2025 mit der Sonderschau «Mir bure». In Zusammenarbeit mit dem Berner Bauern Verband bietet die OHA einen bunten Strauss an Attraktionen und spannenden Einblicken in die hiesige Landwirtschaft. Zudem präsentieren 170 Ausstellende ihre Produkte und Dienstleistungen.

Ein vier Meter hoher Mähdrescher ist aus seinem natürlichen Lebensraum abgehauen und hat sich an der OHA breit gemacht – genauer gesagt sechs Meter breit und elf Meter lang. Auch einem alten Traktor war es zu langweilig in seiner Scheune. Gleich im Foyer der OHA findet er es spannender, denn dort kommen Kaninchen, Zwergziegen und Hühner zu Besuch. Aber das ist erst der Anfang der landwirtschaftlichen Sonderschau «Mir bure».

Landwirtschaft hautnah

Der Berner Bauern Verband wartet mit zahlreichen Mitmach-Aktionen auf. Die OHA-Besuchenden können prächtige Tiere bewundern, Heuballen bewegen oder bei einer Flockenpresse Hand anlegen. Eine Schaukäserei verarbeitet die Milch aus dem OHA-Stall. Feinmotorik ist beim Rüebflischen von Vorteil – die Karotten sind natürlich aus Holz. Im Animationsfilm «Die Geschichte der kleinen Kartoffel» können Gross und Klein anschaulich verfolgen, wie die Kartoffel nach Europa kam und vom Schweizer Speiseplan nicht mehr wegzudenken ist.

Jede Menge Abenteuer für die Kleinen

Bälle-Bad war gestern! An der OHA dürfen die kleinen Gäste in einem ausgestatteten Zelt mit Futtermais toben, oder das Kinderprogramm mit OHA-Stars wie Clown Billy zauberhafte Shows erleben. 16 Tonnen Futtermais hat die Landi Thun herangekarrt.

Nach der OHA wird das nahrhafte Material von einem tatkräftigen Landwirt durchgeseiht, und dient den Kühen dann ohne Nuggi und vergessenen Teddybären, wieder als Znacht.

Auch jede Menge kleine Tiere warten auf Besuch. Natürlich können sich Kinder beim Kinderschminken in Kuh, Katze oder Ziege verwandeln. Die Ornitho-

logischen Vereine Steffisburg und Thierachern organisieren Hühner, Kaninchen im Stall, Ziegen und Küken im Eingangszelt. Bei der Show «Melken – einst und jetzt» lässt sich nachvollziehen, wie sich die Milchgewinnung im Laufe der Jahrzehnte verändert hat – vom einbeinigen Melkschmel und Eimer bis zum Melk-Roboter.

Streetfood, Take-away – oder einfach feine Speisen!

Das Speiseangebot der OHA erlebt dieses Jahr eine Renaissance. Die Vielfalt an Angeboten ist gewaltig: Mit Salatbuffet, Bowls, Pasta, Grillkäse-Kebap, Strudel und sogar Fischbrötchen, wurden die OHA-Speisekarte und Sitzmöglichkeiten verglichen mit dem Vorjahr verdoppelt. Gleichzeitig bleiben die traditionellen und beliebten Angebote. Der OHA-Gast kann sich so sein Menu selbst an Foodtrucks und Ständen auswählen und gemütlich geniessen. Vielleicht vor dem Grossbildschirm, wo das Eidgenössische Schwingfest live übertragen wird?

Fast die ganze Arche Noah

Der OHA-Stall und seine Bewohner bleibt Publikumsmagnet, dieses Jahr natürlich passend zur Sonderschau spielt er noch mehr die Hauptrolle. Zu den Höhepunkten gehören sicherlich die Lamas und Alpakas vom Lischen-Hof in Uebeschi. Nein, sie spucken nicht – nur wenn man sie ärgert.

Cooler Rhythmen und eine schrille Show

Wer sagt denn, dass die OHA spiessig sei? Mit dem Auftritt von Miss Miss Chris, Crystal D'light und Miss Terra Torrium spätestens nicht mehr. Die drei Dragqueens legen eine Show hin, die sich gewaschen hat. Moderiert wird die schrille Show mit Playback-Gesang von Comedienne Cat Lecha. Zahlreiche Bands, Formationen und Musizierende spielen täglich in «le garage», im «Stall N°5» und anderen Orten Rock, Pop, Country, Schlager oder Örgeli – ganz nach Geschmack. Hier darf das Tanzbein geschwungen, gefeiert und geschunkelt werden.

Fotos: Patric Spahni



Entdecken Sie an unserem
Stand 630 die aktuellen
Top-Angebote.

Quickline ist auch im Berner Oberland!

Mit superschnellem Internet,
grenzenloser TV-Unterhaltung
und Mobile-Abos für alle.

quickline.ch

Zum
Wettbewerb:



QUICKLINE

Liebe Leserinnen und Leser

In wenigen Tagen öffnet die Oberländische Herbstausstellung in Thun ihre Tore. Der Berner Bauern Verband freut sich, in diesem Jahr die Sonderschau über unsere Landwirtschaft zu gestalten. Unter dem Motto «OHA! Mir bure!» möchten wir Ihnen einen Einblick geben, was Sie an der OHA erwartet. Die Landwirtschaft soll erlebbar, verständlich und greifbar werden – authentisch, mit allen Sinnen und für die ganze Familie.

Die Landwirtschaft ist weit mehr als die Produktion von Lebensmitteln. Sie ist Teil unserer Identität, prägt unsere Kulturlandschaft und verbindet Tradition mit Innovation. Gerade in einer Zeit, in der gesellschaftliche Erwartungen, ökologische Herausforderungen und wirtschaftliche Unsicherheiten aufeinander treffen, ist der Dialog zwischen Stadt und Land wichtiger denn je. Genau diesen Dialog möchten wir mit der Sonderschau fördern. Gemeinsam mit Partnern wie CasAlp und der Verbands-genossenschaft für Simmentaler Alpfleckviehzucht und Alpwirtschaft (VSA) zeigen wir die ganze Bandbreite – von der Alpwirtschaft bis zum Gemüseanbau.

Wir wollen aufzeigen, wie nachhaltig, verantwortungsbewusst und mit wie viel Leidenschaft unsere Bauernfamilien arbeiten. Und wir möchten Vertrauen schaffen: Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, in die Pflege unserer Landschaft und in die Zukunft einer vielfältigen, innovativen Landwirtschaft.

Mein besonderer Dank gilt allen Sponsoren, Partnern und engagierten Helferinnen und Helfern, die diese Sonderschau möglich machen. Sie leisten einen wertvollen Beitrag, damit wir Landwirtschaft greifbar machen und

gemeinsam Begeisterung wecken können.

Ich lade Sie herzlich ein, an der OHA vorbeizukommen, zu entdecken, zu staunen und die Welt der Landwirtschaft hautnah zu erleben.

Jürg Iseli
Präsident
Berner Bauern Verband



Der Berner Bauern Verband – eine Brücke zwischen Stadt und Land

Landwirtschaft ist mehr als die Arbeit auf dem Feld oder im Stall. Sie produziert Lebensmittel regional, trägt zur Ernährungssicherheit bei, pflegt unsere Kulturlandschaft und prägt das Leben im Kanton Bern.

Der Berner Bauern Verband (BEBV) ist der Verband für alle Berner Bäuerinnen und Bauern. Er vertritt ihre Interessen konsequent gegenüber Politik, Wirtschaft und Gesellschaft und setzt sich für eine Landwirtschaft mit Zukunftsperspektiven ein. Er unterstützt seine Mitglieder im Alltag mit praxisnahen Informationen, Weiterbildungsmöglichkeiten und fachlicher Beratung. Gleichzeitig sucht der BEBV den Austausch mit der Bevölkerung. Er bietet Einblicke in die Produktion und zeigt, wie viel Handwerk und Verantwortung hinter unseren Lebensmitteln stehen. So entsteht Verständnis und Vertrauen – und eine Brücke zwischen Stadt und Land. Der Berner Bauern Verband steht für eine Landwirtschaft, die verbindet und Zukunft gestaltet.

Gemeinsam für die Berner Landwirtschaft

Für die Sonderschau «Mir bure!» arbeitet der BEBV mit zwei starken Partnern zusammen, die tief in der regionalen Landwirtschaft verwurzelt sind.



Fotos/Grafik: bebv

Schweizer Landwirtschaft hautnah erleben

Unsere Bäuerinnen und Bauern zeigen an der OHA 2025, wie unsere Lebensmittel entstehen. Spüren Sie frische Erde, begegnen Sie Tieren und entdecken Sie die Menschen hinter den Produkten.

Auf schweizerbauern.ch finden Familien und Schulklassen zudem spannende Angebote für Hofbesuche und Erlebnisse zum Staunen, Lernen und Mitmachen.

**Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern**
Für dich.

CasAlp ist die Sortenorganisation für Berner Alpkäse AOP und Berner Hobelkäse AOP. Sie vereint rund 450 Alpkäsereien im Oberland, bewahrt traditionelles Käsehandwerk und sorgt dafür, dass die hochwertigen Alp-Spezialitäten ihren Platz auf dem Markt behalten.

Die Verbands-genossenschaft Simmentaler Alpfleckviehzucht und Alpwirtschaft (VSA) engagiert sich für die Zucht des Simmentaler Fleckviehs und die nachhaltige Bewirtschaftung der Alpen. Sie unterstützt ihre Mitglieder bei der Qualitätszucht und dem Viehabsatz und stärkt so die wirtschaftlichen Grundlagen der Alpwirtschaft im Berner Oberland.

Zusammen mit CasAlp und dem VSA zeigt der Berner Bauern Verband, wie viel Herzblut und Wissen in der Berner Landwirtschaft steckt.

Mehr unter www.bernerbauern.ch



Standbau, Elektro, Wasser ...

Die Thun-Expo-Handwerker



Manfred Gerber

Musik im Herzen

«Träume nicht dein Leben, lebe deinen Traum» heisst das Motto von Manfred Gerber, der seit drei Jahren fest angestellt für die Thun-

Expo arbeitet. Der gelernte Karosseriebauer, Mechaniker, Informatiker und Elektriker ist für den Standaufbau im weitesten Sinne zuständig. Das selbstständige Arbeiten auf dem Gelände schätzt der Allrounder besonders. Der 1964 geborene Thuner ist verheiratet und hat drei erwachsene Kinder.

Seine Leidenschaft gehört der Musik. Als Alleinunterhalter bestreitet er mit seinem Keyboard rund 30 Auftritte im Jahr. Engagements bekommt er über Mund-zu-Mund-Propaganda und

Social-Media-Aktivitäten. Ob Hochzeiten, Geburtstage in Restaurants und Hotels oder andere Veranstaltungen: Als «Manfred» singt und spielt er Schlager, Country, Pop und Chansons – von fetzig bis melancholisch. Auch selbst getextete Lieder gehören zu seinem Repertoire. An der OHA tritt er am 4. und 5. September ab 20 Uhr im «Stall N° 5» auf.



René Knechtle

Fussball im Blut

René Knechtle ist ledig und glücklich, wie er selbst lachend sagt. Sein Herz jedenfalls gehört dem FC Thun. Für die Thun-Expo arbeitet er bereits seit zwölf Jahren. Als ausgebildeter Elektromonteur ist er an der OHA und anderen Veranstaltungen auf dem Gelände gefragt, wenn es um Stromversorgung geht. Sein Lebensmotto:

«Lebe jeden Tag, als sei es dein letzter.» Besonders schätzt er das Schnellebige auf dem Expo-Gelände. Er war es vorher gewohnt, auf Grossbaustellen zu arbeiten mit jahrelangen Bauprojekten. Dass es hier Schlag auf Schlag geht, passt dem 55-Jährigen bestens.

Seit 20 Jahren engagiert er sich im Fanclub «Dopamin» für den FC Thun. Er verpasst kein Spiel seiner Herzensmannschaft, die nun wieder in der höchsten Spielklasse mitwirkt. Zudem gibt es im Club einen monatlichen Höck und ab und zu einen Event.



Heinrich Roth

Bure als Leidenschaft

Treu ist Heinrich Roth der Thun-Expo seit 23 Jahren. Fast Vollzeit arbeitet der 1965 geborene seit

zwölf Jahren in Festanstellung. Im Laufe der Zeit sei sein Hof in Goldwil zum Nebenerwerb geworden, erzählt der Landwirt aus Leidenschaft, der vor allem einen Milchbetrieb führt. Sein Sohn, eines von vier Kindern, wird den Bauernhof 2029 übernehmen. Im Moment macht er eine Ausbildung zum Landwirt.

Sein Schwerpunkt an der Expo ist die Tätigkeit als Bau-Chef. Leidenschaft und die Arbeit auf dem Messegelände fliessen ineinander. Besonders bei den vielen landwirtschaftlichen Anlässen wie Viehmärkten und Tierschauen bringt er als Fachmann wichtiges Know-how mit. Sein Lebensmotto: «Es gibt keine Probleme, es gibt nur Lösungen!» Besonders schätzt er an seiner Arbeit für die Thun-Expo die lebendige Kommunikation. Man dürfe auch etwas sagen, wenn einem etwas nicht passe. Und Ideen können jederzeit eingebracht werden.



Unmögliches wird sofort erledigt ...

... Wunder dauern etwas länger. Das Team der Thun-Expo-Genossenschaft zieht die Fäden, um einen reibungslosen Ablauf der OHA und anderer Veranstaltungen auf dem Expo-Gelände zu schaffen. Neue Besen kehren gut, erfahrene Besen kennen die Ecken.

Gerhard Engemann

Der General-ist



Der Geschäftsführer der Thun-Expo schätzt das Understatement, wenn er sagt: «Ich bin breit aufgestellt, kann aber nichts in Perfektion.» Tatsächlich realisiert er übers Jahr zahlreiche Messen und Märkte, ist stets offen für neue Ideen und begegnet seinen Mitarbeitenden auf Augenhöhe. Seit 1991 im Amt, zuerst für die OHA, ab 1994 für die Thun-Expo, kann man ihn getrost als alten Hasen bezeichnen, der sich schlicht als Dienstleister versteht.

Pia Wenger

Die Erbsenzählerin



«Ich gehöre zum Inventar», lacht die einstige KV-Ab solventin, die seit über 30 Jahren das Thun-Expo-

Team unterstützt und hilft, wenn die Vorbereitungen für die OHA auf Hochtouren laufen. Ihren Erfahrungsschatz teilt sie gerne mit ihren Kolleginnen und Kollegen und erinnert sich auch an Details aus längst vergangenen Zeiten. Sie liebt die Struktur, die genaue Planung und präzises Arbeiten. Sie wird geschätzt als Rückversicherung des Teams und steht mit Vergnügen am Infostand der OHA.

Fabian Zürcher

Der Entertainer



Der gelernte Multimedia-Elektroniker mit langjähriger Erfahrung im Marketing und Eventbereich verstärkt das Team seit Juni und trat quasi in der heissen Phase der OHA-Planung ein. Er lernte die Expo als Verantwortlicher einer Grossveranstaltung kennen und war beeindruckt von der professionellen Betreuung. Grund

genug, die angebotene Stelle als linke und rechte Hand des General-isten mit Freude anzunehmen. Als Social-Media-Profil bringt er frischen Wind in Werbung und Kommunikation. Seine Videos für die OHA auf Facebook oder Instagram moderiert er locker und mitreissend.

Kristina Widmer

Die Neuländerin



Seit April 2025 verstärkt die erfahrene Eventmanagerin das Expo-Team. Sie hat ein Faible für klare Arbeitsabläufe und optimiert mit Leidenschaft eingefahrene Strukturen. Ihr Schwerpunktthema ist die «Neuland Berner Oberland», die Messe jeweils im November. Übers Jahr packt sie da an, wo es nötig ist. «Ich merke, wie ich hier aufblühe», strahlt sie, «und liebe es, morgens ins Büro zu kommen!»

Muriel Loretan

Die Springerin



«Ich bin viel rumgekommen», erklärt die gelernte Kauffrau und ehemalige Weltbummlerin. Nach ihrer Ausbildung sammelte sie Erfahrungen im Tourismus und in der Hotellerie, was sie zu einer vielseitigen Mitarbeiterin macht. Seit Oktober letzten Jahres unterstützt sie das Team in allen administrativen Belangen rund um die OHA und die «Neuland Berner Oberland». «Ich freue mich über neue Aufgaben und bearbeite alles, was mir zugetragen wird», beschreibt sie lachend ihren Arbeitsalltag.

Werner Dummermuth

Der Hoch-Stapler



Seit 30 Jahren steht der Landwirt aus Heimenschwand der Thun-Expo temporär zur Verfü-

gung. Er schätzt die abwechslungsreiche Tätigkeit als Ergänzung zu seiner Arbeit als Lohnunternehmer für Bäuerinnen und Bauern aus der Region. Als Virtuose auf dem Gabelstapler verschiebt er alles mit höchster Präzision und hilft, aus nichts alles aufzubauen. Ob Bühnen, Stände, Kabinen oder Stallungen, was erstellt werden muss, wird erstellt.

Hansruedi Gerber

Der Zupacker



Seit 1994 arbeitet der Landwirt aus Wachseldorn zeitweise an der OHA und ist für den Auf- und Abbau der Stände, Wände und sonstigen Infrastrukturen zuständig. Er findet es interessant, was so alles auf dem Expo-Gelände entsteht – innert kürzester Zeit entstehen kleine, in sich abgeschlossene Welten. Seine ruhige und zupackende Art wird allseits geschätzt. Denn er steht dort zur Verfügung, wo Arbeit zu erledigen ist.

Fotos: cb/expo

Die abenteuerliche Geschichte der Kartoffeln

Von Papas, Gummel und Härpfle

Hinter dem wichtigsten Grundnahrungsmittel der Schweiz steckt eine aufregende Geschichte von den Anden bis zu uns. Indigene Völker aus den Amerikas verhalfen uns zu Rösti, Pommes und Gschwellti. Dank ihnen wurden die Hungersnöte hierzulande überwunden. Und wir können unzählige kulinarische Kartoffel-Köstlichkeiten geniessen.

Wie kaufen Sie Kartoffeln? Festkochend? Mehlig? Als Früh- oder Babykartoffeln? Als Beilage zu Raclette? Tiefgefroren für schnelle Pommes Frites im Airfryer? Als knusprige Chips vor dem Fernseher? Als fixfertigen Gratin aus dem Beutel? 46 Kilogramm Erdäpfel pro Person haben wir 2024 in der Schweiz verzehrt. Doch kaum jemand unterscheidet beim Einkauf zwischen Ditta und Challenge oder kennt die Vorzüge von Agata, Agria oder Amandine. Nur wenige Kartoffeln wie Celine, Charlotte oder Desiree sind unter ihrem Namen bekannt. Die Stiftung Pro Specie Rara fördert besondere Sorten wie die «Blauen St. Galler». Hierzulande am meisten verspiessen werden jedoch die Erika, eine neue, für hiesige Küchen gezüchtete, mehlig Kartoffel zum Backen und Braten. Dagegen beherbergt die Genbank des Kartoffel-Forschungszentrums von Lima in Peru 4600 verschiedene Sorten der «Papas», wie die Kartoffeln in der einheimischen Quechua-Sprache heissen.

Völkermord und Sklaverei über die indigenen Völker, während sie uns ungefragte «Geschenke» wie die Härköpfle machten. Diese prägen wie andere Grundnahrungsmittel vor allem aus Zentralamerika die globalen Küchen von heute: Mais, Bohnen oder Kürbisse in all ihren Formen von Zucchini bis Patisson. Gartenerdbeeren, Avocado, Topinambur, Kakao und Vanille stammen ebenso wie viele Gartenpflanzen, von der Sonnenblume bis zu den Dahlien, aus Mittelamerika. Auch die Tagetes, die in der Schweiz am meisten verbreitete Sommerblume – in den Amerikas hingegen würzt sie als Winterestragon viele Speisen. Was wäre Thailand ohne Chili aus dem heutigen Mexiko? Oder Italien ohne die einst auch bei uns als «Goldäpfel» (Pomo d'Oro) bekannten Früchte, die nach dem Nahuatl-Begriff «Tomatl» der Mexicas benannt werden? Jedenfalls beruht Europas Wohlstand ernährungstechnisch auf den kolonialen Eroberungen unserer Vorfahren.

Was wäre das Emmental ohne Rösti? Und die Schweiz ohne Röstigraben? Vielleicht gäbe es den Bundesstaat nicht ohne die Kartoffeln, wenn sich die damaligen Kantone vor lauter Hunger weiterhin die Köpfe eingeschlagen

hätten. Vor Ende des 18. Jahrhunderts war die Kartoffel eher verpönt, bevor sie sich durchsetzte. Frauen sollten lieber deren hübsche Blüte in die Haare stecken, wurde gespottet. Hungersnöte belehrten die Menschen eines Besseren, zuerst in abgelegenen Tälern, Chrächen und auf Hörgern. Zwar nicht so hoch gelegen wie in den Anden, aber doch auf Alpen und in Berggebieten.

Vor 1700 wurden erste Kartoffelpflanzungen im bernischen Brienz aufgezeichnet. Im Kanton Schwyz heissen sie nach wie vor «Gummel» und als Kartoffelstock «Gummelstunggis». Denn hochgelegen im Gebiet des Bergsturzes von Gollau 1806 wurden auf einem Hof namens Gummi 1727 die ersten Kartoffeln aus dem Elsass geerntet, eben die Gummel ... Solch lokale Sorten wurden über Generationen gepflegt und existieren heute noch als «Weisse Lötschentaler» oder «Frühe Prättigauer». Die Oberländer Bauern erwiesen sich als besonders innovativ: Bei den Tomaten gibt's die «Gelbe von Thun», bei den Härpfle die «Lauterbrunner» in Mürren oder Wengen und die «Lilaschalige» aus Uetendorf.

«Häapere» bedeutet Erdbirnen im Sensler Dialekt von



Vielfältige Formen und Farben im Kartoffelkorb. Weltweit gibt es Tausende unterschiedliche Erdäpfel. Die Schweizer Sortenliste 2025 beinhaltet insgesamt 76 Hauptsorten.



An der Sonderschau der OHA erzählt der fünfminütige Animationsfilm «Die Geschichte der kleinen Kartoffel», wie die Erdäpfel nach Europa kamen und wie sie in der Schweiz nicht mehr vom Menüplan wegzudenken sind.

Freiburg. In der Innerschweiz nennt man sie da und dort «Pataten» wie in Italien, während in Süddeutschland die «Grumbeeren» oder «Grundbeeren» das Gleiche bezeichnet. Der führende Kartoffelkoch Freddy Christandl schwärmt von diesen Bergkartoffeln: «Die im Vergleich zum Unterland eher kühleren Bodentemperatur sorgt dafür, dass die Kartoffeln langsam und gleichmässig wachsen können.» Dadurch reife die Stärke optimal aus, die Aromen entwickelten sich intensiver. So haben Kartoffeln sowohl in der Spitzengastronomie ihren Platz wie als Fast Food.

Die Inkas brauchten früher jedoch weder Strom noch Kühlgeräte, um die Kartoffel zum Halbfertigprodukt zu machen. Sie liessen ihre Papas in der Kälte

der Nacht immer wieder einfrieren und tagsüber auftauen, bis sie ihr Wasser verloren. Das so gefriergetrocknete Chuno diente als Proviant auf den langen Inkatrails und ernährte angerührt mit Wasser die schnellen Meldeläufer unterwegs. Fast wie heute, wo fürs schnelle Zmittag die Kartoffelstock-Flocken mit Milch und Wasser gemischt werden ... En Guete!

Übrigens: Im 19. Jahrhundert führte der billige Kartoffelschnaps zu einer Branntweinpest und sozialem Elend und war darum in der Schweiz lange verboten. Doch rund um den Thunersee werden heute die besten «Härköpfle» gebrannt und auch an der OHA präsentiert.

Fotos: bebv/kjr



Ein farbiges Kartoffelmenü mit alten Sorten wie Röseler, Parli oder Lauterbrunner. Neben den Hauptsorten pflanzen innovative Bauernfamilien hierzulande schmackhafte Bergkartoffeln an.



Kartoffelernte im Bernbiet. Jährlich werden in der Schweiz rund 11 Hektar davon angebaut, fast drei Viertel des Landesbedarfs. 46 Kilo pro Person werden verspiessen.

Humorvolle Show mit Glamourfaktor

The Queen of schrill und schlüpfrig

Grosse Perücke, kunstvolles Make-up, Hochhackis und glamouröse Kleidung – Markenzeichen einer Kultur, die fasziniert und Spass macht: Dragqueen-Shows. An der OHA wird der vollbärtige Christof Althaus zur schrillen Miss Miss Chris.

Dragqueen-Shows sind keine Lauge des Zeitgeists, sondern haben einen historischen Ursprung, der sich bis heute prächtig entwickelt hat. In grauer Vorzeit war Frauen das Auftreten auf Bühnen verboten. Männliche Schauspieler verkleideten sich bei Bedarf als weibliche Wesen, wenn es die Rolle verlangte. Laut einer Legende schrieb William Shakespeare an den Rand seiner Bühnen-Anweisungen «Drag», wenn ein Mann als Frau verkleidet auftreten sollte. Deshalb wird der Begriff «Drag» oft noch als «dressed as a girl» (engl.: Wie ein Mädchen gekleidet) übersetzt. Bekannte Vertreterinnen sind Olivia Jones in Deutschland oder Conchita Wurst aus Österreich. Die ESC-Gewinnerin aus dem Jahr 2014 fällt besonders durch ihren Vollbart auf, den sie niemals hergibt.

Der liebenswerte Mann wird eine glitzernde Schönheit Ein Vertreter dieses Genres hierzulande ist der ebenfalls vollbärtige Thuner Christof Althaus. Am Tag stylt er professionell schicke Frisuren. Doch nach Sonnenuntergang wird der 43-Jährige zu Miss Miss Chris – das ist nicht gestottert, sondern Programm. Seine Kostüme näht er selbst oder kauft Roben, die er dann noch glitzernd aufrüstet. Bei Wettbewerben wurde er schon zur beliebtesten Drag gewählt, denn er ist immer hilfsbereit und freundlich. Ausserdem unterstützt Miss Miss Chris Nachwuchstalente. Der Auftritt an der OHA ist der erste in seiner Heimatstadt Thun. Ansonsten ist die schräg-schlüpfrig-schrilte Königin der Nacht seit Jahren schon von Luzern über Basel bis Zürich überall unterwegs mit ihren überbordenden Shows.

Am 30. August an der OHA – der erste Auftritt in Thun Die verführerische Miss Miss Chris tritt an der OHA mit den Mitstreiterinnen Crystal D'light (Fun and fruity) und Miss Terra Torrium (zwischen Ironie und Intensität) auf, humorig moderiert von Comedienne Cat Lecha. Das Quartett lässt am Samstag, 30. August, ab 21.00 Uhr im «le garage» die Kuh fliegen, was ja auch irgendwie zur Landwirtschaft passt... Playback gesungen werden natürlich keine Schlaflieder, sondern mitreisende Songs wie etwa Whitney Houston's Hit «I wanna dance with somebody». Das ist als Aufforderung zum Schwofen und Abtanzen für die Gäste gemeint. Was rief Conchita Wurst so schön nach ihrem Sieg beim ESC? «We are unstoppable!»



Unterhaltungsprogramm OHA 2025

Programmänderungen vorbehalten.

Freitag, 29. August			
13.30 - 18.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
14.00 - 16.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
15.30 - 20.30	Arisgruess-Örgeler	Verschiedene Standorte	
16.00 - 16.30	Kinder-Show mit Clown Billy	«le garage» Vorplatz	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	
19.00 - 20.00	BeO-Live: Talk mit ESAF-Experten	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 21.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 21.00	DJ DaBass	«le garage» bar & Bühne	
21.00 - 00.00	Duo Amadinos	«Stall N°5» gastro & musik	
21.00 - 22.30	ChueLee	«le garage» bar & Bühne	
22.30 - 02.00	DJ DaBass	«le garage» bar & Bühne	

Samstag, 30. August			
13.00 - 16.00	BeO-Live: Vorstellung der Sonderschau «Mir bure!»	Radio BeO-Bühne	
13.30 - 18.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
15.30 - 20.30	Schwyzerörgeli-Quartett Rinderbach	Verschiedene Standorte	
16.00 - 19.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
16.00 - 16.30	Kinder-Show mit Clown Billy	«le garage» Vorplatz	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	
17.00 - 22.00	50-Jahre-Jubiläum JCI Thun (geschlossene Gesellschaft)	Restaurant «Alte Reithalle»	
19.00 - 21.00	BeO-Live: FC Thun - GC mit «Bsuecher-Gruess»	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 21.00	DJ Mike & Mischu	«le garage» bar & Bühne	
20.00 - 00.00	Duo Amadinos	«Stall N°5» gastro & musik	
21.00 - 22.30	MissMissChris - Dragqueenschau	«le garage» bar & Bühne	
22.30 - 02.00	DJ Mike & Mischu	«le garage» bar & Bühne	

Sonntag, 31. August			
11.30 - 17.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
12.00 - 14.00	BeO-Stubete	«Stall N°5» gastro & musik	
12.00 - 16.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
12.00 - 17.00	Trio Ueltschi-Wäfier-Zaugg	Verschiedene Standorte	
14.00 - 18.00	Otto Wiesler	«Stall N°5» gastro & musik	
15.00 - 15.30	Kinder-Show mit Clown Billy	«le garage» Vorplatz	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	

Montag, 1. September			
13.30 - 18.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
14.00 - 16.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
15.30 - 20.30	Trio Buschuuf	Verschiedene Standorte	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	
17.00 - 22.00	Gewerbeabend KMU Amt Thun (geschlossene Gesellschaft)	Restaurant «Alte Reithalle»	
17.00 - 18.00	BeO-Live: Talk	Radio BeO-Bühne	
19.00 - 20.00	BeO-Live: Wunschbox mit Urs Ueltschi	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 00.00	Otto Wiesler	«Stall N°5» gastro & musik	

Dienstag, 2. September			
13.30 - 18.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
14.00 - 16.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
15.30 - 20.30	örgeli-STIMMIG	Verschiedene Standorte	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	
17.00 - 18.00	BeO-Live: Talk	Radio BeO-Bühne	
19.00 - 20.00	BeO-Live: «Bsuecher-Gruess»	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 00.00	Duo Romantica	«Stall N°5» gastro & musik	

Mittwoch, 3. September			
13.30 - 18.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
14.00 - 16.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
15.30 - 20.30	chummilig	Verschiedene Standorte	
16.00 - 16.30	Kinder-Show mit Clown Billy	«le garage» Vorplatz	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	
17.00 - 18.00	BeO-Live: Talk	Radio BeO-Bühne	
19.00 - 20.00	BeO-Live: Schön & Gmütlech «100 Jahre Adolf Stähli»	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 00.00	Little Spitfire	«Stall N°5» gastro & musik	

Donnerstag, 4. September			
13.30 - 18.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
14.00 - 16.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
15.30 - 20.30	Trio Seebärggruess	Verschiedene Standorte	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	
19.00 - 20.00	BeO-Live: «Bsuecher-Gruess»	Radio BeO-Bühne	
19.00 - 20.00	DJ Miggu	«le garage» bar & Bühne	
20.00 - 21.30	Ocean Orchestra	«le garage» bar & Bühne	
20.00 - 00.00	Manfred	«Stall N°5» gastro & musik	
21.30 - 02.00	DJ Miggu	«le garage» bar & Bühne	

Freitag, 5. September			
13.30 - 18.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
14.00 - 16.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
14.00 - 17.00	Tanznachmittag an der OHA mit Manfred	«Stall N°5» gastro & musik	
15.30 - 20.30	Ländler-Trio Bärnbiet	Verschiedene Standorte	
16.00 - 16.30	Kinder-Show mit Clown Billy	«le garage» Vorplatz	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	
19.00 - 20.00	BeO-Live: Talk	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 21.00	BeO-Live: «Bsuecher-Gruess»	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 21.00	Die grosse Schlagernacht mit DJ Miggu	«le garage» bar & Bühne	
20.00 - 00.00	Manfred	«Stall N°5» gastro & musik	
21.00 - 22.30	Schnulze & Schnultze - kann denn Schlager Sünde sein	«le garage» bar & Bühne	
22.30 - 02.00	Die grosse Schlagernacht mit DJ Miggu	«le garage» bar & Bühne	

Samstag, 6. September			
13.00 - 19.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
13.30 - 18.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
15.30 - 20.30	Trio Aaregruess	Verschiedene Standorte	
16.00 - 16.30	Kinder-Show mit Clown Billy	«le garage» Vorplatz	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	
19.00 - 21.00	BeO-Live: «Bsuecher-Gruess»	Radio BeO-Bühne	
20.00 - 21.00	DJ Mike & Mischu	«le garage» bar & Bühne	
20.00 - 00.00	Surprise Band	«Stall N°5» gastro & musik	
21.00 - 22.30	Au Revoir Legs	«le garage» bar & Bühne	
22.30 - 02.00	DJ Mike & Mischu	«le garage» bar & Bühne	

Sonntag, 7. September			
11.00 - 17.00	Surprise Band	«Stall N°5» gastro & musik	
11.30 - 17.00	Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi	«le garage» Vorplatz	
12.00 - 16.00	BeO-Live	Radio BeO-Bühne	
12.00 - 17.00	Örgelifründe Bärebach	Verschiedene Standorte	
15.00 - 15.30	Kinder-Show mit Clown Billy	«le garage» Vorplatz	
17.00 - 18.00	Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer	Halle 3	



Schnulze & Schnultze - die Essenz des Schlagers mit Witz, Charme und einer Prise Ironie. Ihre Auftritte sind legendär, mit spontanem Repertoire für die Ewigkeit bis selbst Schlagerfeinde mitschunkeln.



Au Revoir Legs - die energiegeladene Coverband kitzelt die Tanzbeine und bringt nostalgische Seelen zum Ausflippen. Eine mitreisende musikalische Zeitreise durch die 80er-Jahre.



Amadinos - mit Sandra und Heinz haben sich zwei Herzen zusammengefunden und tauchen ein in eine Welt voller harmonischer Klänge, emotionaler Melodien und märchenhafter Leidenschaft.



Otto Wiesler - in seinem Gitarrenkoffer hat der Solokünstler eine ganze Band dabei, das Pop-Repertoire der Welt und Mundart aus der Steiermark. Ein besonderes Muesli aus Balladen, Sirtaki oder Discofox.



Chuelee - das volkstümlich-rockige Duo gehört wie das Matterhorn und die Schoggi zur Schweiz. Mit Örgelsound, Gitarre und Humor singen sich Christian und Martin in die Herzen des Publikums jeder Festhütte.



Surprise Band - Pop und Country, Mundart oder Wiener Walzer, Samba bis Schlager, neuer Hit oder Evergreen. Die Tanzmusik des Trios kennt jedes Festzelt und keine Grenzen.

Auftrittstermine siehe nächste Seite



Foto: Patrie Spähni

Lischen-Hof in Uebeschi

«Tiere sind das Schönste auf der Welt»

Patrizia Kernen und Markus Spycher bewirtschaften den Lischen-Hof in Uebeschi, den er 2021 von seinen Eltern übernommen hat. Eine ganze Tierschar tummelt sich auf dem Anwesen, denn das Paar liebt die Geschöpfe. Gefunden hat sich das Paar bei «Bauer, ledig, sucht ...».

Die Border-Collie-Hündin Juna kommt schwanzwedelnd um die Ecke. Im Stall strecken gleich drei Kuh-Zwillingspärchen ihre rosa Nasen übers Gatter. Auf der Weide schreit durchdringend ein Esel zur Begrüssung, und auch die drei Lockentauben gucken interessiert aus ihrer Voliere. Patrizia und Markus Spycher haben sich mit ihren vielen Tieren auf dem Lischen-Hof einen gemeinsamen Traum erfüllt.

Bauer, ledig, sucht ...

Im April 2022 schaute die heute 29-jährige Patrizia im Fernsehen die 18. Staffel von «Bauer, ledig, sucht ...». Als sie das Video von Markus sah, war es sofort um sie geschehen: «Er trat mit seinen Lamas auf und erklärte, die Tiere seien genauso ruhig und zurückhaltend wie er selbst.» Ins Fernsehen wollte Patrizia zwar nicht, aber diesen Mann habe sie unbedingt kennenlernen müssen, beschloss sie. Also kontaktierte sie den Jungbauern über private Kontakte. Schnell trafen sie sich auf der BEA-Messe in Bern, und es funkte gewaltig. Nun hatte Markus das Problem, dass sich in diesem Kuppelformat auch andere Frauen für ihn interessierten. Wohl oder übel musste sich Patrizia entschliessen, doch im TV mitzumachen. «Ich musste ja die anderen Frauen loswerden. Das ging nur mit Patrizia», lächelt Markus leise. Zwei Monate später zog die junge Frau schon auf seinen Hof. Mit der Hochzeit warteten sie auch nicht lange.

Zoologische Verhältnisse

23 Milchkühe und 4 Mutterkühe wohnen auf dem Lischen-Hof. «Bei uns werden die Kühe alt. Wir tauschen sie nicht aus, wenn sie nicht mehr so viel Ertrag bringen», erklärt die Jungbäuerin. Doch die Kühe bilden nur einen kleinen Teil der langen Liste der Tiere hier. Die drei Zwergesel scheinen immer

Appetit zu haben. Sie stupsen jeden an mit ihren grossen Schnauzen, quasi als Aufforderung für Leckerli. Das haben sie mit den drei Zwergziegen gemeinsam. In der Nachbarschaft recken vier Lamas und drei Alpakas die Häuse. Zwanzig Hühner und sieben Hähne mit wohlklingenden Namen wie Hugo, Ludwig oder Ferdinand

sorgen für den typischen Bauernhof-Sound. Eine besondere Leidenschaft hegt die junge Frau für ihre zehn Katzen. Geduldig pflegte sie einen bissigen roten Tiger, der jetzt ganz handzahn ist.

Jedes Jahr kommen zweimal rund 180 Trutenküken auf den Hof, die jeweils hundert Tage bis zur

Schlachtreife aufgezogen werden. Ob ihnen der Abschied nicht schwerfalle, wollen wir wissen. «Ich gehe nicht mit zum Schlachten», verrät Patrizia Kernen. So ganz hart sei der Abschied nicht, denn besonders die Truten-Kerle werden aggressiv, wenn sie geschlechtsreif werden. Aber es gibt Ausnahmen: Der blinde Truthahn Mr. B. und seine Freundin Trudi, die ihr Gnadenbrot auf dem Hof bekommen.

«Wir lieben, was wir tun!»

9,5 Hektar Grün- und Weideland und 2,5 Hektar Ackerland gehören zum Bauernhof. Hier wachsen Gras, Weizen, Hafer, Gerste und Futterrüben. Die Feldarbeit, die Versorgung der Tiere und die Landmaschinen sind Markus Spychers Fall. Das Paar teilt sich die umfangreiche Büroarbeit. Die Auflagen seien schwierig: «Alles muss dokumentiert werden, vom Futter bis zu den Medikamenten», erzählt sie. «Tiere sind das Schönste auf der Welt!», sagt das Ehepaar wie aus einem Munde und fügt hinzu: «Wir lieben, was wir tun!» An der OHA ist der Lischen-Hof mit Lamas und Alpakas vertreten. Spucken werden sie nicht, es sei denn, man ärgert sie.

Fotos: cb



Öffnungszeiten

Ausstellung & Degustation		«Raclette-Stübli»	
Mo - Do	13.00 - 20.00 Uhr	Mo - Do	13.00 - 19.45 Uhr
Fr - Sa	13.00 - 21.00 Uhr	Fr - Sa	13.00 - 20.45 Uhr
So	11.00 - 18.00 Uhr	So	11.00 - 18.00 Uhr
Restaurant «Alte Reithalle» & Terrasse		«le garage» bar & bühne	
Mo - Sa	13.00 - 23.00 Uhr	Do - Sa	20.00 - 02.00 Uhr
So	11.00 - 18.00 Uhr		
Feldschlösschen		«Stall N°5» gastro & musik	
Mo - Sa	14.00 - 01.00 Uhr	Mo - Sa	17.00 - 24.00 Uhr
So	11.00 - 19.00 Uhr	So	11.00 - 19.00 Uhr



Hallenpläne und Situationsplan

www.oha.ch

8

Impressum

Herausgeber	Layout
Thun-Expo Genossenschaft Urs Meier, Präsident Gerhard Engemann, Geschäftsführer	Violetta Aellig, Scribentes Media
Redaktion	Druck
Kriegel Kommunikation, Thun Christina Burghagen (cb) Karl Johannes Rechsteiner (kjr)	CH Media, 5001 Aarau
	Die Sonderseiten sind eine Gemeinschaftsproduktion von Thun-Expo, dem Berner Landboten, Kriegel Kommunikation und Nordland.

Anfahrt / Eintritt

Anfahrt
Mit dem Bus Linie 6 ab Bahnhof Thun, Haltestelle «Reitweg/Expo». Mit dem Auto benutzen Sie bitte das OHA Park & Ride oder die umliegenden Parkhäuser. Der Pendelverkehr erfolgt im 15-Minuten-Takt.

Eintritt
Erwachsene Fr. 10.- / Kinder (6-16 Jahre) Fr. 4.-
Kollektivbillet für Schulen ab 10 Personen Fr. 4.-
Dauerkarte Fr. 25.-

Rätseln und gewinnen: «Mir bure» – mit Härzbluet für d'Landwirtschaft

Die diesjährige Sonderschau an der OHA steht ganz im Zeichen der Landwirtschaft. Unter dem Motto «Mir bure» zeigen regionale Bäuerinnen und Bauern, mit wie viel Engagement und Härzbluet sie täglich für unsere Ernährung sorgen.

Passend dazu verstecken wir in dieser Sonderbeilage über alle Seiten verteilt Buchstaben, die zusammengesetzt ein Wort ergeben, das perfekt zur Sonderschau passt. Finden Sie alle Buchstaben, knacken Sie das Rätsel und gewinnen Sie tolle Preise!

So machen Sie mit:
Besuchen Sie unsere Webseite unter www.oha.ch und geben sie das Lösungswort sowie Ihre Kontaktangaben ein.

Zu gewinnen gibt es:
1 x 2 Café de Paris im Wert von über CHF 100.- (im Restaurant «Alte Reithalle»)
1 x 2 Burger im Wert von über CHF 50.- (Beim Burger-Stand Toutvent, Stall Nr. 5)
3 x 2 Getränkegutscheine bei Feldschlösschen im Wert von CHF 30.-

Viel Erfolg beim Miträtseln!

Bilderwitz vom Feinsten

Mit feinem Humor zeichnet Carlo Schneider colorierte kleine Kunstwerke, wie auch hier für die OHA-Sonderbeilage. Der Langnauer Cartoonist und Pressezeichner arbeitet als Freischaffender für Printmedien in Luxemburg und Frankreich und wirkt als Illustrator europaweit für verschiedene Buchverlage und Unternehmen. Er publiziert in der Schweiz Kinderbücher im eigenen Verlag. Als Livezeichner tritt er regelmässig an Tagungen auf und bringt deren Inhalt mit seinen Cartoons auf den Punkt.



INSERAT

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an der OHA, Halle 1 Stand 125



"...das märki mir!"

möbel märki

Ey 23, Ittigen-Bern
Mo – Fr 10 – 18:30 Uhr, Sa 9 – 17 Uhr

Ein Geschenk, das Freude macht!



Online bestellen →
oder in diversen Innenstadt-Geschäften kaufen!
thuncity.ch/geschenkkarten



Schmackhafte Geschäftsidee

Mit Leidenschaft für Feinkost und die Natur

Als Susanne Gerber auf den Bauernhof zog, fremdelte sie mit der Arbeit in freier Natur. Inzwischen darf sie sich als Profigärtnerin bezeichnen. Ihre Ernte veredelt sie mit feinem Händchen und Geschmack und verkauft ihre hochwertigen Produkte.



«Ich bin zwar in Burgdorf geboren und in Lyssach aufgewachsen, aber hier ist meine Herzensheimat», erzählt Susanne Gerber lächelnd über ihre Wahlheimat Signau im Emmental. Zusammen mit ihrem Partner Roland Brand bewirtschaftet sie einen Bauernhof im Obermattgraben in Signau. Wie alt das Gehöft denn sei, wollen wir wissen. Nach kurzem Grübeln greift sie zum Smartphone und ruft ihren Roland an: «Aha, schon 1890 erbaut und in vierter Generation von der Familie geführt», echot sie die Worte ihres Mannes und legt auf. Leben können sie vom Ertrag des Hofes zwar nicht und müssen zuverdienend, aber fünf Mutterkühe stehen im Stall, den angebauten Mais fressen die Kühe, das Stück Wald liefert das Brennholz für den Winter. Eine grosse Leidenschaft hegt sie für ihren Gemüse- und Kräutergarten. Doch das war nicht immer so.

Nach der Primarschule besuchte sie eine hauswirtschaftliche Fortbildungsschule in Burgdorf. Das duale System verschaffte ihr Einblicke in Theorie und Praxis. In

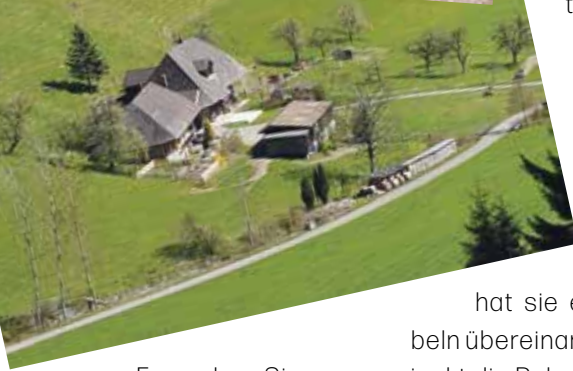
Birnensirup bis nach Schweden

«Die Burerei war mir am Anfang gar nicht recht», sagt sie belustigt: «Auch das Gärtnern konnte ich mir kaum vorstellen. Höchstens mit Pflanzen, die keine Arbeit machen.» Immerhin legte sie ein Kräuterbeet an, dann kam ein Gemüsebeet hinzu, das sich zu einem stattlichen Garten ausbreitete und Jahr für Jahr jede Menge abwirft. «In der Coronazeit habe ich gesagt: 'Tut doch die Läden alle zu, das ist



mir doch egal!» Denn eigentlich könnte das Paar selbstversorgend leben.

Mit dem Einmachen von Obst und Gemüse sammelte Susanne Gerber schon früher Erfahrungen. Doch das reichhaltige Angebot aus dem eigenen Anbau kitzelte ihre Kreativität, laufend erfindet sie neue Rezepte. Überhaupt liebt sie es, mit Lebensmitteln umzugehen. «Wenn ich einkaufe, achte ich besonders auf die Inhaltsstoffe. Gesund bleiben ist wichtig!» Anfangs stellte sie Chili-Knoblauch-Salz her und verschenkte es an die Familie und



Freunde. Sie ertete damit so viel Lob, dass ihr die Idee kam: «Das könnte ich ja auch verkaufen!» Zusammen mit einem Freund kreierte sie vor zwölf Jahren die Marke «Soosies» samt Website und Logo. Hier haben nun ihre Sirupe, Salze, Senf, Konfitüre, Chutneys, Essig und Eingelegtes eine Heimat gefunden.

Soosies-Produkte gibt es über die Website, aber auch in einem Blumenladen, beim Dorfmetzger und in weiteren Geschäften. Ausserdem bietet sie ihre Produkte

auf Märkten an. «Mein Birnensirup ist sogar in Schweden begehrt, und auf Mallorca schätzt ein Restaurant mein Rotwein-Salz.»

Rehe lieben Krautstiele

Susanne Gerbers Garten steht zurzeit wieder in voller Pracht. Mäuse und Schnecken seien treue Besucherinnen. Damit ihr Gemüse nicht von Rehen gefressen wird, hat sie es mit vier Stromkabeln übereinander geschützt. «Das juckt die Rehe aber nicht», sagt sie fast bewundernd. Vorletztes Jahr habe sie den Rosenkohl mit einem Vlies bedeckt, doch die Rehe seien sehr gelenkig und hätten den Rosenkohl trotzdem vertilgt. Letztes Jahr dann habe sie die Gewächstunnel an beiden Seiten geschlossen. Dann war Ruhe. Die Gärtnerin säht auch Krautstiele. Da kämen jedoch immer viel zu viele Pflanzen: «Die Rehe haben Krautstiele sehr gerne, wenn ich sie mit ihnen teile, ist jedem geholfen.»

Fotos: cb/zvg

INSERATE

Wir sind für Sie da.
Helsana Versicherungen AG
Verkaufsstelle Thun
Balliz 46
3600 Thun

Hier direkt
Termin
vereinbaren

Prämie vergleichen und sparen.

Helsana

«Ich möchte auf meinem Lieblingsberg ruhen.»
Alpbestattungen –
Frieden in der Natur.

das andere
Bestattungsunternehmen

031 332 44 44 Bern-Mittelland
032 325 44 44 Biel-Seeland
033 223 44 44 Thun-Oberland
www.aurora-bestattungen.ch

Kissen mit Köpfchen – Beratung mit Herz

LEIBUNDGUT

Schlaf- und Rückenzentrum

3646 Einigen | T 033 654 12 71
www.leibundgut.swiss

Halle 0 Stand 016

Kiwi trauert um Onkel Urs.
Wer kümmert sich nun um ihn?
**Rechtzeitig festlegen –
Bestattungsvorsorge.**

das andere
Bestattungsunternehmen

031 332 44 44 Bern-Mittelland
032 325 44 44 Biel-Seeland
033 223 44 44 Thun-Oberland
www.aurora-bestattungen.ch

Der Käse und seine Heimat auf den Alpen

Zwischen Chäs-Chessi und Weltkulturerbe

Seit Jahrhunderten ziehen im Sommer Sennen auf die Alp, um Kühe, Rinder, Schafe oder Ziegen zu weiden. Die Alpsaison ist ein Kulturerbe der Menschheit – hinter der Tradition stecken auch heute besondere Herausforderungen und harte Arbeit. Zum Beispiel bei Urs Romang in Egritz auf der Alp Grindel sonnseitig im Grindelwaldtal.

Frühmorgens um Viertel nach vier dämmert es noch, wenn Urs Romang sein Tagwerk beginnt, das erst nach 19 Uhr am Abend enden wird. Egal ob Sonntag oder Werktag – zuerst muss die Milch vom oberen Stafel* ein paar hundert Höhenmeter runter in die Käseerei Egritz. Schon als Kind verbrachte der heute 30-jährige Senn hier seine Schulferien. Nun ist er in der sechsten Saison im Einsatz – seine Sennten* umfassen 37 Kühe und 26 Rinder, das sogenannte Galtvieh, das keine Milch gibt. Die Tiere gehören seinem Vater und zwei andern Bauern. In einem 700-Liter-Chäs-Chessi verarbeitet er zusammen mit einem Angestellten abends und morgens die frisch gemolkene Milch zu Bergkäse. Im Winter wechselt Urs Romang beruflich auf den Schnee und sorgt für gute Skipisten. Ab Anfang Juni bewirtschaftet er etwa hundert Tage lang im Auftrag der Bergschaft* Grindel die Alp Egritz. Diese ist seit Menschengedenken im Gemeinschaftsbesitz und wird genossenschaftlich betrieben. Ein jahrhundertalter Einungs*-Brief regelt verbindlich das gemeinsame Bestossen* der Bergweiden.

Die Römer liebten Schweizer Käse

Die altertümlichen Begriffe stehen für eine lange Tradition. Seit Tausenden von Jahren treiben Menschen ihr Vieh zum Sommer auf hoch gelegene Weiden. Bereits die alten Römer kannten den Alpkäse als «weisses Gold», den «Caseus Helveticus». Heute zählt die Schweiz um 6500 Sommerbetriebe mit insgesamt über 300 000 Tieren. Der Alpauf- und abzug, Weidewirtschaft, Landschaftspflege oder Käsehandwerk gehören zum Brauchtum wie spezielle Werkzeuge, Trachten oder einzigartige Musik. Es entstehen wirtschaftliche und emotionale Bindungen zwischen der lokalen Bevölkerung und den Älp-ern: «Ein besonderes Repertoire an Bräuchen, Fertigkeiten und Ritualen machen die Alpwirtschaft zu einem lebendigen Kulturerbe», stellt die Berner Regierungsrätin Christine Häslar fest. Die grüne Politikerin engagierte sich wie SVP-Nationalrat Ernst Wandfluh erfolgreich dafür, dass die Alpsaison Ende 2023 als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt wurde.

Zwischen Tourismus und Landwirtschaft

Die Sennerinnen und Senner kümmern sich um die Tiere, pflegen die Weiden, Zäune, Naturstrassen und Gebäude. Sie holzen, gällen, flicken Brunnen, pflegen Käsekulturen und suchen Personal. Sie



verarbeiten Milch, vermarkten Käse und beherbergen Besuch. Bei Urs Romang lieben gerade die vielen asiatischen Gäste den atemberaubenden Panoramablick auf die Berge und Gletscher der Berner Alpen. Die Wanderung zu seinen Alphütten ist kurz. Nicht weit entfernt beginnt der hippe Tourismus der Jungfrau-Region: Per Gondel sanft auf Grindelwald-First. Am Kabel durch die Luft mit First Flieger oder Glider. Zu Fuss auf der Hängebrücke des First Cliff Walk oder mit Mountain Carts oder Trottbikes ins Tal. Sowie Schnappschüsse vom Hirten samt Sennerei mit Landschaft und Vieh.

Die Zusammenarbeit mit den Firstbahnen bringt auch Vorteile: Für die Wasserversorgung aus eigenen Quellen und den Stromanschluss für alle Stafeln. So laufen Handy und Laptop auf der Alp, und eine Waschmaschine erleichtert den Alltag. Denn der ist arbeitsreich genug: Bis Ende August entstehen drei Tonnen Bergkäse – die etwa 300 Käselabe von acht bis zwölf Kilo müssen täglich mit Salzlake eingegeben werden. Im 200-Liter-Kupferkessel entstehen ausserdem Mutschli*, milde Käselein, die bereits nach drei Wochen ein Genuss sind.



Romangs verkaufen ihre Naturprodukte selber, wie die meisten bernischen Alpkäsereien vom Saanenland übers Ober- und Nidersimmental, Frutigen, Oberhasli, Interlaken bis nach Thun und ins Emmental. Über den Verein CasAlp wird Hobelkäse und Berner Alpkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) direkt vermarktet, jährlich über 1000 Tonnen Käse von Berner Alpbetrieben. Urs Romang staunt über die Vielfalt des handgemachten Käses: «Auf jeder Alp wird nach gleichem Rezept gekäst,

doch das Gras ist unterschiedlich wie die Kühe. So schmeckt der Käse überall anders!» Auch Berg-Landwirt und Nationalrat Ernst Wandfluh aus Kandergrund schwärmt für das Naturprodukt ohne jegliche Zusätze: «Alpkäse ist eigentlich nur Milch auf dem Weg in die Ewigkeit!»

www.bergschaft-grindel.ch
www.berner-alkaese.ch

Foto: casalp

* Das Alpen-ABC

Das besondere Vokabular der Alpwirtschaft

- **Bergschaft:** Eine Art Genossenschaft oder Alp-Korporation in Grindelwald. Alle Landleigentümer mit Bergrechten auf einer Alp bilden die Bergschaft – sie werden Bergteiler genannt.
- **Bestossen:** Sommerung des Viehs auf den Alpen.
- **Bsatz, Besetzer:** Die Besetzerschaft bilden diejenigen, welche im Sommer die Alp mit Vieh besetzen.
- **Einung:** Eine durch eine vertragliche Übereinkunft begründete Gemeinschaft. (Mittelalterliche Rechtssprache) Die Alpsaison der Bergschaft Grindel stützt sich zum Beispiel auf einen uralten Taleinungs-Brief.
- **Galtvieh:** Nicht laktierende Tiere wie etwa Jungrinder, die keine Milch geben.
- **Mutschli:** Kleiner, halbharter Vollfettkäse, meist mild und jung
- **Sennten, Senntum:** Die Tierherden auf den Stafeln
- **Stafel:** Alpweide mit Hütten

Weinkultur vom Thunersee bis in die Berge

Guter Tropfen ist Geschmackssache

Zwei Dutzend Stände an der OHA bieten veredelte und vergorene Traubensäfte an. Es lässt sich Wein vom Piemont übers Wallis oder Waadtland bis an den Thunersee probieren. Gerade das Berner Oberland ist für seine eigenständige alpine Weinkultur bekannt.

In der Thunersee-Region treffen kühle alpine Höhenwinde auf warme Luftmassen vom See. Wenn dann der herbstliche Föhn dazu kommt, entsteht ein mediterran-alpines Klima, das die Trauben beim Ausreifen lieben. Die warmen Tage und kühlen Nächte verleihen diesem Wein eine unverkennbare Frische und Aromatik. Das für die Reben günstige Klima sorgt für den unverwechselbaren Geschmack der Thunersee-Weine.

Die Gegend rund um die OHA ist eine kleine Weinbauregion. In der Schweiz liegen die Weinberge hauptsächlich in den Westschweizer Kantonen und dem Wallis. In der Deutschschweiz vor allem im Drei-Seen-Land und den Kantonen Aargau, Luzern, Zürich, Schaffhausen und Thurgau. Im Tessin werden vor allem Rotweine erzeugt. In der Schweiz werden über 200 verschiedene Rebsorten angebaut. Die wichtigsten sind Pinot Noir / Blauburgunder, Chasselas, Gamay und Merlot. Diese vier Sorten machen fast drei Viertel der gesamten Rebfläche aus. Zudem gibt es viele so genannte autochtone (einheimische) Reben, die fast ausschliesslich in ihrer Heimatregion angebaut werden, wie Heida, Gamaret oder Garanoir.

Appellation Contrôlée Thunersee

Auch in der Thunersee-Region fühlt sich eine grosse Vielfalt von Reben heimisch. Neben den dominierenden Riesling-Sylvaner und Blauburgunder gedeihen hier Spezialitäten wie Regent, Cabernet Jura, Cabernet Dorsa, der alteingesessene Elbling und neue resistente Sorten. Manche



Weinberge weisen bis zu 75 Prozent Steigung auf. Was die Arbeit für die Winzerinnen und Winzer erschwert und den Einsatz von Maschinen erschwert, ist für den Wein ein Segen: Die Reben bekommen an den steilen Hängen mehr Sonne und bedanken sich mit Aromenvielfalt und gutem Reifegrad.

An den Ufern des Thunersees werden Reben seit Jahrhunderten an-

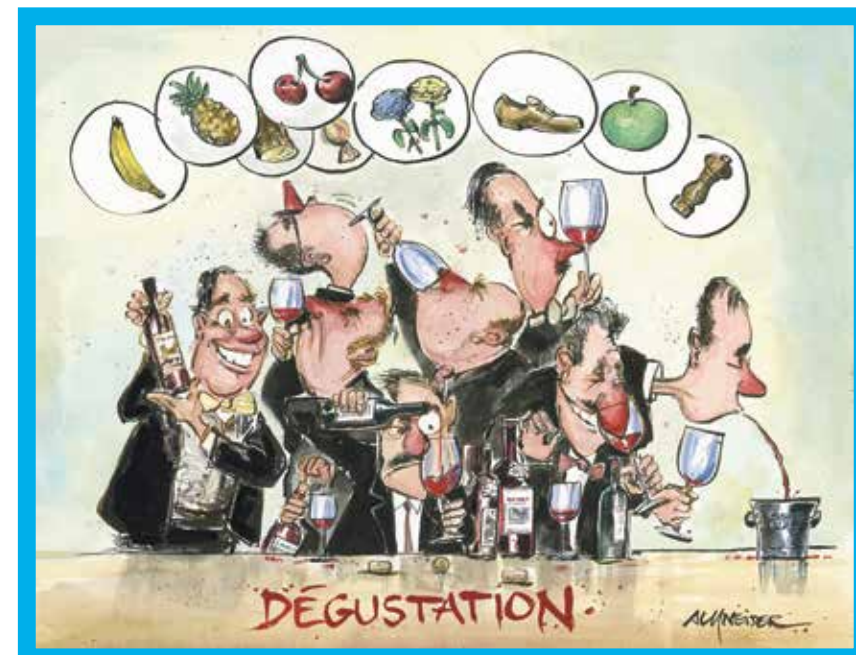
schon zwischen 800 und 600 v. Chr. Reben kultiviert wurden. Auch aus früher römischer Zeit sind solche in entsprechenden Grabungen nachgewiesen worden.

Heute wird in der Schweiz pro Kopf und Jahr durchschnittlich 33 Liter Wein getrunken. Ein Drittel davon stammt aus dem eigenen Land. Die Schweizer Weine sind vor allem für ihre Qualität und Vielfalt bekannt und erfreuen sich sowohl bei Einheimischen als auch bei internationalen Weinliebhabern grosser Beliebtheit. Die hiesigen Tropfen werden überwiegend im eigenen Land konsumiert, nur ein bis zwei Prozent werden exportiert. Die Nachfrage übersteigt oft die Menge der auf schwierigem Gelände angebauten einheimischen Weine. Das gilt auch für diverse Thunersee-Weine, bei denen nur eine begrenzte Anzahl von Flaschen verkauft werden können.

Im Wettbewerb «Berner Wein des Jahres» werden im Juli die besten Winzerinnen und Winzer des Kantons auserkoren. Basierend auf dieser Auswahl findet im Herbst eine öffentliche Degustation statt. An der Präsentation «Bärner Winzer z'Bärn» werden die besten Weine aus dem Kanton im Rathaus in Bern vorgestellt.

Weitere Informationen und Tickets für «Bärner Winzer z'Bärn» vom 20. Oktober 2025 gibts hier: www.bernerwein.ch

**Fotos: www.alpineweinkultur.ch
Cartoon: Carlo Schneider**



Reben und Wein erleben

- **Erlebnispfad Spiezer Rebborg:** Themenwanderung rund um die Entstehung des Spiezer Weines. 12 Tafeln entführen in die Welt der Reben und des guten Weines. Ein Höhepunkt des Rundweges ist die atemberaubende Aussicht auf den Thunersee, das Schloss und die Alpen. Auf dem ganzen Weg laden Bänke zum Verweilen, Picknicken und Geniessen ein. Die Wanderung dauert ein bis zwei Stunden.
- **Virtueller Erlebnispfad:** Per Handy unterwegs zum Spiezer Wein. Online geht es von einem Standort zum nächsten. Kurzfilme veranschaulichen die Arbeiten im Rebborg, abrufbar mit dem Smartphone via QR-Code.
- **Sortengarten Spiezer Bucht:** Über 60 traditionelle und seltene Rebsorten kennenlernen. Auch neue, pilzwiderstandsfähige Sorten. Ideale Besuchszeit von Juni bis Oktober. Jederzeit frei zugänglich, Selbsterkundung möglich. Die Sorten sind beschriftet, und Informationstafeln sind vorhanden.
- **Webseite www.alpineweinkultur.ch:** Faszinierende Detailinformationen zum Erlebnispfad und Sortengarten. Einzigartige Dokumentation mit Hintergründen und Fotos zu den über 60 besonderen lokalen Rebsorten.

++ In eigener Sache ++ In eigener Sache ++ In eigener Sache ++

U

Ein Stand an der OHA – wie geht das?

«Sollen wir nächstes Jahr an der OHA als Aussteller teilnehmen?», fragen sich immer wieder Unternehmen und haben auch Vorurteile im Kopf. Wir klären auf!

Im Internet gibt es auf Websites von Firmen unzählige Informationen. Warum soll ich mich dann noch an der OHA präsentieren?

Im Internet finden sich auch eine endlose Anzahl Speisekarten von Restaurants, aber wie es dort schmeckt, weiss niemand so genau! Klar hinkt der Vergleich ein wenig, aber es existieren nach wie vor Produkte, welche gerne vor dem Kauf angefasst, ausprobiert, degustiert und vor allem diskutiert und erklärt werden wollen. Zudem stehen hinter jedem Produkt auch Menschen mit ihren Ideen und Geschichten. Die Messe ist wie der Einkauf im Webshop – aber mit Emotionen und Erlebnissen.

Reicht es nicht, wenn ich an der BEA teilnehme?

Doch! Aber jede Messe bietet eine weitere Möglichkeit, mit möglichen Kunden in Kontakt zu treten. Hier gilt: «Viel hilft viel.» Zudem ist eine grosse Messe wie die BEA, die OLMA oder die LUGA nicht jedermanns Sache. Kleinere Ausstellungen sind persönlicher, überschaubarer und meist auch erschwinglicher. Auch spielt das Einzugsgebiet für viele Ausstellende eine wesentliche Rolle. Daher reicht für viele Ausstellende die Teilnahme an der OHA, und die BEA bleibt aussen vor.

Ist es nicht teuer, einen Stand zu mieten? Welche Kosten kommen auf mich zu?

Teuer ist relativ – im Vergleich zu was? Ein Inserat in einer Zeitschrift kostet schnell 3000 Franken – die Wirkung ist aber eher nicht messbar. Ein Messeauftritt an der OHA hingegen bietet mehr: Für rund 4000 Franken (Miete für 12 m², inkl. Extras) erhalte ich als Standbetreiber direkte Rückmeldung



von Besuchenden. Ich sehe, was funktioniert, wer und was sich gut verkauft, wie mein Auftritt wirkt und wo noch Potenzial vorhanden ist. Eine Messe ist Verkauf, Marketing, Marktforschung, Testfeld, Personalschulung, Mitarbeiterakquise und Kontaktplattform in einem einzigen Instrument. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist beinahe unschlagbar.

Gibt es Wasser und Strom an meinem Stand? Und kostet das extra?

Strom ist überall vorhanden und Wasser an vielen Positionen möglich. Wir haben ein transparentes, modulares Preissystem. Was zusätzlich bestellt wird, wird separat verrechnet. Ich kaufe somit nicht die Katze im Sack und bezahle für Leistungen, welche ich nicht benötige.

Habe ich einen guten Parkplatz?

Gut ist immer relativ. Wir haben keine Einstellmöglichkeiten unmittelbar unter unseren Hallen. Der Ausstellerparkplatz befindet sich aber nur fünf Gehminuten von unserem Gelände entfernt und bietet nach einem langen Messtag im Stehen eine gesunde Möglichkeit, die Beine zu bewegen.

Darf ich zum Anliefern aufs Gelände fahren?

Zu den definierten Zeiten problemlos. Wir sind bestrebt, unseren Kunden das Messerleben so einfach wie möglich zu gestalten. Bei uns ist auch ein Aufbau vor den offiziellen Tagen möglich. Sobald wir eine Halle fertig aufgebaut haben, lassen wir es die Ausstellenden wissen. Wer will, kann so ohne Hektik und Parkdienst vor dem grossen Rennen seine Infrastruktur erstellen.



Kann ich auch einen eigenen Stand bauen?

Als Messeplatz erstellen wir die Plattform. Wer will, kann seinen Stand nach seinen Wünschen und Möglichkeiten von Grund auf selbst bauen. Kreative Lösungen und attraktive Gestaltungen schätzen wir sehr, denn am Ende sind die Ausstellenden die Hauptdarsteller.

Was brauchen meine Mitarbeitenden für Fähigkeiten an der Messe? Können das auch Auszubildende?

Wer gerne auf Menschen zugeht, Freude an seiner Arbeit hat und sich mit dem Produkt identifizieren kann, hat das nötige Rüstzeug. Verkaufstalent, Charme und Humor helfen zudem enorm. Was nicht funktioniert, sind Mitarbeitende, welche sich hinter einer Theke oder dem Handy verstecken und warten, bis sie angesprochen werden. Unsere Stände müssen nicht gehütet werden, die laufen nicht davon!

Wie schaffe ich es, dass die OHA-Gäste bei mir stehen bleiben?
Die Messe ist ein reiner Kampf um Auf-

merksamkeit. Je besser ich mich präsentiere, desto eher gewinne ich Kunden. Aber oft sind es die kleinen Dinge, die wirken. Ein freundliches Lächeln, Blickkontakt, ein spannendes Give-away und die richtigen Worte wirken Wunder. Dass das Produkt und der allgemeine Auftritt passen müssen, ist Voraussetzung.

Was kommen da für Leute? Ich habe mir sagen lassen, dass an die OHA nur Rentner gehen.

Wer das erzählt, war noch nie dabei. Wenn unser Clown Billy seine Kinderschau vorführt, können gut und gerne 100 Kinder staunend zusehen. Im «le Garage, Bar und Bühne» trifft man sich zum Rock, Pop oder Schlagerkonzert, und im Stall tummeln sich Familien. Dass an einem Dienstagnachmittag das Gelände nicht mit Jugendlichen, Jungen und Familien überfüllt ist, ist nachvollziehbar. Alles in Allem ist die Altersstruktur unserer Besuchenden erfreulich ausgewogen.

Kommen da auch Kinder? Muss ich etwas für die Kleinen bereithalten, auch wenn meine Produkte nichts mit Kindern zu tun haben?

Kinder sind die Kunden von morgen, und wer die Kinder begeistert, hat auch die Eltern am Stand.

An der OHA habe ich als Ausstellender täglich Kontakte gesammelt. Wie schnell muss ich nach der Messe sein, um aus diesen Kontakten Geschäftsbeziehungen werden zu lassen? Je schneller, desto besser – ideal ist der Abschluss direkt an der Messe. Der Besuchende profitiert vom Messvorteil, der Ausstellende von einem zusätzlichen Auftrag. Genau dafür ist die Messe gemacht. Wir empfehlen, spätestens innerhalb von 14 Tagen nachzufassen, damit das Angebot nicht verpufft und die Kundenbeziehung bestehen bleibt. Idealerweise meldet sich dieselbe Person, welche an der Messe den Kontakt geknüpft hat. Das stärkt die Kundenbindung.

Fotos: Patric Spahn



Interview mit der engagierten Jungbäuerin

«Traditionsbewusst bleiben und innovativ vorangehen»

Leana Waber ist führende Verbandsvertreterin des Berner Bauern Verbands und eine Kämpferin für die Anliegen der Landwirte und Landwirtinnen. Sie jongliert zwischen ihrem Engagement, der Arbeit auf ihrem Hof in Kiesen und den Herausforderungen einer Branche, in der Frauen sich oft beweisen müssen. Wir sprachen mit ihr auch über die Rolle der Frau in der Branche und bekamen überraschende Antworten.

Frau Waber, für die, die Sie noch nicht kennen: Wie würden Sie sich selbst in drei Sätzen beschreiben?

Folgende Stichworte kamen sehr schnell von meinen Kolleginnen und sind daher wohl ehrlich (Augenzwinkern): engagiert, leidenschaftlich, zielstrebig, durchsetzungsstark, aber auch loyal und liebevoll. Ich persönlich würde wohl das Adjektiv «dynamisch» noch ergänzen. Zudem bin ich eine Person, die sehr viele Ansprüche an sich selbst hat - mit allen Vor- und Nachteilen.

Wie gelingt Ihnen die Balance zwischen Arbeit auf dem Hof, beim Berner Bauern Verband, Familie und Freizeit - gibt es überhaupt so etwas wie «Feierabend»?

Mal gelingt die Balance besser, mal habe ich überall zu wenig Zeit. Oftmals ergänzt sich aber alles gut. Ausgleich vom Verband finde ich im Betrieb zu Hause. Gleichzeitig nehme ich Inputs vom eigenen landwirtschaftlichen Betrieb mit in den Verband. Die enge Vernetzung mit der Landwirtschaft, auch in der Freizeit, ermöglicht es mir, Anliegen unserer Branche gezielt einzubringen. Von Vorteil ist sicher auch, dass mein liebstes Hobby meine Esel sind, die auf dem Betrieb wohnen. So fliessen Freizeit und Betrieb ineinander.

Die Landwirtschaft steht oft im Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation - wo positionieren Sie sich persönlich dazwischen?



Was ist Ihre Strategie, wenn Ihnen jemand im politischen Kontext mit klassischen Rollenbildern begegnet - eher konfrontieren, argumentieren oder ignorieren?

Ich sehe das so: Tradition lässt sich ideal mit Innovation verbinden. Innovation entsteht, wenn aus Altem gelernt und dies mit Neuem verbunden wird. Zudem schätze ich unsere Traditionen und unsere Schweizer Werte sehr. Gleichzeitig bin ich interessiert an neuen Ideen und Wegen, die gegangen werden können - ganz nach dem Motto: Nichts ist unmöglich.

Sie sind neu in der Geschäftsführung des Berner Bauern Verbands - wie kam es zu diesem Schritt, und was hat Sie dazu bewogen, diese Funktion zu übernehmen?

Ich wurde letzten Herbst vom Vorstand in die Geschäftsführung gewählt. Damit wurde mit mir die neue dreiköpfige Geschäftsführung komplettiert.

Dazu bewogen hat mich die Motivation, mich für die Berner Landwirtschaft stark zu machen. Die Landwirtschaft ist wortwörtlich meine Leidenschaft. Für mich gibt es nichts Interessanteres, als mich für eine Branche einzusetzen, die äusserst innovativ ist und dabei traditionsverbunden bleibt, die gerne Verantwortung übernimmt und für unsere Kulturlandschaftspflege wie für unsere Ernährungssicherheit sorgt.

Sie vertreten den Berner Bauern Verband auch gegenüber Behörden und politischen Entscheidungsträgern - erleben Sie diese Welt als männerdominiert?

Nein! In meinen Augen gibt es sehr viele engagierte Frauen in der Branche, die Vorbildfunktionen übernehmen.

Definitiv konfrontieren und argumentieren. Sehr gerne fordere ich Personen heraus, welche mir mit klassisch geprägten Rollenbildern kommen.

Wie hat sich die Rolle der Frau in der Landwirtschaft in den letzten Jahren aus Ihrer Sicht verändert?

Die Frau nahm schon immer eine unglaublich wichtige Rolle in landwirtschaftlichen Betrieben ein. Die Frauen trugen entscheidend zur Wirtschaftlichkeit eines Betriebes bei. Ich denke, vorteilhaft, dass diese Rollen nun vermehrt in den Vordergrund rücken.

Sicherlich ist auch ein Rollenwechsel spürbar - so gibt es immer mehr Betriebsleiterinnen, und die Anzahl der Frauen an den landwirtschaftlichen Schulen hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen.

Was wünschen Sie sich von Verbänden oder der Politik, um Frauen in der Landwirtschaft besser zu unterstützen?

Ich wünsche mir keine besondere Unterstützung oder besondere Behandlung, das würde es ja gerade anders machen. Meines Erachtens ist aber die Landwirtschaft bereits sehr stark darin, Personen nach ihren Fähigkeiten zu bewerten und nicht nach ihrem Geschlecht - teilweise vielleicht nach anfänglichen Vorurteilen.

Welche Bedeutung hat die Vernetzung unter Landwirtinnen für Sie? Gibt es Austauschformate oder Gruppen, die Sie besonders schätzen?

Die Vernetzung ist sicherlich sehr wertvoll. Es gibt beispielsweise in Bern einen tollen Arbeitskreis für Betriebsleiterinnen. Leider fehlt mir hier die Zeit für die Teilnahme. Sicherlich werde ich gerne darauf zurückgreifen.

Welche Themen oder Missverständnisse rund um «Frauen auf dem Bauernhof» sollten dringend stärker öffentlich thematisiert werden?

Statt «Frauen auf dem Bauernhof» gesondert zu betrachten, ist es mir ein grösseres Anliegen, die Komplexität moderner landwirt-



schaftlicher Betriebe sichtbar zu machen - unabhängig vom Geschlecht.

Neben der tagtäglichen Betriebsführung gehören dazu auch die strategische Weiterentwicklung des Betriebes, das Übernehmen organisatorischer und sozialer Verantwortung. Pflegearbeit innerhalb der Familie, Bildungsarbeit sowie der Dialog mit der Öffentlichkeit. Gleichzeitig leisten landwirtschaftliche Betriebe einen entscheidenden Beitrag zur Ernährungssicherheit und zum Erhalt von Landschaft und Natur - und das unter stetigem wirtschaftlichem und gesellschaftlichem Druck. All diese Aufgaben leisten die Bauernfamilien auf den Betrieben oft parallel. Diese Leistungen werden jedoch in der öffentlichen Wahrnehmung oft unterschätzt.

Daher sollte es weniger darum gehen, bestimmte Gruppen besonders hervorzuheben, sondern vielmehr darum, überholte Rollenbilder zu hinterfragen und die tatsächlichen Leistungen, Herausforderungen und Belastungen auf landwirtschaftlichen Betrieben in ihrer ganzen Bandbreite sichtbar zu machen - unabhängig davon, wer sie erbringt.

Was würden Sie jungen Frauen mitgeben, die überlegen, in die Landwirtschaft einzusteigen?

Ich denke, die meisten jungen Frauen, die das wollen, über-

legen es sich nicht lange. Es schadet sicher nie, authentisch zu bleiben, Durchhaltewillen zu zeigen und viel Motivation und Freude mitzunehmen.

Wenn Sie auf Ihre Arbeit in fünf Jahren zurückblicken: Was möchten Sie erreicht oder bewegt haben - in der Landwirtschaft und im Verband?

In fünf Jahren möchte ich auf eine Entwicklung zurückblicken, in der wir es geschafft haben, die Landwirtschaft spürbar zu entlasten - insbesondere im administrativen und wirtschaftlichen Bereich. Ich setze mich dafür ein, dass Landwirtinnen und Landwirte weniger Zeit im Büro verbringen müssen und wieder mehr Zeit für die Arbeit auf dem Feld, im Stall und mit den Menschen bleibt - und dass die Position der Landwirtschaft am Markt nachhaltig gestärkt wird. Zudem ist mir wichtig, dass die Landwirtschaft in fünf Jahren zurückblicken kann und stolz auf ihre Arbeit ist und vor allem weiterhin Freude daran hat - getragen von einem Umfeld, das motiviert statt überfordert.

Gleichzeitig liegt mir ein starker Zusammenhalt innerhalb der Branche am Herzen: Nur gemeinsam kommen wir weiter. Daran möchte ich mitwirken - im Betrieb ebenso wie im Verband.

Interview: bebv

OHA-Chef Gerhard Engemann

«Was kommen will, das kommt!»

Dieses Jahr heisst die Sonder-schau der Oberländischen Herbstausstellung «Mir bure». Was verbinden Sie mit diesem Wirtschaftszweig?

Gerhard Engemann: Ich koche und esse gerne - Fleisch, Gemüse, alles, was dazugehört. Schon deshalb verbindet mich einiges mit Bäuerinnen und Bauern. Über die Agri-Messe Thun mit etwa 20 000 Besuchenden aus der Landwirtschaft, diverse Tiermärkte und Veranstaltungen habe ich viel mit der Branche zu tun. Ausserdem zählen einige Landwirte zu den Mitarbeitenden der Thun-Expo, auf die ich mich hundertprozentig verlassen kann. Als Motorradfahrer komme ich viel durch ländliche Gegenden und bin beeindruckt, wie umfassend die Landschaftspflege durch unsere Bauern wirkt.

Wo kaufen Sie Gemüse oder Fleisch? Im Supermarkt oder Hofladen? Oder haben Sie gar einen Gemüsegarten?

Einen Stammladen habe ich nicht. Ich kaufe mal hier, mal da ein. Mal im Supermarkt, mal im Hofladen. Fleisch kaufe ich eher wenig, weil meine Partnerin Vegetarierin ist und ich mich da am Wochenende gerne anschliesse. Einen Gemüsegarten habe ich nicht. Wohl aber einiges Obst wie Jostabeeren, Sauerkirschen, Heidelbeeren und Haselnüsse, die jährlich für ein bis zwei Linzertorten reichen.

Wie sieht Ihr Garten aus?

Meinen Garten mähe ich zweimal im Jahr mit der Sense. Ich habe einen kleinen Teich, eine riesige Magnolie und mehrere Buchen.

Mein Stück Land ähnelt eher einem Waldrand als einem Vorstadt-Garten.

Achten Sie auf Biodiversität?

«Was kommen will, das kommt» heisst meine Devise. Ich lasse die Bäume und Sträucher regelmässig professionell schneiden. Ansonsten ist alles willkommen: Igel, Marder, Eidechsen ... und andere Geschöpfe, ob grün oder atmend.

Welches Gemüse bevorzugen Sie?

Ich liebe Brokkoli und Blumenkohl, aber nicht matschig gekocht. Salatgurken meide ich, weil ich sie nicht vertrage. Wok-Gemüse mag ich sehr gerne wie überhaupt die asiatische Küche in all ihren Zubereitungsarten.



An der Expo finden oft landwirtschaftliche Anlässe statt. Was gefällt Ihnen im Kontakt mit den vielen Bäuerinnen und Bauern?

Ich schätze an den Landwirten die direkte, schnörkellose Kommunikation. Ein Handschlag gilt als Vertrag und Versprechen. Da muss ich mich bei Verhandlungen warm anziehen. (lacht) Die unkomplizierte Art und Selbstständigkeit passen mir, auch wenn es bei Anlässen mal zu Misstönen führen kann. Das landwirtschaftliche Publikum parkt seine Fahrzeuge da, wo es Platz hat, auch wenn es kein Parkplatz ist. Einmal in der Messe sind sie aber äusserst tolerant. Das städtische Publikum parkt nach Vorschrift, hält aber nicht mit Wünschen, Fragen und Kritik zurück.

Wo kaufen Sie Ihr Brot?

Nirgendwo, ich backe selbst. Vollkornbrot aus frisch gemahlenem Getreide, am besten direkt vom Produzenten, das liebe ich. Mancher sagt, dass Mehl lagern muss, um backfertig zu sein. Aber mir schmeckt das so am besten. Ich mahle das Getreide in einer Mühle mit Granitstein, habe einen Holzbackofen und einen Brotbackherd. Meinen Sauerteig stelle ich selbst her. Wenn es mal schnell gehen muss, gelangen die Bröte mit et-was zusätzlicher Hefe perfekt.

Altes Kulturgut

Vom Chörblichrut zum Wunderwasser

Jeweils im Juni ernten zwei Dutzend Bauern im oberen Emmental grosse Büschel Chörblichrut. Aus der eingelegten Süssdolde wird tags darauf ein besonderes Wasserchen destilliert. Auf die Heilwirkung des Hausmittels schwören seit Jahrhunderten allerhand Leute im Emmental und im Rheintal.

Mancher Kofferraum ist prall gefüllt mit grossen Krautbüscheln, die dem Kerbel ähneln. Das Chörblichrut wächst bis zu anderthalb Meter hoch. In der Schweiz ist die Staude vorwiegend noch im St. Galler Rheintal und im Emmental zu finden. Sie wird oft als Unkraut ausgerissen und gedeiht auf Magerwiesen, Weiden, Grasgärten und an Waldrändern mit einer Vorliebe für kalkhaltige und etwas schattige Plätze. Die Dolden verströmen einen süsslichen Duft. Von gut 20 Alpen und Högern liefern Bauersfrauen und Kräuterkundinnen das frisch geerntete Kraut zu Maya Pfenninger bei der Moosbadhöhle oberhalb der Emmenmatt. Sie bringen Chörblichrut von Schüpbach oder Schangnau, aus Landiswil und Linden, von Walkringen bis Utzigen. Von der Moosegg ist die Aussicht ist grossartig, der Blick schweift weit übers obere Emmental.

Bei Pfenningers Bauernhaus wächst der Krauthaufen, bis etwa eine halbe Tonne des wohlriechenden Heilkrauts aufgehäuft lagert. Am grossen Holztisch sitzen die Lieferantinnen und Lieferanten bei Kaffee, Kuchen und einem Schwatz zusammen. Mit dabei die ganze Familie von Maya Pfenninger, von den Geschwistern bis Grossmutter Emmi Salzmann, die mit anpackt: ernten, sammeln, sortieren, häckseln und am nächsten Tag ab in die Brennerei Kramer nach Heimiswil.

Das Kraut wird mit frischem Quellwasser angesetzt und ein paar Stunden in der Brennerei gekocht, bis das milchige Wasser aus dem Rohr tropft. Aus zwei Kilo Kraut lässt sich etwa einen Liter der Volksmedizin gewinnen. Gebrannt wird, als ginge es um Schnaps, doch es ist nur die Essenz des Krautes, um die sich das Hausmittel dreht: die heilsamen ätherischen Öle des Chörblichruts - der Drink ist alkoholfrei. An Gebranntes erinnert nur das Likörgläsli, gefüllt mit dem Heilwasser, das vor dem Zmorge pur und kühl zu trinken sei ...

oder eine kommende Grippe. Auch äusserlich soll das Wunderwasser wirken: bei Hautausschlägen oder muskulären Problemen.

Schon Volksschriftsteller Jeremias Gotthelf erzählt bei «Anne Bäbi Jowäger» vom Chörblichrut. In einer Streitschrift gegen Quacksalberei und Aberglauben warf er allerdings einen kritischen Blick aufs Wunderwasser. Er thematisierte eine kränkliche Frau, für die Heiraten gesünder gewesen sei als das Trinken von Chörblichrutwasser: «Sie wüsste viele Beispiele, dass die Leute gekränkt hätten, solange sie ledig gewesen seien, man hätte nicht gewusst, wo es ihnen fehle; und sobald sie geheiratet hätten, seien sie gesund gewesen wie Fische im Bach, und ihrer Lebtag hätte ihnen nichts mehr gefehlt. Es sei gar kurios mit dem.» In Gotthelfs Erzählung bestätigt Mädi: «Es hätte schon manchmal ab Körblikraut getrunken, aber es glaubte, ein Mann bschösse doch bas (hülfe besser) ...» Moderne Erkenntnisse bestätigen nun, dass das Chörblwasser durchaus gesundheitsfördernd wirken kann. Denn die Inhaltsstoffe des Hydrolats enthalten medizinisch wirksame antibakterielle Ele-



Die Süssdolden werden im Emmental geerntet und zu Chörblichrutwasser verarbeitet.

mente. Oder wie es Dr. Alfred Max Vogel, der Schweizer Heilpraktiker und Pharmaunternehmer einst beschrieb: «Die Pflanze hat auflösende, verdünnende, zerteilende, ausgleichende, reinigende und harntreibende Eigenschaften.»

Revival eines Kulturguts

Schon im Mittelalter wurde das Chörblichrutwasser angewendet. Auch wenn es gemäss heutigen Verordnungen nicht als Heilmittel vermarktet werden darf, ist es doch als kulinarisches Erbe der Schweiz anerkannt. Unter den wachsamen Augen von Swissmedica kommt es «nur» als Lebensmittel auf den Markt. Das Wasserchen wird einfach von Mensch zu Mensch weiterempfohlen, wie seit Jahrhunderten. Das Interesse am historischen Volksheilmittel wächst von selbst. Die duftende Staude kann als Setzling gekauft werden und dient zum Beispiel frisch geschnitten als würziges Wildkraut für Suppen, Salate sowie Süssspeisen.

Maya Pfenninger schneidet nicht nur an einem Wegrand ihres Hofes manchen Arm voll der Duftmyrrhe. Sie koordiniert auch die Verarbeitung und das Destillieren des Krauts. Im kühlen Keller ihres Bauernhauses lagern grosse Korbfaschen des Heilwassers für Mensch und Tier. Aus der «lebensbejahenden Duftmyrrhe» mischt sie zudem ein Gel Chörblichrutwasser angewendet. Auf der Haut. Sie freut sich über die Auferstehung des traditionellen Kulturgutes, kann aber mittlerweile die Nachfrage nach dem Volkshausmittel nicht mehr befriedigen. Überall sind die Chörblichrut-Produkte rar und oft ausverkauft. Eine Mosterei im Rheintal hat Chörblwasser und schnapsigen Chörblgeist ebenso im Sortiment wie ausgewählte Kramläden, Onlineshops oder Drogerien im Bernbiet. Der Verein Perlenkette Emme fördert es als Kulturgut. So lebt die Tradition des Heilkrauts weiter, auch wenn es Gotthelf nicht so gefallen hätte.

Fotos: expo/kjr

Choose Your Character!



Create Your Future



Starte deine Karriere mit einer von
über 3'000 Lehrstellen bei Coop.
Jetzt bewerben: coop.ch/future

coop

Für mich und dich.