

28.8.–06.09.2026  
Oberländische Herbstausstellung  
**OHA**

Vom  
Waud id  
Stubä

thun★expo



## Es duftet nach Wald – herzlich willkommen an der OHA 2026

Wer behauptet, die OHA sei jedes Jahr dieselbe, ist auf dem Holzweg. Und das ist 2026 ausnahmsweise sogar ein Kompliment.

Denn schon beim Eingang werden Sie merken: dieses Jahr zieht der Wald ins Expo-Areal ein. Es duftet nach Holz, mächtige Baumstämme weisen den Weg und unsere Sonderschau «Vom Waud id Stubä» zeigt eindrücklich, wie viel Wald in unserem Alltag steckt. Vom Baumstamm bis zum Esstisch, vom Dachstuhl bis zur nachhaltigen Wärme – der Wald begleitet uns öfter als wir denken.

Die OHA schlägt dabei nicht nur Wurzeln, sondern bleibt in Bewegung. Was sich bewährt hat, darf zurückkehren – und manchmal sogar an seinen angestammten Platz. So zieht das beliebte Raclette-Stübli wieder in das Soussol und bildet zusammen mit Käse, Brot und Wein ein genussvolles Zentrum. Man könnte auch sagen: Gute Traditionen haben eben tiefe Wurzeln.



Natürlich erwartet Sie noch viel mehr. Rund 190 Ausstellende, spannende Begegnungen, tierische Erlebnisse, Musik, Genuss und zahlreiche Überraschungen machen die OHA auch dieses Jahr zum Treffpunkt für Jung und Alt. Schlendern Sie durch die Hallen, entdecken Sie Neues, treffen Sie Bekannte oder lassen Sie sich einfach treiben – manchmal sind es gerade die ungeplanten Abzweigungen, die am meisten Freude bereiten.

Falls Sie also in den nächsten Tagen jemanden fragen hören: «Gehst du an die OHA?», lautet meine Antwort ganz klar: Unbedingt! Folgen Sie einfach dem Duft von Holz – er führt Sie zu spannenden Entdeckungen und genussvollen Begegnungen.

Ich wünsche Ihnen viele schöne Entdeckungen und unvergessliche Stunden an der OHA 2026. Schön, sind Sie da!

**Gerhard Engemann**  
Geschäftsführer OHA

# Der Wald schlägt Wurzeln an der OHA

Mehr Ausstellende, neue Erlebniswelten und ein genussvolles Soussol

Die OHA wächst weiter: Mehr Ausstellende als im Vorjahr, die Sonderschau «Vom Waud id Stubä», die wiederbelebte Halle 7 im Soussol mit Käse, Brot und Wein sowie ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm versprechen vom 28. August bis 6. September zehn erlebnisreiche Tage. Das Thuner Expo-Areal wird erneut zum Treffpunkt für Gewerbe, Genuss und Begegnungen.

Wer die OHA betritt, taucht dieses Jahr zuerst in eine Waldwelt ein. Der Duft von Holz, mächtige Baumstämme und liebevoll gestaltete Erlebnis-Elemente schaffen bereits im Eingangsbereich eine besondere Atmosphäre. Die Sonderschau «Vom Waud id Stubä» zeigt eindrücklich, wie eng unser Alltag mit dem Wald verbunden ist – vom Möbelstück im Wohnzimmer über moderne Holzbauten bis hin zur nachhaltigen Wärme aus Holzenergie. Dabei wird deutlich: der Wald ist weit mehr als eine grüne Kulisse. Er ist Lebensraum, Arbeitsplatz und Erholungsraum zugleich und liefert mit Holz einen der nachhaltigsten Rohstoffe überhaupt.

«Die OHA wächst kontinuierlich weiter. Dass wir in diesem Jahr mehr Ausstellende als im Vorjahr begrüßen dürfen, freut uns sehr und zeigt, dass die OHA für Unternehmen, Gewerbe und Organisationen eine attraktive

Plattform bleibt. Mit der Sonderschau «Vom Waud id Stubä», der Wiederbelebung der Halle 7 im Soussol sowie zahlreichen kulinarischen und unterhaltsamen Angeboten, schaffen wir für unsere Besucherinnen und Besucher erneut viele Gründe, die OHA zu besuchen», sagt Gerhard Engemann, Geschäftsführer der OHA.

### Vom Wald in den Alltag

Die Sonderschau begleitet den Rohstoff Holz auf seinem Weg vom Wald bis in unseren Alltag. Sie zeigt, wie aus einem Baum langlebige Produkte entstehen – vom Rohstoff im Wald über die Verarbeitung in der Sägerei bis hin zu Möbeln, Gebäuden oder nachhaltiger Energie. Gleichzeitig vermittelt sie, weshalb eine nachhaltige Waldbewirtschaftung die Voraussetzung dafür ist, dass der Wald seine vielfältigen Aufgaben als Lebens-, Schutz- und Erholungsraum auch künftig erfüllen kann.

An zahlreichen Mitmach-Stationen können Besucherinnen und Besucher selbst aktiv werden: Sie bauen eine Brücke nach dem Leonardo-Prinzip oder einen Vogelnistkasten aus regionalem Holz, entdecken über 30 Baumarten aus dem Berner Wald oder testen einen Simulator einer modernen Forstmaschine. Fachleute entlang der gesamten Wertschöpfungskette geben Einblicke in ihre Berufe und beantworten Fragen rund um Wald und Holz. Ein digitaler Rätselweg verbindet die verschiedenen Stationen und macht den Rundgang durch die Sonderschau zu einem spannenden Erlebnis für die ganze Familie.

### Genuss, tierische Begegnungen und Unterhaltung

Die OHA bietet auch 2026 weit mehr als eine attraktive Sonderschau. Rund 190 Ausstellende präsentieren Neuheiten, Dienstleistungen und regionale Produkte. Ein vielfältiges

Gastronomieangebot mit traditionellen OHA-Klassikern und modernen Streetfood-Kreationen lädt zum Geniessen ein. Neu erwacht auch die Halle 7 im Soussol zu neuem Leben: Das beliebte Raclette-Stübli kehrt an seinen angestammten Platz zurück und bildet gemeinsam mit CasAlp das genussvolle Zentrum rund um Käse, Brot und Wein. Ein besonderer Höhepunkt ist die Alpkäsemeisterschaft mit rund 110 Berner Alp- und Hobelkäsen AOP sowie Mutschli, die direkt vor Ort bewertet werden.

Der beliebte OHA-Stall bringt Gross und Klein auf Tuchfühlung mit seinen tierischen Bewohnern, während Shows, Live-Musik und weitere Programmhöhepunkte bis in die Abendstunden für beste Unterhaltung sorgen. Die OHA ist und bleibt der Treffpunkt für Jung und Alt – und der traditionelle Auftakt in den Herbst im Berner Oberland.



DIE GROSSE JUBILÄUMSTOURNEE

10 JAHRE

Heimweh

FRÜNDSCHAFT

Sa 20.03.27 • Kursaal Interlaken • 15 & 20 Uhr

So 21.03.27 • Kursaal Bern • 14.30 & 19 Uhr

Sa 03.04.27 • Perspektiven Huttwil • 20 Uhr

So 25.04.27 • Simplonhalle Brig • 19 Uhr

Vorverkauf: Ticketcorner

Alle Veranstaltungen: [www.dominoevent.ch](http://www.dominoevent.ch)

Unsere Dienstleistungen

– Entlastung Angehörige

– Home Care

– Kinderbetreuung zu Hause

– Rotkreuz-Fahrdienst

– Rotkreuz-Notruf

Mehr Infos:

[→ srk-bern.ch/entlastung](http://srk-bern.ch/entlastung)

Croix-Rouge suisse

Schweizerisches Rotes Kreuz

Canton de Berne Kanton Bern

TRAUMWERK

Schlafen und exklusive Gartenmöbel

28.08. – 06.09.2026

OHA!

20% Rabatt

auf das gesamte Sortiment.

Besuchen Sie unsere Hausmesse:  
Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment, lassen Sie sich persönlich beraten und profitieren Sie während der OHA von diesem einmaligen Angebot. Ob Neueinrichtung oder einzelnes Wunschstück – bei uns finden Sie, was zu Ihnen passt.

Traumwerk Thun

GM-Möbel AG

Mittlere Strasse 52

CH-3600 Thun

direkt neben der OHA

SCHÄRMTANNE

SIGRISWIL

Alterswohnungen

(auf Wunsch mit Dienstleistungen)

Studio-Wohnungen für Menschen 65+

Per sofort oder nach Vereinbarung vermieten wir attraktive Studio-Wohnungen in verschiedenen Grössen – ab Fr. 1525.– inkl. Nebenkosten, zzgl. Fr. 150.– Dienstleistungspauschale.

Die hellen und gemütlichen Wohnungen befinden sich in einem modernen Neubau und können ganz nach Ihren persönlichen Wünschen möbliert werden. Sämtliche Wohnungen sind barrierefrei und verfügen über einen Balkon oder eine Loggia.

Ein 24-Stunden-Notrufsystem sorgt für zusätzliche Sicherheit. Gleichzeitig geniessen Sie ein selbstbestimmtes Leben in Ihren eigenen vier Wänden – eingebettet in eine lebendige Nachbarschaft mit Zugang zu den vielfältigen Angeboten und Dienstleistungen der Schärmtanne AG. Die Wohnanlage liegt direkt neben dem Alters- und Pflegeheim Schärmtanne. Der liebevoll gestaltete Innenhof lädt zum Verweilen und zu schönen Begegnungen mit Nachbarinnen und Nachbarn ein.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Sigriswilstrasse 150

3655 Sigriswil

033 251 35 01

info@schaermtanne.ch

www.schaermtanne.ch

Schöner wohnen. Besser leben.

Besuchen Sie uns an der OHA oder in unserer Filiale in Ittigen-Bern.

Wir freuen uns, Sie persönlich zu beraten!

Reto Glaser, Filialleiter Ittigen-Bern

Qualitätstest:  
Service & Beratung

TESTSIEGER

BESTES MÖBELHAUS

Möbelhäuser

Test 04/2025

13 Anbieter, 988.ch/5300

“... das märki mir!”

möbel märki



# Mit Appetit durch die OHA

## Interview mit Martin Dummermuth Eggermann, Toutvent AG

Wer glaubt, an der OHA gehe es nur ums Schauen und Staunen, war vermutlich noch nie mit knurrendem Magen unterwegs. Zwischen Ausstellungsrundgang und Begegnungen laden kulinarische Highlights zum Geniessen ein. Martin Dummermuth Eggermann kennt die besten Tipps – und verrät, weshalb das Raclette-Stübli in diesem Jahr ein ganz besonderes Comeback feiert.

**Martin Dummermuth Eggermann, Hand aufs Herz: Gibt es OHA-Besucherinnen und -Besucher, die zuerst einen Tisch im Raclette-Stübli reservieren und erst danach die Ausstellung besuchen?**

Eine Reservationsliste fürs Raclette-Stübli führen wir nicht; die gibt's eigentlich nur beim Café de Paris in der Alten Reithalle. Aber natürlich ist das Raclette auf dem OHA-Rundgang legendär und gehört für ganz viele Besucherinnen und Besucher fix zum Programm. Da kann's durchaus vorkommen, dass einige auf direktem Weg zum Raclette-Stübli schlängeln und sich erst danach die Messe in Ruhe anschauen.

**Das Raclette-Stübli kehrt dieses Jahr an seinen angestammten Platz im Soussol zurück und bildet zusammen mit Käse, Brot und Wein ein neues Genusszentrum. Weshalb ist das eine gute Nachricht für alle OHA-Fans?**

Weil sich viele Gäste nach der heimeligen Atmosphäre im traditionellen Stübli im Chalet-Stil zurückgesehnt haben. Dass wir nun wieder die Halle 7 bespielen können, ist natürlich top! Dadurch können wir nach 5 Jahren auch wieder weg von der Selbstbedienung hin zum bedienten Raclette-Plausch. Das passt zum neuen OHA-Genusszentrum.

**Neben dem Raclette-Stübli führen Sie auch das Café de Paris. Was erwartet die Gäste dort – und worauf sind Sie besonders stolz?**

Das Café de Paris ist im Original nur bei uns erhältlich – darum sagen wir auch «Toutvents Café de Paris – das Original». Geheimtipp ist natürlich unsere hausgemachte Café-de-Paris-Butter mit Kräutern aus einem ganz speziellen Garten ... Wir zelebrieren in der Alten Reithalle bewusst den Pariser Bistro-Stil, mit einer besonderen Weinkarte und einem Wagen für Digestifs zum Ausklang. Viele Besucherinnen und Besucher der OHA reservieren ihren Tisch für sich sowie Familie und Freunde schon Tage oder Wochen vor Messebeginn.



v.l.n.r.: Bernhard Sempach, Küchenchef; Anja Straubhaar, Leitung Finanzen; Melanie Mosthaf, Leitung Personal und Verkauf; Martin Dummermuth Eggermann, Geschäftsführer und Inhaber

**Die OHA lebt von Traditionen, überrascht aber jedes Jahr mit Neuem. Gibt es kulinarische Highlights oder Geheimtipps, die Besucherinnen und Besucher 2026 auf keinen Fall verpassen sollten?**

Sicher unser Streetfood-Konzept, das wir gemeinsam mit der Messeleitung unter Gerhard Engemann im vergangenen Jahr bewusst eingeführt haben. Auf der Piazza vor den Messehallen gibt es zig Möglichkeiten, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen und dem munteren OHA-Treiben zuzuschauen. Wie auf einem Marktplatz bieten wir verschiedenste Köstlichkeiten an, bewusst auch etliches im Take-Away-Format. An dieser OHA bietet unsere Toutvent-Crew beispielsweise Schweizer Klassiker wie

«Suppe & Spatz», «Ghackets mit Hörnli» oder «Militärchässchnitte» an.

**Hinter den Kulissen geht es oft hektischer zu als im Gastraum. Was ist die grösste Herausforderung, wenn während zehn Tagen Tausende von Gästen bewirtet werden wollen?**

Bei den immer strikteren Vorschriften ist es sicher die Personalplanung. Kein Gast möchte hören, dass seine zuständige Service- oder Küchenkraft erklärt: «Entschuldigen Sie, wir müssen jetzt Pause machen – Sie sehen uns in 30 Minuten wieder.» Genau das verlangt aber das Gesetz. Da sind wir stark gefordert und müssen entsprechende Lösungen finden.

Und dann natürlich das Wetter: Gerade die Streetfood-Meile mit Terrasse ist stark witterungsabhängig. Da müssen wir unter Umständen innerhalb von wenigen Minuten komplett umdisponieren.

**Wenn Sie einem OHA-Neuling den perfekten Messetag zusammenstellen müssten: Welche drei Stationen – kulinarisch oder persönlich – würden Sie ihm unbedingt empfehlen?**

(lacht) Ganz einfach: Zehn OHA-Tage – zehn kulinarische Erlebnisse! Ein Abstecher zum heimeligen Raclette-Stübli in Halle 7 darf dieses Jahr natürlich nicht fehlen. Die Sonder-schau ist immer ein besonderes Erlebnis, und dann natürlich das gesamte Unterhaltungsprogramm. Das bietet wirklich für alle etwas – von Kindern bis zu Grosseltern findet jede und jeder ein Angebot, das passt und Spass macht.

**Zum Schluss ganz persönlich. Nach zehn intensiven OHA-Tagen: Ist die OHA für Sie mehr Chrenpf oder mehr Spass? Und weshalb freuen Sie sich trotzdem jedes Jahr aufs Neue darauf?**

Vor der OHA gibt's für uns ganz viel Arbeit und Vorfreude; aber auch Spannung, ob unsere neuen Konzepte und Ideen Anklang finden. Während der OHA heisst es Vollgas geben, motivieren, optimieren und nach der OHA kurz verschlafen, bevor's nahtlos weitergeht mit «Munimärit», Kadettenball, Junioren-Expo, Neuland und ganz viel mehr ...

Freude macht die Möglichkeit, dass wir gemeinsam mit der Messeleitung immer wieder Neues ausprobieren dürfen, bewusst auch einmal die angestammten Pfade verlassen und etwas wagen, das im Raum Thun-Berner Oberland noch nicht dem Trend entspricht. Manchmal wird's dann nach zehn OHA-Tagen ganz schnell ein Thuner Trend. Und natürlich geniessen wir alle die unzähligen Begegnungen mit Menschen auf dem OHA-Messeplatz.

# OHA-Stall: Achtung, akute Jöö-Gefahr!

Kaum irgendwo an der OHA hört man so oft «Jöö!» wie im OHA-Stall. Ein ganz besonderer Blickfang ist in diesem Jahr eine Mutterkuh der seltenen Rasse Dahomey-Zwergrind, die stolz ihr neugieriges Kalb präsentiert. Daneben sorgen Kälbli, Ferkel, Küken und viele weitere tierische Bewohner für unvergessliche Begegnungen bei Gross und Klein.

Seit vielen Jahren gehört der OHA-Stall zu den beliebtesten Attraktionen der Messe. Hier trifft das Berner Oberland auf die Stadt – und Menschen begegnen Tieren, die sie sonst meist nur aus der Ferne kennen. Ein besonderer Publikumsmagnet ist die Mutterkuh der seltenen Rasse Dahomey-Zwergrind mit ihrem Kalb. Die kleinste Rinderrasse der Welt zieht mit ihrem ruhigen Wesen und ihrer aussergewöhnlichen Erscheinung die Blicke auf sich. Daneben sorgen Kühe, Kälber, Pferde, Esel, Schafe, Ziegen, Kaninchen, Hühner und viele weitere Stallbewohner während der zehn Messetage für unvergessliche Begegnungen und unzählige «Jöö»-Momente.

Damit sich die Tiere rundum wohlfühlen, beginnt der Arbeitstag von Stallchef Gian Sterchi lange vor dem Eintreffen der ersten Gäste. Bereits um fünf Uhr morgens werden die Tiere gefüttert, die Kühe gemolken und die Ställe gereinigt. Danach werden die Tiere gestriegelt und alles für einen neuen OHA-Tag vorbereitet. Bis am Abend kümmern sich Sterchi und sein Team mit viel Fachwissen, Herzblut und grossem Respekt um ihre Schützlinge.

Ebenso wichtig wie die Tierpflege ist der direkte Austausch mit den Besuchenden. Wie viel frisst eine Ziege? Weshalb tragen manche Kühe Hörner? Wie schwer wird ein Zuchtstier? Gian Sterchi beantwortet geduldig grosse und kleine Fragen und vermittelt dabei Spannendes aus dem Alltag der Landwirtschaft. Sein Ziel ist es, Verständnis für die Arbeit auf dem Bauernhof zu schaffen und den respektvollen Umgang mit Tieren zu fördern.

Wer den OHA-Stall besucht, darf deshalb nicht nur beobachten, sondern auch lernen. Besonders eindrücklich sind die täglichen Vorführungen beim Melken oder Füttern, bei denen Gross und Klein hautnah erleben, woher unsere Lebensmittel stammen und wie viel Sorgfalt hinter einer verantwortungsvollen Tierhaltung steckt. Gerade für Kinder ist der Stall ein Ort, an dem Landwirtschaft mit allen Sinnen erlebt werden kann.

Der OHA-Stall ist weit mehr als eine Ausstellung mit Tieren. Er ist ein Ort zum Staunen, Entdecken und Innehalten – und für viele Familien ein fester Programmpunkt bei jedem OHA-



Besuch. Ob beim seltenen Dahomey-Kalb, den verspielten Ferkeln, den flauschigen Küken oder den neugierigen Ziegen – hier entstehen Erinnerungen, die weit über den Messebesuch hinaus

bleiben. Genau deshalb gehört der OHA-Stall Jahr für Jahr zu den beliebtesten Treffpunkten der OHA – und der nächste «Jöö»-Moment lässt meist nicht lange auf sich warten.



# Die Zukunft wächst im Wald

Der Wald zieht in die Messehalle ein – und mit ihm der Duft von Holz. An der Oberländischen Herbstausstellung (OHA) 2026 lädt die Sonderschau «Vom Waud id Stübä» dazu ein, den Weg vom Baum bis zum fertigen Produkt hautnah zu erleben. Gemeinsam zeigen die Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette, warum der Wald weit mehr ist als nur Kulisse: Er ist Lebensraum, Arbeitsplatz und Erholungsraum zugleich – und Lieferant einer der nachhaltigsten Rohstoffe überhaupt. Aus einheimischem Holz entstehen Häuser, Möbel und Wärme – regional, nachhaltig und klimafreundlich.

Bereits im Eingangsbereich beginnt das Erlebnis: Besucherinnen und Besucher betreten eine Waldwelt, die sie augenblicklich in eine andere Atmosphäre versetzt. Liebevoll gestaltete Details und verschiedene Erlebnis-Elemente vermitteln das Gefühl, mitten im Wald zu stehen.

**Wald und Holz verstehen – mit Kopf, Herz und Hand**  
Auf Holzträmmeln präsentieren sich über 30 Baumarten aus dem Berner Wald. Wer erkennt Weisstanne, Traubeneiche oder Winterlinde? Spielerische Elemente mit Holzwürfeln vertiefen das Wissen und machen die Baumartenkenntnis zum Erlebnis für Gross und Klein.

Dazwischen geben interaktive Stationen Einblick in die vielfältigen Funktionen des Waldes: Schutz vor Naturgefahren, Lebensraum für Wildtiere, Erholungsort für uns Menschen und nachhaltige Rohstoffquelle. Ein Modell zeigt eindrücklich, wie Wälder vor Steinschlag schützen. Beim Waldbaukasten kann selbst geformt und gestaltet werden.

**Arbeiten im Wald: zwischen Präzision, Leidenschaft und Verantwortung**  
Der Waldbesitzer bestimmt, welche Arbeiten im Wald ausgeführt werden. Wie vielfältig diese sind, zeigt der Bereich der Berner Waldwirtschaft: Besuchende können selbst via Funk-

«Als Forstingenieur begleite ich die Waldbewirtschaftung von der Planung bis zur Umsetzung – von der Waldpflege über die Holzernte bis zu Naturschutz und Sicherheit. Mein Beruf ist so vielseitig und spannend wie der Wald selbst.»

Nathanael Hochhuth, Forstingenieur



Jeder Stamm erzählt die Geschichte eines natürlichen Kreislaufs.

geräte miteinander kommunizieren – genau wie die Profis im Gelände. Schutzkleidung, Motorsägen und ein moderner Prozessorkopf geben Einblick in die tägliche Arbeit.

Wer noch tiefer eintauchen will, versucht sich selbst am Simulator einer Forstmaschine und erlebt realitätsnah die Herausforderungen der Holzernte.

**Vom Stamm zum Werkstoff**  
Der Weg des Holzes führt weiter in die Sägerei: Ein einzelner Stamm erzählt seine Geschichte – vom gefällten Baum bis zum veredelten Produkt. Auch draussen wird es eindrücklich: Die «Säger-Passage» begeistert mit weit mehr als Maschinen und Bauten.

**Handwerk und Innovation unter einem Dach**  
Zimmerleute, Schreiner und die Berner Fachhochschule zeigen, wie aus Holz moderne Bauwerke und langlebige Produkte entstehen. Besucherinnen und Besucher können selbst aktiv werden: Beispielsweise beim Bau von kleinen Brücken nach dem Leonardo-Prinzip oder beim Zusammenstellen eines Vogelnistkastens aus regionalem Holz, inklusive Brandstempel – ein Stück OHA zum Mitnehmen.



Präzision, Kreativität und Holz im Mittelpunkt: der Schreinerberuf.

**Holz als nachwachsender Energieträger**  
Wieviel Pellets oder Hackschnitzel braucht es, um ein Einfamilienhaus zu heizen? Die energetische Nutzung von Holz wird greifbar: Informationen zu Holzenergie, nachhaltiger Nutzung und dem Kaskadenprinzip zeigen, wie wertvoll der Rohstoff ist – nicht nur im Bau, sondern auch für die Energieversorgung. Unterschiedliche Brennstoffe und moderne Heizungssysteme geben einen Einblick in die Praxis.

**Rätselweg durch die Ausstellung**  
Ein Spass für Jedermann ist der digitale Rätselweg durch die Ausstellung: Wer aufmerksam entdeckt und mitmacht, kann nicht nur sein Wissen erweitern, sondern auch attraktive Preise gewinnen.

**Mehr als ein Erlebnis**  
An der OHA wird einmal mehr gehört, gefühlt, gebaut und gerätselt. Wer den Wald wirklich verstehen will, muss ihn in seiner ganzen Vielfalt begreifen – als Lebensraum, Arbeitsort und Rohstoffquelle zugleich. Dabei wird klar: Holzernte ist kein Schlusspunkt, sondern ein Teil eines lebendigen Kreislaufs.

«Vom Waud id Stübä» macht diese Zusammenhänge sichtbar und zeigt eindrücklich, wofür

Schweizer Holz steht: für kurze Wege, hohe Qualität und gelebte Verantwortung. Holz begleitet uns täglich: in Möbeln, Gebäuden und als Energieträger. Und alles beginnt draussen im Wald.

**Nur ein gepflegter, nachhaltig bewirtschafteter Wald kann seine vielfältigen Funktionen langfristig erfüllen – für uns und kommende Generationen.**  
Die Sonderschau «Vom Waud id Stübä» lädt dazu ein, die Welt von Wald und Holz mit allen Sinnen zu entdecken und mit Fachpersonen ins Gespräch zu kommen.

«Ein gesunder Wald entsteht nicht von allein. Er braucht Menschen, die ihn mit Fachwissen, Weitsicht und Verantwortung pflegen.»

Kyra Xelin Pauli, Försterin



## Holzernte: Teil eines natürlichen Kreislaufs

Lignum Holzwirtschaft Bern engagiert sich gemeinsam mit seinen Trägerverbänden dafür, das Verständnis für die Notwendigkeit der Holzernte in der Bevölkerung zu stärken. Denn eines ist klar: Nur ein nachhaltig bewirtschafteter Wald kann seine Schutz-, Nutz- und Erholungsfunktionen langfristig erfüllen.

Durch eine gezielte Bewirtschaftung gelangt genügend Licht auf den Waldboden, damit sich junge Bäume entwickeln können. Pflege und Nutzung sind Ausdruck von Verantwortung gegenüber kommenden Generationen. **Denn was du siehst, ist ein Eingriff. Was du nicht siehst: Jahrzehnte der Verantwortung.**

Bäume werden nicht einfach aus «Lust» oder «Gier» gefällt, sondern aus Verantwortung – für gesunde, stabile und wirtschaftlich tragfähige Wälder, zum Erhalt aller Waldeleistungen sowie für die Zukunft unseres Rohstoffs Holz.

**Der Holzschlag: ein sichtbarer Eingriff**  
Ein Holzschlag kann auf den ersten Blick markant wirken. Wo zuvor geschlossener Wald stand, entstehen Freiflächen, mehr Licht und

sichtbare Veränderungen. Doch dieser Eindruck ist nur vorübergehend. Bereits nach wenigen Jahren wachsen junge Bäume nach, die Fläche begrünt sich und ein neuer, vielfältiger Wald entsteht.

**Unser Wald: ein Multitalent**  
Der Wald gehört zu den wertvollsten Lebensgrundlagen der Schweiz. Er schützt Menschen, Siedlungen und Verkehrswege vor Naturgefahren wie Steinschlag, Lawinen oder Hangrutschen. Gleichzeitig speichert er CO<sub>2</sub>, produziert Sauerstoff und leistet damit einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Als Lebensraum bietet der Wald unzähligen Tier- und Pflanzenarten Nahrung, Schutz und Entwicklungsraum. Für uns Menschen ist er zudem ein Ort der Erholung, der Bewegung und



Die Holzernte ist Teil einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung.

der Begegnung mit der Natur. Ob beim Wandern, Biken oder Spazieren: Der Wald trägt wesentlich zu unserer Lebensqualität bei.

Nicht zuletzt liefert der Wald mit Holz einen nachhaltigen und nachwachsenden Rohstoff. Holz ersetzt energieintensive Materialien, bindet langfristig CO<sub>2</sub> und schafft Wertschöpfung in den Regionen.

**All diese Leistungen sind keine Selbstverständlichkeit**  
Damit der Wald seine Schutz-, Wohlfahrts-, Erholungs- und Nutzfunktionen dauerhaft erfüllen kann, braucht er Pflege und eine nachhaltige Bewirtschaftung. Nur ein gesunder, vielfältiger und klimafitter Wald kann seine wichtigen Aufgaben auch für kommende Generationen wahrnehmen.



# Holz: Hightech aus dem Wald!

Viele Menschen verbinden Wald und Holz mit Tradition. Tatsächlich gehört die Wald- und Holzwirtschaft heute zu den innovativsten Branchen überhaupt. Drohnen vermessen Waldflächen aus der Luft, digitale Systeme unterstützen die Waldbewirtschaftung, hochmoderne Maschinen verarbeiten Holz millimetergenau und Holzprodukte erobern immer neue Anwendungsgebiete.



Die neue Ausbildungshalle der Schweizer Armee auf dem Thuner Waffenplatz ist eines der grössten Holzbauwerke der Region. Die dafür benötigte Holzmenge wächst im Schweizer Wald in nur drei Stunden und 30 Minuten nach.

Hinter jedem Stück Holz stehen Fachwissen, Technologie und Menschen mit Leidenschaft. Während viele Baustoffe bei ihrer Herstellung CO<sub>2</sub> verursachen, speichert Holz Kohlenstoff über Jahrzehnte hinweg. Ein Kubikmeter Holz bindet durchschnittlich rund eine Tonne CO<sub>2</sub>. Gleichzeitig ersetzt Holz andere Mate-

rialien, deren Produktion deutlich mehr Energie benötigt. So wird jedes Holzgebäude zu einem aktiven Beitrag für den Klimaschutz. Die neuen Ausbildungshallen der Schweizer Armee in Thun speichern im verbauten Holz rund 3200 Tonnen CO<sub>2</sub>. Insgesamt wurden dafür 4327,7 m<sup>3</sup> gelabeltes Schweizer Holz verwendet.

**Holz wächst vor unserer Tür**  
Holz ist der wohl regionalste Bau- und Energiesstoff. In den Schweizer Wäldern wächst Jahr für Jahr mehr Holz nach, als genutzt wird. Wer mit Holz baut und heizt, stärkt die regionale Wertschöpfung, sichert lokale und auch oft dezentrale Arbeitsplätze und profitiert von kurzen Transportwegen.

**Holz schafft Raum für neue Ideen**  
Dank seines geringen Gewichts und seiner hohen Tragfähigkeit eignet sich Holz besonders für Aufstockungen, Umbauten und verdichtetes Bauen. Dort, wo andere Materialien an Grenzen stossen, eröffnet Holz oft neue Möglichkeiten.

**Holz schafft Wohlbefinden**  
Holz sieht nicht nur gut aus – man spürt es auch. Die natürliche Oberfläche schafft eine warme Atmosphäre und sorgt für ein angenehmes Raumgefühl. Zudem kann Holz Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Dadurch trägt es zu einem ausgeglichenen Innenraumklima bei. Viele Menschen fühlen sich in Räumen mit sichtbaren Holzoberflächen besonders wohl.

**Holz verbindet Handwerk und Hightech**  
Vom digitalen Waldmanagement über moderne Sägereien bis hin zur computergestützten Planung und Fertigung: Entlang der gesamten Wertschöpfungskette sorgen innovative Technologien und hochpräzise Maschinen für höchste Qualität. So entstehen Möbel, Innenausbauten und Gebäude mit beeindruckender Genauigkeit.

«Als Zimmermann arbeite ich mit einem Werkstoff, der die Zukunft des Bauens prägt. Es macht mich stolz, aus regionalem Holz Konstruktionen zu schaffen, die über Jahrzehnte Bestand haben.»

Julian Gloor, Zimmermann



«Als Schreinerin fasziniert mich, dass aus einem natürlichen Rohstoff langlebige Produkte entstehen. Jedes Stück Holz hat seinen eigenen Charakter.»

Rahel Ruef, Schreinerin



## In der Region verwurzelt: Label Schweizer Holz

Achten Sie beim Einkauf auf regionale Produkte? Unterstützen Sie das lokale Gewerbe und schätzen Sie Werte wie Vertrauen, Nähe und Verlässlichkeit? Dann lohnt sich auch beim Bauen, Wohnen und Einrichten ein Blick auf die Herkunft des Materials. Genau darum dreht sich der Sonderauftritt der heimischen Wald- und Holzwirtschaft an der OHA in Thun.



Fragen Sie nach Schweizer Holz.

Es gibt viele gute Gründe für Holz. Noch mehr sprechen für Schweizer Holz:

- Die nachhaltige Bewirtschaftung der Wälder,
  - die verantwortungsvolle Verarbeitung sowie
  - die hohe Qualität entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- machen Schweizer Holz zu einer bewussten und zukunftsorientierten Wahl. Gleichzeitig

bleiben Arbeitsplätze und Wertschöpfung in der Region erhalten.

**Das Label Schweizer Holz schafft Klarheit**

Wer sicher sein will, dass Holz tatsächlich aus heimischen Wäldern stammt, achtet auf das Label Schweizer Holz. Dieses steht für Holz, das in Schweizer oder Liechtensteiner Wäldern gewachsen und hier verarbeitet worden ist. Produkte mit diesem Label enthalten mindestens 80 Prozent Schweizer Holz. Die restlichen 20 Prozent müssen aus Ländern oder Regionen mit vergleichbaren Produktionsbedingungen kommen.

Das Label wird überall eingesetzt, wo mit Schweizer Holz gearbeitet wird: vom Forstbetrieb über die Sägerei und den Schreiner bis zum Detailhändler. Das Label signalisiert eine geschlossene Wertschöpfungskette und trägt dazu bei, die gesamte Schweizer Wald- und Holzwirtschaft langfristig zu stärken.

**Fragen Sie nach Schweizer Holz**  
Wer nach Schweizer Holz fragt, setzt ein Zeichen für Nachhaltigkeit, Regionalität und eine starke heimische Wald- und Holzwirtschaft.

www.holz-bois-legno.ch  
(Textquelle: Marketing Schweizer Holz, Broschüre für Endkonsumenten)

## «Die Menschen sollen sehen, was alles hinter Schweizer Holz steckt»

Wer Peter Berger zuhört, spürt schnell seine Begeisterung für den Rohstoff Holz. Als Präsident des Bernischen Sägereiverbandes und Inhaber eines traditionsreichen Familienunternehmens kennt er die Wald- und Holzwirtschaft aus nächster Nähe. Gleichzeitig blickt er weit über den eigenen Betrieb hinaus.



Peter Berger, Präsident Bernischer Sägereiverband

### Drei Fragen an Peter Berger

**Herr Berger, warum engagieren Sie sich als Unternehmer für die OHA-Sonderschau?**

Weil wir der Bevölkerung zeigen möchten, was hinter dem Rohstoff Holz alles steckt. Viele sehen das fertige Möbel oder das Holzhaus, aber nicht die Menschen und Berufe dahinter. An der OHA machen wir die gesamte Wertschöpfungskette erlebbar – vom Wald bis ins Wohnzimmer.

**Ihr Betrieb liegt in Steffisburg zwischen Stadt und Land. Wie erleben Sie diese Rolle?**

Genau das macht unsere Region spannend. Wir sind nahe an den Wäldern, aber auch nahe bei den Kundinnen und Kunden. Dadurch erleben wir täglich, wie wichtig regionale Kreisläufe sind. Das Holz wächst vor unserer Haustür, wird hier verarbeitet und kommt den Menschen in der Region wieder zugute.

**Was wünschen Sie sich für die Zukunft der Branche?**

Ich wünsche mir, dass die Herkunft von Holz bewusster wahrgenommen wird. Wer Schweizer Holz wählt, stärkt unsere Wälder, sichert Arbeitsplätze und investiert in einen nachhaltigen Rohstoff. Wenn wir dieses Bewusstsein weiter fördern können, hat die Branche eine starke Zukunft.

«Gute Planung bedeutet, Ästhetik, Funktion und Nachhaltigkeit zusammenzubringen. Holz bietet dafür unzählige Möglichkeiten.»

Sarina Wüthrich, Holztechnikerin



”Jahrzehntelanger Konkurrenzdruck aus dem Internet haben uns eines gelernt: Wir müssen **UNSERE Stärken** hegen und pflegen.

Walther Bartlome  
Zig Zag Records

”Ein Paket zu bestellen ist einfach. Unbezahlbar ist aber ein Stadtbild mit lebendigen Schaufenstern und einer persönlichen Beziehung zum Kunden.

Ruth Grossmann  
Elektro Grossmann

”Für uns zählt Service mit Herz, echter Geschmack und Erinnerungen, die bleiben – ganz ohne Klick.

Jacques Aellig  
Hotel Restaurant Krone Thun

”Ein kleiner Laden mit grossem Herzen – Raum für Kreativität, Inspiration und echtes Miteinander.

Rahel Mäder  
schreibmalwieder

”Klicken war gestern! Heute wird erlebt – mitten in Thun.

Tom Christen  
LOEB AG

52 Argumente. 52 Gesichter. Eine Botschaft.  
Alle ThunCity-Botschafter: [thuncity.ch/weg-vom-klick](https://thuncity.ch/weg-vom-klick)





Samstag  
05. September 2026  
11<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup> Uhr

Herzlich willkommen  
zu unserem

# Jubiläums-Herbstfest

Köstlichkeiten aus der Küche  
Kaffee & Kuchen  
Glaces

Produkte aus  
unseren Ateliers

Spiele für  
Gross und Klein

Konzert mit  
hermanos perdidos  
14<sup>30</sup> Uhr



Bühlweg 2 | 3655 Sigriswil | [www.stbeatus.ch](https://www.stbeatus.ch)

# 100 JAHR-Jubiläum

Wir sind seit 100 Jahren erfolgreich Kopf- und Handwerker mit Grips und Farbe.  
Lieben was wir tun und machen richtig, was wir können.

• Malen • Spritzen • Gipsen • Restaurieren • Lasieren • Tapezieren

Präzis, sauber und aufgeräumt!

## AEGERTER

**Top Maler/Gipser**  
Gewinnerbetrieb der Jahre 2025/26

AEGERTER AG | Industriestrasse 11 | 3661 Uetendorf  
Telefon 033 336 88 08  
[info@aegerterthun.ch](mailto:info@aegerterthun.ch) | [www.aegerterthun.ch](https://www.aegerterthun.ch)



# Sicher Investieren und Zurücklehnen.

Aktuelle Zinsen  
Kassenobligation:  
**2 Jahre: 0.6 %**  
**5 Jahre: 0.8 %**





[slfrutigen.ch/kobli](https://slfrutigen.ch/kobli)  
Werbung für eine Finanzdienstleistung



# CONTACT Arbeit Thun

Qualität vom Fach  
Engagement für Menschen

- ✓ Schreinerei (Massanfertigungen und individuelle Aufträge)
- ✓ Gartenunterhalt und -pflege
- ✓ Umzüge, Räumungen, Entsorgungen und Reinigungen
- ✓ Maler- und Gipserarbeiten
- ✓ Elektrorecycling (offizielle Annahmestelle von Elektroschrott)



Jeder Auftrag zählt doppelt. Sie erhalten **professionelle Dienstleistungen** und unterstützen gleichzeitig **ein soziales Angebot in ihrer Region.**

**CONTACT Arbeit Thun** – Lerchenfeldstrasse 14, 3603 Thun  
033 225 01 40 – [arbeit.thun@contactmail.ch](mailto:arbeit.thun@contactmail.ch)  
Mehr Informationen über die Stiftung: [contact-suchthilfe.ch](https://contact-suchthilfe.ch)



# Vom Korn zum Lieblingsbrot

Wie wird aus einem Getreidekorn frisches Mehl? An der OHA lässt sich dieser Weg Schritt für Schritt mitverfolgen. Die Mühle Schwanden bringt ihre Schaumühle nach Thun und zeigt, wie aus regionalem Getreide hochwertige Lebensmittel entstehen.

Der Duft von frisch gemahlenem Mehl, das gleichmässige Rattern der Mühlsteine und der Blick auf das fertige Produkt – an der OHA wird traditionelles Müllerhandwerk für Gross und Klein erlebbar. Die Mühle Schwanden präsentiert eine Schaumühle, in der Besucherinnen und Besucher den Weg des Getreides vom Korn bis zum Mehl aus nächster Nähe verfolgen können. So wird sichtbar, wie viel Know-how, Sorgfalt und Präzision hinter einem Lebensmittel steckt, das täglich auf unseren Tisch kommt.

Die Mühle Schwanden ist ein traditionsreicher Familienbetrieb mit Standorten in Schwanden im Emmental und Zollbrück. Trotz ihrer überschaubaren Grösse verfügt sie über ein breites Angebot. Verarbeitet werden Brotgetreide ebenso wie Spezialkulturen, darunter Buchweizen, Linsen, Leinsamen oder Mohn. Darüber hinaus produziert der Betrieb Futter für Milchvieh, Schweine sowie verschiedene Kleintiere wie Schafe, Ziegen, Hühner, Enten und Kaninchen.

Eine besondere Stärke der Mühle liegt in der individuellen Verarbeitung kleiner Mengen. Wer eigenes Getreide anliefert, erhält daraus genau das eigene Mehl, Flocken oder andere Produkte zurück. Zudem ist die Mühle für die Verarbeitung von UrDinkel, Bio- und Demeter-Produkten zertifiziert und verbindet damit traditionelles Handwerk mit den heutigen Ansprüchen an Qualität und Regionalität. An der OHA wird dieses Wissen greifbar. Die Schaumühle lädt dazu ein, Fragen zu stellen, dem Müller über die Schulter zu schauen und den faszinierenden Verarbeitungsprozess hautnah mitzuerleben. Dabei wird schnell klar: Zwischen Getreidefeld und Brot steckt weit mehr als nur ein Mahlgang.



# Wettbewerb

Auf die Plätze, fertig, Wald!

Dieses Jahr führt an der OHA kein Weg am Wald vorbei – und das ist gut so. Testen Sie Ihr Gespür für den diesjährigen Ausstellungsschwerpunkt und beantworten Sie unsere kleine Multiple-Choice-Frage. Mit etwas Glück gewinnen Sie nicht nur die richtige Antwort, sondern auch einen genussvollen OHA-Besuch. Viel Erfolg!

Frage:

**Wonach duftet die OHA 2026?**

☐ A) Nach Benzin und Diesel

☐ B) Nach Wald und Holz

☐ C) Nach Meer und Meersalz

## Zu gewinnen

- 1 x 2 Café de Paris im Wert von über CHF 100 im Restaurant Alte Reithalle
- 1 x 2 Raclette im Wert von über CHF 50 im Raclette-Stübli im Soussol
- 1 x 2 Eintrittskarten an die OHA



## So machen Sie mit

Scannen Sie einfach den QR-Code oder besuchen Sie uns auf [www.oha.ch](http://www.oha.ch). Unter der Rubrik «Wettbewerb» können Sie Ihren Lösungsbuchstaben eingeben und direkt mitmachen!



**Wussten Sie, dass ...**

... in der Schweiz mehr als 60-mal so viele Bäume wie Menschen leben.

... die Waldfläche der Schweiz seit über 150 Jahren kontinuierlich zunimmt.

... dass im Schweizer Wald alle drei Sekunden ein Kubikmeter Holz nachwächst? Das entspricht einem Holzwürfel mit einer Kantenlänge von einem Meter.

... dass der Berner Wald neben der Holzproduktion auch Sauerstoff produziert, CO<sub>2</sub> reduziert, die Biodiversität fördert und das Trinkwasser rein hält.

... rund die Hälfte des Berner Waldes Menschen, Siedlungen und Verkehrswege vor Naturgefahren schützt – rund um die Uhr.

... die Berner Wald- und Holzwirtschaft mit über 2300 Unternehmen und rund 12 800 Beschäftigten ein bedeutender Wirtschaftszweig im Kanton Bern ist.

# Ein starkes Zeichen für die Region: der Jungunternehmerkubus an der OHA

Junge Ideen brauchen eine Bühne. Genau diese bietet die OHA 2026 mit dem neuen Jungunternehmerkubus in der Halle 1. Auf 225 Quadratmetern präsentieren innovative Start-ups und junge Unternehmen aus der Region ihre Produkte, Dienstleistungen und Visionen. Das Besondere: Dank einer starken Partnerschaft ist die Teilnahme für die ausgewählten Jungunternehmen kostenlos.

Wer bei einer Gewerbmesse vor allem an bekannte Firmen denkt, wird an der OHA 2026 überrascht. Mit dem neuen Jungunternehmerkubus schafft die Oberländische Herbstausstellung bewusst Raum für frische Ideen und unternehmerischen Mut. Der markante schwarze Kubus in der Halle 1 lädt Besucherinnen und Besucher dazu ein, innovative Produkte zu entdecken, spannende Gespräche zu führen und einen Blick auf die Unternehmen von morgen zu werfen.

## Eine Chance für junge Unternehmen

Gerade in den ersten Jahren ist ein Messeauftritt für viele Jungunternehmen kaum finanzierbar. Deshalb steht den ausgewählten Betrieben im Jungunternehmerkubus eine komplett eingerichtete Ausstellungsfläche kostenlos zur Verfügung – vom Teppich über die Beleuchtung bis zu den Stromanschlüssen. So können sich die Gründerinnen und Gründer ganz auf das konzentrieren, was

zählt: ihre Ideen präsentieren, wertvolle Rückmeldungen erhalten und neue Kontakte knüpfen.

Für das Publikum entsteht dadurch eine besondere Atmosphäre. Hier stehen Menschen hinter dem Stand, die mit viel Leidenschaft an ihren Ideen arbeiten und gerne erzählen, wie ihre Produkte oder Dienstleistungen entstanden sind.

## Gemeinsam für den Wirtschaftsstandort Thun

Möglich wird das Projekt dank einer engen Zusammenarbeit verschiedener regionaler Partner. Initiiert wurde der Jungunternehmerkubus von Fabian Zürcher und Moritz Theilkäs. Gemeinsam mit dem Wirtschaftsraum Thun (WRT) wurde das Konzept entwickelt und umgesetzt.

Unterstützt wird das Projekt vom Wirtschaftsraum Thun (WRT), der Zurich Versicherung

mit der Generalagentur Roger Teuscher, der AEK BANK 1826, der Thun-Expo sowie der Standortförderung Kanton Bern. Gemeinsam setzen sie ein klares Zeichen für die Förderung des regionalen Unternehmertums.

## Jeden Besuch gibt es Neues zu entdecken

Ob innovative Lebensmittel, nachhaltiges Handwerk oder digitale Dienstleistungen – der Jungunternehmerkubus zeigt die Vielfalt des regionalen Unternehmertums. Einige Unternehmen sind während der gesamten OHA präsent, andere wechseln nach der Hälfte der Messe. So gibt es auch für mehrmalige Messebesuchende immer wieder Neues zu entdecken.

Der Jungunternehmerkubus ist mehr als eine Ausstellungsfläche. Er zeigt, wie viel Ideenreichtum und Innovationskraft in der Region steckt – und weshalb sich ein Halt in der Halle 1 auf jeden Fall lohnt.



## Wann treffen Sie unsere Botschafter?

Sportgrössen live an der OHA  
Begegnungs- und Autogrammstunden am Leibundgut-Stand



**Simone Niggli-Luder**  
Orientierungslauf  
Mo, 31. August  
16–18 Uhr



**Dominik Gasser**  
Schwingen  
Mo, 31. August  
18–20 Uhr



**Chrigel Maurer**  
Gleitschirmfliegen  
Di, 1. September  
18–20 Uhr



**Marco Kohler**  
Ski Alpin  
Mi, 2. September  
18–20 Uhr



**Monique Grossrieder**  
Triathlon  
Do, 3. September  
18–20 Uhr

**LEIBUNDGUT**  
Schlaf- und Rückenzentrum

Hauptstrasse 89A  
CH-3646 Einigen

www.leibundgut.swiss  
info@leibundgut.swiss  
Telefon 033 654 12 71

5754953A

OHA Thun, Halle 0, Stand 014

**OHA**

Das Upgrade für Ihr Boxspringbett

Erleben Sie die Premiere – exklusiv an unserem Stand.

## Entdecken Sie Quickline Internet, TV & Mobile



Besuchen Sie uns an der OHA (Stand 632) und lassen Sie sich persönlich beraten.

**QUICKLINE**  
Einfach näher dran.

5755635A

holzbauschweiz

## Bau mit Holz. Bau deine Zukunft.

Erfahre mehr über den Beruf Zimmerin / Zimmermann EFZ



Echtes Handwerk



Teamwork



Hightech



Entdecke die vielseitige Welt des Holzbaus und deine Karrierechancen in einer Branche mit Zukunft.



Besuche uns an der OHA

5755562A

Sri Lanka

KULTUR • NATUR • ERHOLUNG



JETZT  
REISEPROGRAMM  
ANSEHEN

GEOTOURS.CH

5755003A

Teppich ist Vertrauenssache  
Mehdi Mirabi



## Teppich-Reinigung und -Reparatur aller Art

20% Rabatt ab heute

Mirabi Orientteppiche Thun  
Untere Hauptgasse 16  
3600 Thun

033 222 90 00  
079 907 76 15

www.orientteppiche-thun.ch

Grosse Auswahl an Teppichen,  
da ist für jeden Geschmack  
etwas dabei

5755016A



Richtig gut bauen.

## ANSPRUCHSVOLLE BAUWERKE GELINGEN NUR IM TEAM – MIT UNS KÖNNEN SIE BAUEN.

Seit über 100 Jahren steht die Läderach Weibel AG Bauunternehmung für Qualität und Fachkompetenz im Hochbau und im Erneuerungsbau.

Höchste Verlässlichkeit und ein aussergewöhnliches Qualitätsverständnis zeichnen Läderach Weibel aus. Zielgerichtete und prozessorientierte Vorgehensweisen, starke und langjährige Partnerschaften sowie über 120 top-ausgebildete und motivierte Mitarbeitende ermöglichen Höchstleistungen. Unser Fundament besteht aus Zuverlässigkeit, Respekt und Professionalität.

WERDE TEIL  
UNSERES TEAMS!



**Läderach Weibel**

Läderach Weibel AG Bauunternehmung Bleichstrasse 10 | 3600 Thun  
Telefon +41 33 225 38 52 | info@laederachweibel.ch | laederachweibel.ch

5755398A



# Berner Alpkäsemeisterschaft an der OHA – Tradition neu erleben

Die Berner Alpkäsemeisterschaft schlägt ein neues Kapitel auf: Erstmals findet der traditionsreiche Wettbewerb im Rahmen der Oberländischen Herbstausstellung (OHA) in Thun statt. Damit verbindet sich die jahrzehntelange Erfolgsgeschichte der Meisterschaft mit einer der grössten Publikumsmessen im Berner Oberland. Der Berner Alpkäse AOP und der Berner Hobelkäse AOP erhalten so eine Bühne, die ihrer Bedeutung gerecht wird.

Während in den vergangenen Jahren vor allem die Produzentinnen und Produzenten im Mittelpunkt standen, rückt nun auch das Publikum stärker ins Zentrum. Es erlebt hautnah, wie echter Alpkäse entsteht, was ihn so einzigartig macht und mit wie viel Leidenschaft auf den Alpen gearbeitet wird.

Bereits am ersten OHA-Wochenende dreht sich alles um die Berner Alpkäsemeisterschaft. Am Freitag bewertet eine unabhängige Fachjury die eingereichten Käse nach strengen Qualitätskriterien. Am Samstag und Sonntag gehört die Bühne dem Publikum: Es kann zahlreiche Berner Alp- und Hobelkäse AOP sowie Mutschli degustieren, einen persönlichen Favoriten wählen und damit den Publikumsliebbling küren. Gleichzeitig finden spannende Workshops, Degustationen und die Rangverkündigung statt. Dabei erfahren Interessierte Wissenswertes über die traditionelle Käseherstellung, die Reifung und die Besonderheiten der beiden AOP-Spezialitäten.

Direkt vor Ort wird  
auf traditionelle Weise  
Käse hergestellt –  
ganz wie auf der Alp.

Ein besonderes Highlight ist die Schaukäseerei. Die Besucherinnen und Besucher erleben Schritt für Schritt, wie aus frischer Alpmilch hochwertiger Berner Alpkäse AOP entsteht. Dabei wird deutlich, wie viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Handarbeit hinter jedem einzelnen Laib stecken.

Auch während der gesamten OHA bleibt die Alpkäsemeisterschaft präsent. Die besten Käse des Wettbewerbs werden ausgestellt und können bestaunt werden. Ergänzt wird die Ausstellung durch Informationen zur Alpwirtschaft, zur Herstellung sowie zur Geschichte des Berner Alp- und Hobelkäses AOP. An Marktständen können die ausgezeichneten Spezialitäten degustiert und direkt gekauft werden. So entsteht eine einmalige Verbindung zwischen Produzenten und Konsumentinnen und Konsumenten.

Gemeinsam mit weiteren Partnern wird eine Erlebniswelt geschaffen, die die Vielfalt der Berner Landwirtschaft sichtbar macht. Fami-

lien, Genussmenschen und Interessierte erhalten spannende Einblicke in die Herkunft ihrer Lebensmittel und lernen die Menschen kennen, die mit grossem Einsatz und viel Herzblut hochwertige regionale Produkte herstellen.

Mit der Integration der Berner Alpkäsemeisterschaft in die OHA wird eine bewährte Tradition weiterentwickelt. Ziel ist es, den Berner Alpkäse AOP und den Berner Hobelkäse AOP einer breiten Öffentlichkeit näherzubringen, den direkten Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten zu fördern und die Wertschätzung für das einzigartige Käsehandwerk auf den Berner Alpen nachhaltig zu stärken.

Die OHA wird damit zum Treffpunkt für alle, die authentische Schweizer Tradition, regionale Spezialitäten und echtes Handwerk erleben möchten. Wer wissen will, weshalb Berner Alpkäse AOP weit mehr ist als ein Lebensmittel, sollte sich dieses Erlebnis nicht entgehen lassen.

Bilder: David Schweizer



**BÄCHLER+**  
**GÜTTINGER**  
GARTENBAU | SPORTPLÄTZE

## Pflege für Ihren Garten

Nach der Hitze lassen wir Ihren Garten wieder aufblühen  
und machen ihn fit für den Herbst und Winter.



**Gratis Gartenpflege-Einsatz zu gewinnen!**

QR-Code scannen, Formular ausfüllen und mit etwas Glück  
einen Gartenpflege-Einsatz im Wert von CHF 1'000.– gewinnen.\*

\*Teilnahmebedingungen im Formular, auch unter [baechler-guettinger.ch/wettbewerb](https://baechler-guettinger.ch/wettbewerb)





# Unterhaltungsprogramm OHA 2026

| Freitag, 28. August    |                                                                                                                |                             | Mittwoch, 2. September   |                                                                      |                                          |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 13.30 – 18.00 Uhr      | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi                                                         | «le garage» Vorplatz        | 13.30 – 18.00 Uhr        | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi               | «le garage» Vorplatz                     |
| 14.00 – 16.00 Uhr      | BeO-Live: Gerhard Engemann – Auftakt OHA 2026                                                                  | Radio BeO-Bühne             | 14.00 – 15.00 Uhr        | BeO-Live                                                             | Radio BeO-Bühne                          |
| 15.30 – 20.30 Uhr      | Bärner Ländlers                                                                                                | Verschiedene Standorte      | 15.00 – 16.00 Uhr        | BeO-Live: Talk mit Joana Hählen – ehem. Skiprofi                     | Radio BeO-Bühne                          |
| 17.00 – 18.00 Uhr      | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                                                           | Halle 3                     | 15.30 – 20.30 Uhr        | Arisgruess-Örgeler                                                   | Verschiedene Standorte                   |
| 19.00 – 20.00 Uhr      | BeO-Live: Talk mit Sabrina Boss – Speerwerferin                                                                | Radio BeO-Bühne             | 16.00 – 16.30 Uhr        | Kinder-Show mit Clown Billy                                          | «le garage» Vorplatz                     |
| 20.00 – 00.00 Uhr      | Die Zulgtaler                                                                                                  | «Stall N°5» gastro & musik  | 17.00 – 18.00 Uhr        | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                 | Halle 3                                  |
| 20.00 – 21.00 Uhr      | BeO-Live: Abe                                                                                                  | Radio BeO-Bühne             | 17.00 – 18.00 Uhr        | BeO-Live: Francine Jordi                                             | Radio BeO-Bühne                          |
| 20.00 – 21.00 Uhr      | DJ Miggu                                                                                                       | «le garage» bar & bühne     | 19.00 – 20.00 Uhr        | BeO-Live: Peter Grossen – Örgeli-Musikant                            | Radio BeO-Bühne                          |
| 21.00 – 22.30 Uhr      | PUR-Jam                                                                                                        | «le garage» bar & bühne     | 19.00 – 00.00 Uhr        | Nicole Wind                                                          | «Stall N°5» gastro & musik               |
| 22.30 – 02.00 Uhr      | DJ Miggu                                                                                                       | «le garage» bar & bühne     | 20.00 – 21.00 Uhr        | Tanzvorstellung – DAP Tanzschule Thun                                | «le garage» bar & bühne                  |
| Samstag, 29. August    |                                                                                                                |                             | Donnerstag, 3. September |                                                                      |                                          |
| 13.00 – 16.00 Uhr      | BeO-Live: Vorstellung Sonderschau «Vom Waud id Stübä»                                                          | Radio BeO-Bühne             | 13.30 – 18.00 Uhr        | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi               | «le garage» Vorplatz                     |
| 13.30 – 18.00 Uhr      | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi                                                         | «le garage» Vorplatz        | 14.00 – 15.00 Uhr        | BeO-Live                                                             | Radio BeO-Bühne                          |
| 14.00 – 22.00 Uhr      | OHA DAYDANCE: The Lox (14.00 Uhr), Kellerkind (16.00 Uhr), Yannick Trachsel (18.00 Uhr), Balthasar (20.00 Uhr) | «le garage» bar & bühne     | 15.00 – 16.00 Uhr        | BeO-Live: Talk mit Marc Amacher – Musiker aus Brienz                 | Radio BeO-Bühne                          |
| 15.00 – 17.00 Uhr      | BeO-Live: Talk mit Simon Lüthi – VolxRox                                                                       | Radio BeO-Bühne             | 15.30 – 20.30 Uhr        | Ländlerkompass                                                       | Verschiedene Standorte                   |
| 15.30 – 20.30 Uhr      | Schwyzerörgeli -Trio Beat Neuenschwander                                                                       | Verschiedene Standorte      | 17.00 – 18.00 Uhr        | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                 | Halle 3                                  |
| 16.00 – 19.00 Uhr      | BeO-Live                                                                                                       | Radio BeO-Bühne             | 19.00 – 19.30 Uhr        | BeO-Live: Talk mit Schnulze & Schnultze                              | Radio BeO-Bühne                          |
| 16.00 – 16.30 Uhr      | Kinder-Show mit Clown Billy                                                                                    | «le garage» Vorplatz        | 19.30 – 20.00 Uhr        | BeO-Live: Gerhard Engemann – Zwischenbilanz OHA 2026                 | Radio BeO-Bühne                          |
| 17.00 – 18.00 Uhr      | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                                                           | Halle 3                     | 19.00 – 00.00 Uhr        | Manfred                                                              | «Stall N°5» gastro & musik               |
| 19.00 – 20.00 Uhr      | BeO-Live: Talk mit DJ Jack Dylan                                                                               | Radio BeO-Bühne             | 20.00 – 21.00 Uhr        | DJ Miggu                                                             | «le garage» bar & bühne                  |
| 20.00 – 21.00 Uhr      | BeO-Live: Abe                                                                                                  | Radio BeO-Bühne             | 20.00 – 21.30 Uhr        | Schnulze & Schnultze – Kann Schlager eine Sünde sein                 | «le garage» bar & bühne                  |
| 20.00 – 00.00 Uhr      | Die Zulgtaler                                                                                                  | «Stall N°5» gastro & musik  | 22.30 – 02.00 Uhr        | DJ Miggu                                                             | «le garage» bar & bühne                  |
| 22.00 – 02.00 Uhr      | DJ Jack Dylan                                                                                                  | «le garage» bar & bühne     | Freitag, 4. September    |                                                                      |                                          |
| Sonntag, 30. August    |                                                                                                                |                             | 13.30 – 18.00 Uhr        | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi               | «le garage» Vorplatz                     |
| 11.30 – 17.00 Uhr      | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi                                                         | «le garage» Vorplatz        | 14.00 – 16.00 Uhr        | BeO-Live                                                             | Radio BeO-Bühne                          |
| 12.00 – 14.00 Uhr      | BeO-Stubete                                                                                                    | «Stall N°5» gastro & musik  | 14.00 – 17.00 Uhr        | Tanznachmittag an der OHA mit Manfred                                | «Stall N°5» gastro & musik               |
| 13.00 – 14.00 Uhr      | BeO-Live: Talk mit Selina Gafner, Fabienne Rieder und Selina Rychiger – Weltmeisterinnen Curling               | Radio BeO-Bühne             | 15.30 – 20.30 Uhr        | Örgelistimmig                                                        | Verschiedene Standorte                   |
| 15.00 – 16.00 Uhr      | BeO-Live: Brigitte Trauffer, Unternehmerin aus Brienz                                                          | Radio BeO-Bühne             | 16.00 – 16.30 Uhr        | Kinder-Show mit Clown Billy                                          | «le garage» Vorplatz                     |
| 12.00 – 17.00 Uhr      | Trio von Allmen-Zbären-Michel                                                                                  | Verschiedene Standorte      | 17.00 – 18.00 Uhr        | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                 | Halle 3                                  |
| 14.00 – 18.00 Uhr      | Little Spitfire                                                                                                | «Stall N°5» gastro & musik  | 17.00 – 18.00 Uhr        | BeO-Live: Simon Fankhauser                                           | Radio BeO-Bühne                          |
| 15.00 – 15.30 Uhr      | Kinder-Show mit Clown Billy                                                                                    | «le garage» Vorplatz        | 19.00 – 20.00 Uhr        | BeO-Live: Talk mit Luca Hänni                                        | Radio BeO-Bühne                          |
| 17.00 – 18.00 Uhr      | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                                                           | Halle 3                     | 20.00 – 00.00 Uhr        | Manfred                                                              | «Stall N°5» gastro & musik               |
| Montag, 31. August     |                                                                                                                |                             | 20.00 – 21.00 Uhr        | BeO-Live: Abe                                                        | Radio BeO-Bühne                          |
| 13.30 – 18.00 Uhr      | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi                                                         | «le garage» Vorplatz        | 20.00 – 21.00 Uhr        | DJ DaBass                                                            | «le garage» bar & bühne                  |
| 14.00 – 16.00 Uhr      | BeO-Live                                                                                                       | Radio BeO-Bühne             | 21.00 – 22.30 Uhr        | Scrambled-X                                                          | «le garage» bar & bühne                  |
| 15.30 – 20.30 Uhr      | Kapelle Fiduz                                                                                                  | Verschiedene Standorte      | 22.30 – 02.00 Uhr        | DJ DaBass                                                            | «le garage» bar & bühne                  |
| 17.00 – 18.00 Uhr      | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                                                           | Halle 3                     | Samstag, 5. September    |                                                                      |                                          |
| 17.00 – 18.00 Uhr      | BeO-Live: Francine Jordi                                                                                       | Radio BeO-Bühne             | 13.00 – 16.00 Uhr        | BeO-Live                                                             | Radio BeO-Bühne                          |
| 17.00 – 22.00 Uhr      | Gewerbeabend KMU Amt Thun (geschlossene Gesellschaft)                                                          | Restaurant «Alte Reithalle» | 13.30 – 18.00 Uhr        | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi               | «le garage» Vorplatz                     |
| 19.00 – 20.00 Uhr      | BeO-Volkstümlich Wunschbox Dayana Pfammatter – Diplomierte Jodlerin                                            | Radio BeO-Bühne             | 15.30 – 20.30 Uhr        | Schwyzerörgeli-Quartett Alperose                                     | Verschiedene Standorte                   |
| 19.00 – 00.00 Uhr      | Little Spitfire                                                                                                | «Stall N°5» gastro & musik  | 16.00 – 16.30 Uhr        | Kinder-Show mit Clown Billy                                          | «le garage» Vorplatz                     |
| Dienstag, 1. September |                                                                                                                |                             | 16.00 – 19.00 Uhr        | BeO-Live                                                             | Radio BeO-Bühne                          |
| 13.30 – 18.00 Uhr      | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi                                                         | «le garage» Vorplatz        | 17.00 – 18.00 Uhr        | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                 | Halle 3                                  |
| 14.00 – 16.00 Uhr      | BeO-Live                                                                                                       | Radio BeO-Bühne             | 19.00 – 21.00 Uhr        | BeO-Live: Abe                                                        | Radio BeO-Bühne                          |
| 15.30 – 20.30 Uhr      | D’Oberdiessbacher                                                                                              | Verschiedene Standorte      | 20.00 – 00.00 Uhr        | Surprise Band                                                        | «Stall N°5» gastro & musik               |
| 17.00 – 18.00 Uhr      | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                                                           | Halle 3                     | 20.00 – 21.00 Uhr        | DJ Miggu                                                             | «le garage» bar & bühne                  |
| 17.00 – 18.00 Uhr      | BeO-Live: Christoph Sauser – ehem. MTB Weltmeister                                                             | Radio BeO-Bühne             | 21.00 – 22.30 Uhr        | Au Revoir Legs                                                       | «le garage» bar & bühne                  |
| 19.00 – 20.00 Uhr      | BeO-Live: Talk                                                                                                 | Radio BeO-Bühne             | 22.30 – 02.00 Uhr        | DJ Miggu                                                             | «le garage» bar & bühne                  |
| 19.00 – 00.00 Uhr      | Nicole Wind                                                                                                    | «Stall N°5» gastro & musik  | Sonntag, 6. September    |                                                                      |                                          |
| 20.00 – 22.00 Uhr      | Ultimo Singers Night – Jubiläumskonzert – Ultimo Vocal Studio                                                  | «le garage» bar & bühne     | 11.30 – 17.00 Uhr        | Kinderschminken, Spiel, Spass und Geschichten mit Rebi               | «le garage» Vorplatz                     |
|                        |                                                                                                                |                             | 13.00 – 14.00 Uhr        | BeO-Live: Barbara Klossner (Miss Helvetia) – Jodlerin aus Diemtigtal | Radio BeO-Bühne                          |
|                        |                                                                                                                |                             | 12.00 – 17.00 Uhr        | Trio Ueltschi-Wäfler-Zaugg                                           | Verschiedene Standorte                   |
|                        |                                                                                                                |                             | 13.00 – 18.00 Uhr        | New Gospel Company – Livekonzert                                     | «le garage» bar & bühne oder Freigelände |
|                        |                                                                                                                |                             | 14.00 – 18.00 Uhr        | Surprise Band                                                        | «Stall N°5» gastro & musik               |
|                        |                                                                                                                |                             | 15.00 – 15.30 Uhr        | Kinder-Show mit Clown Billy                                          | «le garage» Vorplatz                     |
|                        |                                                                                                                |                             | 17.00 – 18.00 Uhr        | Sei dabei! Stallarbeit mit dem Bauer                                 | Halle 3                                  |



Kellerkind

Samstag, 29. August 2026  
16.00 – 18.00 Uhr  
(OHA Daydance 14.00 – 22.00 Uhr)  
«le garage» bar & bühne

Wenn am OHA-Daydance die Bässe wummern, steht mit Kellerkind einer der prägenden Namen der Schweizer House-Szene am DJ-Pult. Hinter dem Pseudonym steckt der Solothurner Marco Biagini, der seit über 15 Jahren zwischen dem Zürcher Hive Club, dem Berliner Watergate und internationalen Festivals von Dubai bis Brasilien und Thailand auflegt. Seine warmen, groovigen House- und Tech-Sets haben ihn zu einer festen Grösse der hiesigen Clubszene gemacht. Seinen Künstlernamen verdankt er seinem ersten Studio im Keller eines Industriegebäudes. Mit seiner Partyreihe «Unter Freunde» holt er zudem regelmässig internationale Acts in die Schweiz. Am OHA-Daydance trifft er auf Balthasar, The Lox und Yannick Trachsel – ein Line-up mit Tiefgang für Tanzfreudige.



DJ Jack Dylan

Samstag, 29. August 2026  
22.00 – 02.00 Uhr  
«le garage» bar & bühne

DJ Jack Dylan legt an der OHA auf – und das ist eine kleine Heimkehr. Der Thuner, mit bürgerlichem Namen Dave Würsten, gehört zu den meistgebuchten House- und Electro-DJs der Schweiz. Er stand bereits vor bis zu 8000 Partygästen an den Turntables, von Ibiza über Lloret de Mar bis an die Zürcher Streetparade. Mit seinem eigenen Partylabel «Open Limits» bringt er frischen Wind in die Thuner Clubszene, die er selbst als «schwieriges Pflaster» bezeichnet. Doch Jack Dylan kann mehr als Beats: Als Botschafter von Compassion Schweiz engagiert er sich gegen extreme Armut und absolvierte dafür einen 63-Kilometer-Ultramarathon auf den Philippinen. An der OHA zeigt er, wie sich eine internationale DJ-Karriere und die Verbundenheit mit dem Berner Oberland bestens ergänzen.



Scrambled-X

Freitag, 4. September 2026 | 21.00 – 22.30 Uhr  
«le garage» bar & bühne

Mit Scrambled-X holt sich die OHA eine Schweizer Rock'n'Roll-Band auf die Bühne, die von Zürich über Bern bis St. Gallen tourt und die grossen Bühnen der Stadtkonzerte-Reihe kennt. Die Band steht für treibende Gitarrenriffs, mitreissende Energie und einem Sound, der auch Freunde von Ländler und BeO-Talk aus der Reserve locken dürfte. Scrambled-X sorgt an der OHA für einen musikalischen Kontrapunkt zum traditionellen Programm und bringt echtes Konzertfeeling in die «le garage» bar & bühne. Wer nach dem Ausstellungsrundgang Lust auf handgemachte und rockige Livemusik hat, sollte sich diesen Auftritt nicht entgehen lassen.



Au Revoir Legs

Samstag, 5. September 2026 | 21.00 – 22.30 Uhr  
«le garage» bar & bühne

Au Revoir Legs nimmt das OHA-Publikum mit auf eine musikalische Zeitreise. Die fünfköpfige Partyband hat sich ganz der Essenz der 80er-Pop- und Rockhits verschrieben und bringt sie mit einer energiegeladenen Liveshow auf die Bühne. Die Bandmitglieder um Sängerin Stéphanie Schmidt bringen jahrelange Bühnenerfahrung mit und waren unter anderem als Sessionmusiker für ZIAN, Benjamin Amaru und We Are Ava tätig. Im originalgetreuen 80er-Look sorgt die Band garantiert für Gänsehaut bei allen, die mit Depeche Mode, Prince und weiteren Musikgrössen dieser Ära gross geworden sind.

INÄBNIT  
REINIGUNGEN GMBH



UNTERHALT  
Für Büros, Praxen  
& Gewerbe



BAU  
Sauberkeit nach  
jedem Bauprojekt



FENSTER & GLAS  
Streifenfrei, klar und  
sauber



UMZUG  
Gründlich. Zuverlässig.  
Stressfrei.



HAUSWARTUNG  
Zuverlässig. Kompetent.  
Vor Ort.

Inäbnit Reinigungen GmbH | Dragana Inäbnit | Alpenstrasse 29 | 3627 Heimberg  
079 683 90 54 | info@inaebnit-reinigungen.ch | www.inaebnit-reinigungen.ch



Toutvent AG  
seit 1990

Ihr Partner für Ihren Anlass  
Catering · Restaurationsbetriebe · Vermietung

Von  
A wie "Abholung auf Vorbestellung"  
bis  
Z wie "Zusammen Ihren Event kreieren"  
-  
wir sorgen für Ihr  
kulinarisches Highlight.



Toutvent AG, Reitweg 18, 3600 Thun  
Tel. 033 225 11 30 · [www.toutventag.ch](http://www.toutventag.ch)  
Tel. 079 297 55 06 · [info@toutventag.ch](mailto:info@toutventag.ch)



575530A



Mir fröie üs  
uf öie Bsuech!  
Stand 656

Duschen  
Rücken waschen  
Geniessen

Das Konzept ist einfach und bringt  
Entspannung: die rotierende Bürste  
massiert während des Duschens  
den Rücken.

- Löst Verspannungen und vitalisiert die Haut
- Sanftes Peeling
- auch in Ihrer Dusche montierbar

**Aglaja**®  
Duschsysteme

3110 Münsingen  
033 438 34 32  
[www.aglaja.ch](http://www.aglaja.ch)

mit Akku-  
Betrieb

bohrlos  
möglich



5754959A

Dein Brautkleid am Thunersee

Gutschein  
im Wert von  
200 CHF  
für dein Brautkleid



SEIDENLIEBE  
BRAUTATELIER



Ein Ort für grosse Gefühle

In einem stilvollen Ambiente  
bieten wir eine grosse Auswahl  
sorgfältig ausgewählter  
Brautkleider

Brautatelier Seidenliebe



Bäreneggweg 7, 3658 Merligen  
[www.brautatelier-seidenliebe.ch](http://www.brautatelier-seidenliebe.ch)  
+41 79 957 83 59

Für den ganz besonderen Moment

Die Wahl des Brautkleides ist  
ein emotionaler Schritt dieser  
Moment verdient einen  
besonderen Rahmen

575534A

Technik fürs Leben



**BOSCH**

Dein Leben, dein Cookit.  
**Drei Preispakete.**  
An der OHA schon  
ab CHF 1'059!

Basic

Premium

Deluxe



TESTSIEGER  
GUT (2,0)  
Stiftung Warentest  
Deutschland  
Ausgaben 01/2024; 01/2026  
[www.test.de](http://www.test.de)

Computer  
TESTSIEGER  
Bosch Cookit  
NOTE  
1,5  
computerbild.de  
April 2025  
BESTENLISTE  
Kategorie: Kleingeräte für die Küche  
Nachschauen über e-Produkte

**Halle 6**  
**Stand 623**

AI-generated

5754962A



Öffnungszeiten

Ausstellung & Degustation

Montag bis Donnerstag: 13.00–20.00 Uhr  
Freitag bis Samstag: 13.00–21.00 Uhr  
Sonntag: 11.00–18.00 Uhr

Restaurant «Alte Reithalle» & Terrasse

Montag bis Samstag: 13.00–23.00 Uhr  
Sonntag: 11.00–18.00 Uhr

Feldschlösschen-Chalet:

Montag bis Samstag: 14.00–01.00 Uhr  
Sonntag: 11.00–19.00 Uhr

«Raclette-Stübli»

Montag bis Donnerstag: 13.00–19.45 Uhr  
Freitag bis Samstag: 13.00–20.45 Uhr  
Sonntag: 11.00–18.00 Uhr

«le garage» bar & bühne

Dienstag bis Samstag: 20.00–02.00 Uhr  
Sonntag: 13.00–18.00 Uhr

«Stall N°5» gastro & musik

Montag bis Samstag: 17.00–24.00 Uhr  
Sonntag: 11.00–19.00 Uhr

Eintrittspreise

Erwachsene CHF 10  
Kinder (6 bis 16 Jahre) CHF 4  
Kollektivbillett für Schulen  
(ab 10 Personen) CHF 4 pro Person  
Dauerkarte CHF 25

Anfahrt

Mit dem Bus Linie 6 ab Bahnhof Thun,  
Haltestelle «Reitweg/Expo».

Mit dem Auto benutzen Sie bitte das  
OHA Park&Ride (z.B. P7, P8, P9) oder  
die umliegenden Parkhäuser. Der Pendel-  
verkehr erfolgt im 15-Minuten-Takt und  
kostet CHF 3 pro Fahrt.

Adresse

Messezentrum Thun-Expo  
Kasernenstrasse 35b  
3600 Thun  
www.oha.ch

Die OHA wartet auf Sie

Manche kommen wegen der Neuheiten. Andere wegen des Raclette-Stübli. Wieder andere, weil die Kinder unbedingt zu den Tieren wollen. Und viele, weil man an der OHA Menschen trifft, die man schon viel zu lange nicht mehr gesehen hat.

Genau das macht die OHA seit Jahrzehnten aus: Sie ist weit mehr als eine Ausstellung. Sie ist Treffpunkt, Genussort, Marktplatz, Schaufenster und Erlebnis zugleich. Hier wird entdeckt, ausprobiert, diskutiert, degustiert, gestaunt und gelacht. Zwischen innovativen Produkten, regionalem Handwerk, kulinarischen Spezialitäten und der neuen Sonderschau «Vom Waud id Stübä» entstehen Begegnungen, die in Erinnerung bleiben.

Vielleicht finden Sie eine geniale Idee für Ihr Zuhause. Vielleicht probieren Sie zum ersten Mal Alpkäse direkt von der Alp. Vielleicht staunen Sie über einen Forstmaschinen-Simulator oder erleben einen besonderen Moment im OHA-Stall. Vielleicht treffen Sie aber auch einfach gute Freunde – und genau deshalb wird Ihr OHA-Besuch unvergesslich.

Die schönsten Erinnerungen lassen sich nicht planen. Sie entstehen unterwegs.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an der OHA vom 28. August bis 6. September auf dem Expo-Areal in Thun.



Gemeinsam für den Berner Wald

Die Sonderschau «Vom Waud id Stübä» ist mehr als eine Ausstellung. Sie ist das gemeinsame Schaufenster einer Branche, die Verantwortung für den Wald übernimmt, regionale Wertschöpfung schafft und den nachwachsenden Rohstoff Holz in all seinen Facetten erlebbar macht. Ganz nach dem Motto: Eine Branche. Ein Rohstoff. Ein gemeinsames Ziel.

Die Mitwirkenden der Sonderschau:

- Lignum Holzwirtschaft Bern
- Berner Waldbesitzer
- Forstunternehmer Kanton Bern
- Amt für Wald und Naturgefahren Kanton Bern (AWN)
- Bernischer Sägereiverband
- VSSM Sektion Kanton Bern
- VSSM Schreiner Berner Oberland
- Holzbau Schweiz Sektion Bern
- Holzbau Schweiz Sektion Berner Oberland
- Berner Fachhochschule
- Holzenergie Kanton Bern



Respekt für den Wald

Der Wald ist ein beliebter Erholungs- und Erlebnisraum für uns Menschen, aber auch Lebensraum für Tiere und Pflanzen. Jeder Wald hat eine Eigentümerin oder einen Eigentümer. Damit es im Wald allen gut geht, gibt es den Wald-Knigge der Arbeitsgemeinschaft für den Wald mit Tipps für den respektvollen Waldbesuch.

Der Schweizer Wald steht per Gesetz allen offen, egal ob ein Waldstück in privatem oder öffentlichem Besitz ist. Immer mehr Menschen gehen regelmässig in den Wald (laut Umfrage 95% der Bevölkerung). Damit nehmen im Wald allerdings auch mögliche Konflikte zu: unter den Waldbesuchenden, mit der Waldeigentümerschaft und bezüglich des Schutzes des Ökosystems. Der Wald-Knigge zeigt auf, wie sie entschärft werden können.

Wir sind zu Gast

Wer den Wald besucht, ist dort zu Gast, wie zum Beispiel in einem Schwimmbad. Damit sich der Aufenthalt für alle angenehm und sicher gestaltet, gelten ein paar Verhaltensregeln. Für den Wald-Knigge haben nationale Branchenorganisationen zehn Tipps für einen respektvollen Waldbesuch erarbeitet.

Was man darf und was nicht

Ein Drittel der Schweizer Landesfläche ist mit Wald bedeckt, so auch im Kanton Bern. Neben der Erholung erfüllt er wichtige Funktionen als Holz- und Energielieferant, er bietet Schutz vor Naturgefahren und leistet einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität. Deshalb geniesst der Wald in der Schweiz einen umfassenden Schutz. Je nach Ort und Jahreszeit dürfen bestimmte Wege nicht verlassen werden, müssen Hunde an der Leine geführt werden oder es darf nicht gefeuert werden. Seltene Pflanzen und Tiere sind geschützt. Und es gilt ein generelles Fahrverbot für den motorisierten Verkehr und Biken ist nur auf genügend befestigten Wegen erlaubt.

Mehr Infos unter: www.waldknigge.ch

Impressum der OHA-Messe-Beilage 2026  
Ein Sonderdruck der beteiligten Titel

Verantwortlich

OHA Thun-Expo Genossenschaft  
Urs Meier, Präsident  
Gerhard Engemann, Geschäftsführer

Redaktion

Bettina Kriegel, Kriegel Kommunikation Thun  
Fabian Zürcher, Thun-Expo, Thun

Verkauf

Thuner Amtsanzeiger, Mirjam Hofstetter,  
Gerry Mumenthaler

Layout

Martina Lehmann, Vetter Druck AG

Druck der Beilage

Druckzentrum Bern

Beteiligte Titel (amtlich)

Thuner Amtsanzeiger, Anzeiger Interlaken,  
Simmentaler Anzeiger, Frutiger Anzeiger,

Anzeiger von Saanen, der Anzeiger (GLS),  
Auflage 137 124 Exemplare,  
Beilage 500 Exemplare

Die Sonderseiten sind eine Gemeinschaftsproduktion: Thun-Expo, Thuner Amtsanzeiger, Lignum Holzwirtschaft Bern und Casalp.





kumothun.ch

# KUMO OHA-Deals

Profitier von exklusiven Messepreisen  
ab OHA, Halle 6 Stand 633



5755183A



**brillothek**  
ihr optiker in der region

## Nachfolgeregelung für Optikergeschäft im Berner Oberland gesucht

Bei Interesse bitte melden:  
info@zurbruegg-treuhand.ch  
www.brillothek.ch



5755372A

Florian Winterberger | 3714 Frutigen  
kreativarchitektur.ch  
Telefon: 076 596 90 11

# Kreativ Architektur

GmbH

Baugesuche | Umbauten | Neubauten



5755042A



AUGENARZT PRAXIS AARE  
DIAGNOSTIK - BEHANDLUNG - CHIRURGIE

# Ästhetische Faltenbehandlung

«Wer sich im Spiegel wieder gerne ansieht, gewinnt oft auch an Selbstvertrauen. Dieses Ziel begleite ich mit medizinischer Sorgfalt und einem Blick für Natürlichkeit.»

**Dr. med. Eileen Bigdon FEBO**  
Fachärztin Ophthalmologie & Ophthalmochirurgie FMH



Unsere Botulinumtoxin-Behandlungen werden transparent nach Behandlungszonen abgerechnet:  
1 Zone CHF 250.-, 2 Zonen CHF 400.- und 3 Zonen CHF 500.-. Vor jeder Behandlung führen wir ein persönliches ärztliches Beratungsgespräch durch, um gemeinsam für Sie die optimale und natürlich wirkende Behandlung festzulegen.

Augenarztpraxis Aare  
033 222 47 27

 Panoramastrasse 1, 3600 Thun  
 empfang@augen-aare.ch  
 augen-aare.ch



OPTOMETRIE PRAXIS AARE  
DIAGNOSTIK - VORSORGE - BERATUNG

# AUGENVORSORGE

“Damit Sie nicht nur heute, sondern auch morgen perfekt sehen.“



Lukas Zurbuchen, M. Sc.  
Optometrist FH, OSO



Manuel Wiederkehr M. Sc.  
Optometrist FH, OSO

### Vorsorge

- Augendruck
- Netzhautfoto
- Augenuntersuchung

### Sehqualität

- Brille noch aktuell
- Augenlaser
- Unabhängige Beratung

### Augenpflege

- Wärmetherapie
- Lidpflege
- Befeuchtungstropfen

**Jetzt zur Vorsorgeuntersuchung  
(CHF 150.- Fixpreis) anmelden!**



Optometriepraxis Aare  
Panoramastrasse 1  
3600 Thun  
033 225 20 95  
optometrie-aare.ch  
info@optometrie-aare.ch

5754899A