

Scheuren

Post Nr. 1 05/2024

Impressum

9. Jahrgang Nr. 1 / Mai 2024

Auflage 300 Exemplare

Erscheint 2x jährlich

Herausgeberin

Einwohnergemeinde Scheuren

scheurenpost@scheuren.ch

Redaktionsteam

Amanda Schlüchter (as)

Sabine Frei (sf)

Claudia Möri (cm)

Eveline Krieg (ek)

Dominic Bolz (db)

Erscheinungsdaten 2024

Mai 2024

November 2024

Redaktionsschluss

30.09.2024

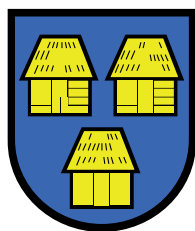
31.03.2025

Die Redaktion behält sich vor, Artikel aus Platzgründen zu kürzen, auf eine nächste Ausgabe zu verschieben oder ganz weg zulassen. Beiträge mit ehrverletzendem Inhalt werden zurückgewiesen.

Produktion

Schnelldruck Grenchen AG

2500 Biel



Inhaltsverzeichnis

Aus dem Gemeinderat

Informationen aus dem Gemeinderat	4
-----------------------------------	---

Aus der Gemeindeverwaltung

Zurückschneiden von Hecken und Sträuchern	5
SBB Spartageskarte Gemeinde – neues Angebot	7
Müve Biel – Sperrgutvignetten neu mit Sicherheitsstanzung	8
Fachstelle Altersfragen – Regionale Angebote	8
Steuerklärungsdienst der Pro Senectute	9
Seeland.biel/bienne – Gemeinsam die Berufsbildung der Technologieregion stärken	11
Seeland.biel/bienne – Energiespartipp Haushaltgeräte	12

Aus der Gemeinde

Vereinskonvent 2024	15
Mittagstisch Scheuren – 2024	19
Seniorenweihnacht 2023	20
Elsa Friedli – Die älteste Bewohnerin von Scheuren	22

Aus der Schule

Das Geheimnis der sieben Perlen	24
---------------------------------	----

Aus der Bevölkerung

Rückblick Adventsfenster 2023	25
Gleichgewicht und Wohlbefinden durch Kinesiologie	28
Taubenzüchter Christian Knuchel	32

Aus der Nachbarschaft

Cafe & Market in Orpund	34
Glow Beauty CaMi in Biel	35
Interview über die Seeland Mosterei	37
Reisanbau in Schwadernau	39
Mini Zoo Zahir in Lamboing	42

Weisch no...

Landfrauenverein Scheuren	46
---------------------------	----

Backstube / Rezepte

Kräuter-Capuns mit Bergkäse	48
-----------------------------	----

Aus dem Gemeinderat

Baubewilligungen durch den Gemeinderat

Folgende Baubewilligungen wurden vom Gemeinderat Scheuren bewilligt.

- Berkana AG, Fiona Barth, Hauptstrasse 128, 2552 Orpund, Neubau einer Reitsporthalle, zusätzliche Pferdeboxen in bestehendem Stall mit Vordacherweiterung und Anpassung der Zufahrt inklusive Neubau von ungedeckten Autoabstellplätzen auf Parzellen Nrn. 180 und 300, Grünenbrach, Scheuren.
- Bolz Ursula, Meisenweg 1, 2556 Scheuren, Ersatz Ölheizung durch Luft/Wasser-Wärmepumpe.
- Poffet Gilles und Jutta, Grünweg 6, 2556 Scheuren, Einbau von 6 Dachflächenfenster.
- Derendinger Peter, Bodenacherweg 25, 2556 Scheuren, Aufstellen einer Wärmepumpe.
- Ascione Olivier, Meisenweg 20, 2556 Scheuren, Einbau eines Cheminéeofens mit Abgasanlage.

- Lovens Barbara, Grünweg 9, 2556 Scheuren, Aufstellen einer Wärmepumpe.

Jungbürgerfeier

Die gemeinsame Jungbürgerfeier 2024 der Gemeinden Orpund, Safnern und Scheuren wird in diesem Jahr von der Gemeinde Safnern organisiert.

Alle Jungbürgerinnen und Jungbürger mit dem Jahrgang 2006 dürfen sich gerne schon mal den 5. Juli 2024 vormerken – die persönlichen Einladungen werden zu gegebener Zeit von der Organisationsgemeinde Safnern, zugestellt.

eUmzug

Die Gemeindeverwaltung Scheuren hat Ende Januar 2024 ein neues Einwohnerkontrollprogramm erhalten. In diesem Zusammenhang wurde auch die Installation für eUmzug gemacht. Die Dienstleistung digitaler Umzug (eUm-

zug) müssen alle Gemeinden im Kanton Bern bis spätestens am 31. Januar 2026 zwingend anbieten.



Information

Anpflanzen und Zurückschneiden von Bäumen, Grünhecken, Sträuchern und landwirtschaftlichen Kulturen entlang von öffentlichen Strassen und Einfriedungen.

Frist für das Jahr 2024: Freitag, 31. Mai 2024

Die Strassenanstösser werden er- sucht, bezüglich Bepflanzungen und Einfriedungen an öffentlichen Strassen folgende **Hinweise** auf die geltenden gesetzlichen Bestim- mungen zu beachten:

1. Bäume, Sträucher und Anpflan- zungen, die zu nahe an Strassen stehen oder in den Strassenraum hineinragen, gefährden die Ver- kehrsteilnehmenden, aber auch Kinder und Erwachsene, die aus verdeckten Standorten un- vermittelt auf die Strasse treten. Zur Ver- hinderung derartiger Verkehrsgefährdungen schrei- ben das Strassengesetz vom 4. Juni 2008 (SG, BSG 732.11), Art. 73 Abs. 2, Art. 80 Abs. 3 und Art. 83 sowie die Strassen- ver- ordnung vom 29. Oktober 2008 (SV, BSG 732.111.1), Art. 56 und 57, unter anderem vor:
 - Hecken, Sträucher, landwirt- schaftliche Kulturen und nicht

hochstämmige Bäume müssen seitlich mindestens 50 cm Ab- stand vom Fahrbahnrand ha- ben. Überhängende Äste dürfen nicht in den über der Strasse freizuhaltenden Luftraum von 4.50 m Höhe hineinragen; über Geh- und Radwegen muss min- destens eine Höhe von 2.50 m freigehalten werden.

Bei Radwegen ist ausserdem ein seitlicher Abstand von 50 cm freizuhalten.

- Die Wirkung der Strassenbe- leuchtung darf nicht beeinträch- tigt werden.
- Einfriedungen und Zäune bis zu einer Höhe von 1.20 m müssen einen Strassenabstand von min- destens 50 cm ab Fahrbahnrand einhalten. Sind sie höher, so müssen sie um ihre Mehrhöhe zurückversetzt werden.
An **unübersichtlichen Strassen- stellen** dürfen Einfriedungen und

Zäune die Fahrbahn um höchst- ens 60 cm überragen. Für nicht hochstämmigen Bäume, Hecken, Sträucher, landwirtschaftliche Kulturen und dergleichen gelten dieselben Vorschriften. Der Gel- tungsbereich erstreckt sich auch auf bestehende Pflanzen.



- Vorbehalten bleiben strengere Gemeindevorschriften.
2. Die Strassenanstösser werden hiermit ersucht, die Äste und andere Bepflanzungen **alljähr- lich bis zum 31. Mai** und im Verlaufe des Jahres nötigenfalls erneut auf das vorgeschriebene Lichtmass zurückzuschneiden.

- An unübersichtlichen Strassen- stellen sind Bäume, Grünhecken, Sträucher, gärtnerische und landwirtschaftliche Kulturen (z.B. Mais) in einem **genügend grossen Abstand gegenüber der Fahrbahn** anzupflanzen, damit sie nicht zurückgeschnitten bzw. vorzeitig gemäht werden müssen.
- Die Grundeigentümer:innen ent- lang von Gemeindestrassen und von öffentlichen Strassen privater



Eigentümer haben Bäume und grössere Äste, welche dem Wind und den Witterungseinflüssen nicht genügend Widerstand leisten und auf die Verkehrsfläche stürzen können, rechtzeitig zu beseitigen.

Gemeindeorgan sind gerne zu näherer Auskunft bereit.

fahren zur Wiederherstellung des rechtmässigen Zustandes einleiten.

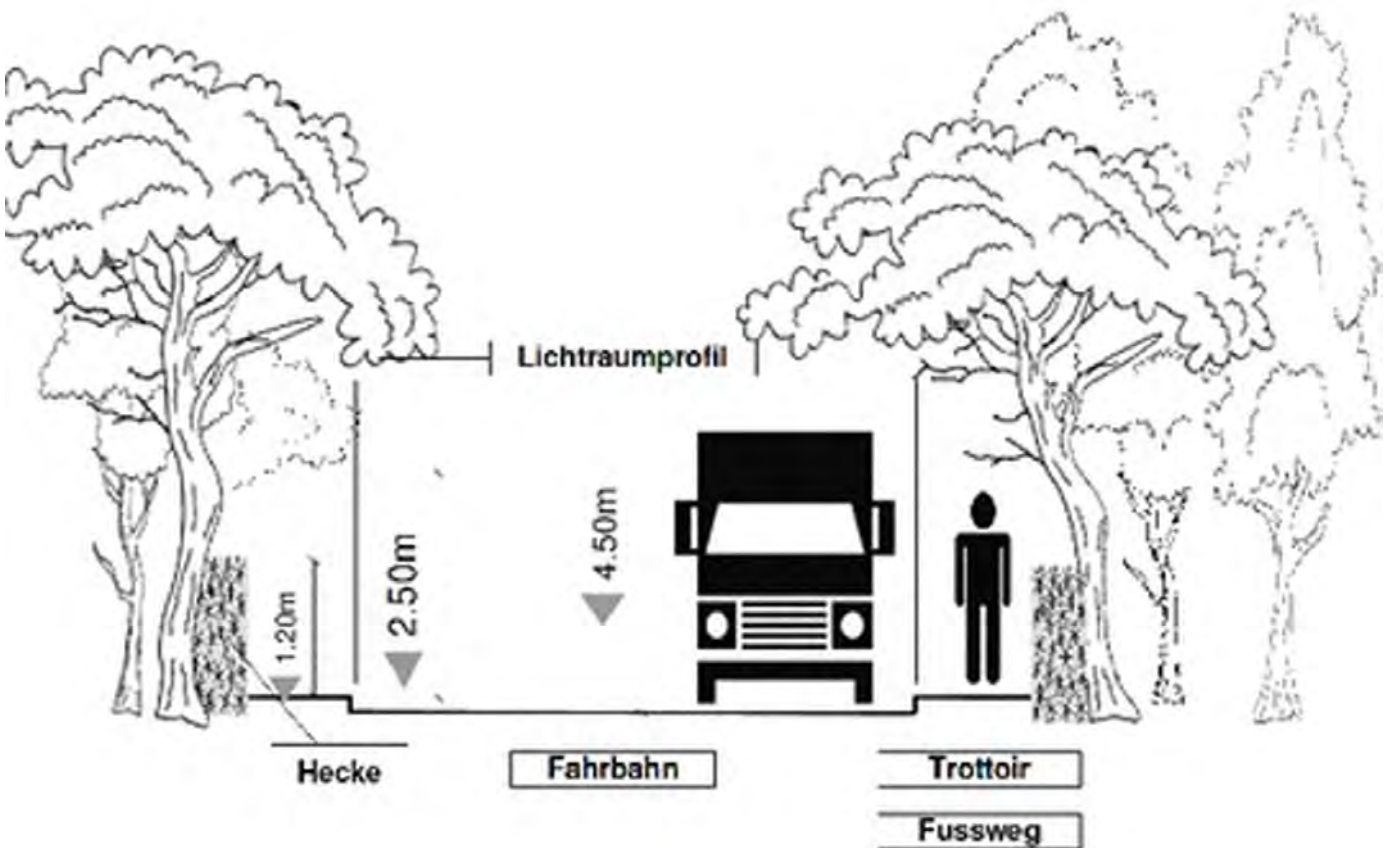
- Innerhalb des Waldes obliegt entlang von Kantonsstrassen die vorsorgliche Waldpflege und das Freihalten des Lichtraumprofils dem Tiefbauamt des Kantons Bern.

3. Nicht genügend geschützte **Stacheldrahtzäune** müssen einen Abstand von 2 m vom Fahrbahnrand bzw. 50 cm von der Gehweghinterkante einhalten.

4. Der zuständige Strasseninspektor des Tiefbauamts des Kantons Bern oder das zuständige



Gesetzlich vorgeschriebene Mindestmasse für Bäume, Hecken und Sträucher entlang von öffentlichen Strassen und Wegen:



SBB «Spartageskarte Gemeinde» – neues Angebot seit dem 01.01.2024

Die Gemeinde Scheuren bietet seit dem 1. Januar 2024 versuchsweise während einem Jahr den Bürgerinnen und Bürgern von Scheuren die SBB «Spartageskarte Gemeinde» zum Verkauf an.

Die neuen Spartageskarten können am Schalter der Gemeindeverwaltung Scheuren während den ordentlichen Öffnungszeiten (Montag von 16.00 bis 19.00 Uhr sowie Mittwoch und Freitag von 09.00 bis 11.00 Uhr) bezogen werden. Die Tageskarten sind personalisiert (Name, Vorname und Geburtsdatum) und können ausschliesslich von der Person benutzt werden, für welche die Spartageskarte ausgestellt wurde.

Auf der Webseite www.spartageskarte-gemeinde.ch können Sie prüfen, ob am gewünschten Reisetag eine Spartageskarte verfügbar ist und zu welchem Preis.

Neu greifen alle teilnehmenden Gemeinden und Städte über eine zentrale Webapplikation auf das gleiche, schweizweite Kontingent zu. Pro Tag stehen 3'000 bis 4'000 Tageskarten zur Verfügung. Die SBB als Mandatsträgerin des Nationalen Direkten Verkehrs bewirtschaftet das Kontingent. Ist dieses ausgeschöpft, können für den gewählten Reisetag keine Spartageskarten mehr verkauft werden.

Nach den ersten Erfahrungen und nach Vornahme einer genauen Prüfung des Angebots, wird der Gemeinderat Scheuren Ende 2024 entscheiden, ob die «Spartageskarte Gemeinde» weiterhin angeboten wird.

Nachfolgende Preise wurden durch die ÖV-Branche festgelegt und gelten für alle Gemeinden gleich:

Klasse und Segment	Preisstufe 1 bis max. 10 Tage vor dem Reisetag erhältlich <small>(70% des Kontingents, Preis inkl. MwSt.)</small>	Preisstufe 2 bis max. 1 Tag vor dem Reisetag erhältlich <small>(30% des Kontingents, Preis inkl. MwSt.)</small>
2. Klasse 1/2	CHF 39.00	CHF 59.00
2. Klasse 1/1	CHF 52.00	CHF 88.00
1. Klasse 1/2	CHF 66.00	CHF 99.00
1. Klasse 1/1	CHF 88.00	CHF 148.00

Sperrgutvignetten neu mit einer Sicherheitsstanzung



Müve Biel-Seeland AG

Die Gemeinden wurden im Dezember 2023 durch die Müve Biel-Seeland AG informiert, dass ab 2024 die Sperrgutvignetten mit einer Sicherheitsstanzung versehen werden.

Die Sperrgutvignetten mit blauem Design sind seit rund drei Jahren im Umlauf. Leider wurde vermehrt festgestellt, dass die Sperrgutvignetten ab bereit gestelltem Abfall abgetrennt und wiederverwendet wurden.

Die Stanzung soll, je nach Material, eine missbräuchliche Entwendung unmöglich machen oder diese zumindest erschweren.

Mit der Anpassung der Vignetten wurden auf der Rückseite der Bögen auch die Verwendungsbeispiele leicht verändert. Neu sind für die Entsorgung eines Wandschranks aus Holz/Kunststoff zwei Sperrgutvignetten pro Türe anzubringen (bisher eine Vignette).

Die neuen Sperrgutvignetten können seit Februar 2024 bei den Verkaufsstellen bezogen werden. Je nach Lagerbestand kann dies auch erst später erfolgen.



	7		5	8	3		2	
	5	9	2			3		
3	4				6	5		7
7	9	5				6	3	2
		3	6	9	7	1		
6	8				2	7		
9	1	4	8	3	5		7	6
	3		7		1	4	9	5
5	6	7	4	2	9		1	3

3	4	5						8
6	1			8	3	5	4	9
7	9			4	5			6
			1	5	7			
				6	4	9		
	7	1	9			4		
		9		2		6		4
	5			1				
2		6				3		

Steuererklärungsdienst der Pro Senectute

**PRO
SENECTUTE**
GEMEINSAM STÄRKER

Kompetent und diskret: Der Steuererklärungsdienst steht Personen ab dem 60. Lebensjahr zur Verfügung. Unsere Fachpersonen füllen Ihnen gerne Ihre Steuererklärung aus. Wenn Sie nicht mobil sind, kommen wir auch zu Ihnen nach Hause.

Folgende Unterlagen sind für das Ausfüllen der Steuererklärung erforderlich:

Unterlagen der Steuerverwaltung

- Kopie der Steuererklärung 2022 (auch wenn durch Pro Senectute ausgefüllt)
- Definitive Veranlagung 2022 (Schlussabrechnung)
- Brief Steuerverwaltung 2023 mit online-Zugangsdaten (ZPV-Nr., Fall-Nr. und ID-Code)

Belege über Einnahmen und Vermögen per 31.12.2023

- Rentenbescheinigungen 2023 über AHV-, IV- und SUVA-Renten, Pensionskasse- und 3. Säulen-Renten sowie aller übrigen in- und ausländischen Renten
- Belege über bezogene Ergänzungsleistungen 2023
- Lohnausweise 2023 aus unselbstständiger Erwerbstätigkeit und/oder Verzeichnis der Einkünfte aus selbstständiger Erwerbstätigkeit, Beleg über die Gewinnungskosten wie ÖV-Abos usw.
- Abrechnungen über Taggelder von Krankenkassen und Unfallversicherungen 2023, die Ihnen direkt ausbezahlt wurden (Bescheinigungen)
- Bescheinigungen über die Ausrichtung von Taggeldern aus der Arbeitslosenversicherung 2023
- Steuerbescheinigungen per 31.12.2023, sämtliche Konten bei Bank-, Post- und übrigen Finanzinstitutionen

- Wertschriftendepots Wertschriften Steuerverzeichnis per 31.12.2023 oder Wertschriftenverzeichnis inkl. Nachweise über ausbezahlte Dividenden
- Angaben zu Erbschaften, unverteilter Erbschaften, Miteigentum und Schenkungen
- Originalbelege über Lotterien- und Totogewinne 2023
- Weitere Vermögenswerte im In- und Ausland wie Liegenschaften, Fahrzeuge, Sammlungen usw.

Belege über Ausgaben

- Belege der selbstgetragenen Krankheitskosten im Jahr 2023: Zusammenzug der Krankheitskosten (wird von der Krankenkasse gestellt, sonst bitte verlangen); Belege wie Zahnarzt, Optiker, Apotheke, Spitex, Hilfsmittel, Brillen, Schuheinlagen,

Hörgeräte, inkl. Batterien, Fahrdienste sowie weitere krankheitsbedingte Mehrkosten

- Belege der bezahlten Krankenkassen-, Renten-, Lebens- und Unfallversicherungsprämien für das Jahr 2023
- Zusammenstellung erhaltener oder bezahlter Unterhaltsbeiträge (bei Alimenten wenn möglich mit AHV-Nr. oder Geburtsdatum der begünstigten oder zahlenden Person)
- Spenden und Vergabungen sowie Beiträge an politische Parteien und Berufsverbände im 2023
- Rückkaufswerte von Lebensversicherungen
- Geleistete AHV-Beiträge und Beiträge in Säule 3a
- Verzeichnis der Schulden und Darlehen per 31.12.2023 sowie der Schuldzins per 2023

Die Kosten: (gemäss Tariftabelle auf der nächsten Seite) werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Haftung:

Haftansprüche für Schäden, die aus der Erbringung dieser Dienstleistung entstehen, sind ausgeschlossen, wenn die gesetzlichen Vorschriften eingehalten wurden und keine grobfahrlässigen Fehler vorliegen.

Personen mit Beistandschaften:

Bitte wenden Sie sich vorgängig an Ihren Beistand.

Vorbehalt:

Bei komplexen Fällen kann Pro Senectute den Auftrag ablehnen.

Wohneigentumsbesitzer:innen

- Bei selbstbewohnten Liegenschaften oder Stockwerkeigentum: Sämtliche Belege über die Liegenschaftsteuer und den Liegenschaftsunterhalt im Jahr 2023. Verzeichnis der Hypotheken mit Zinsangaben per 2023.

Heimbewohner:innen

- Sämtliche Tarifaussweise 2023
- Sämtliche Heimrechnungen 2023
- Bescheinigung Langzeitpflegeversicherung, falls Versicherung abgeschlossen

Für weitere Auskünfte oder für die Anmeldung wenden Sie sich bitte an nachfolgende Beratungsstelle:

Beratungsstelle Biel
 Zentralstrasse 40,
 Postfach 940
 2501 Biel/Bienne
 Telefon 032 328 31 11

Steuerklärungsdienst

Tarife inkl. MWST



Die Tarife für das Ausfüllen und die Beratung sind abhängig vom Reinvermögen. Die Kosten werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Stufe	Pauschaltarife CHF	Reinvermögen CHF
1	50	bis 25'000
2	75	25'001 - 50'000
3	120	50'001 - 100'000
4	150	100'001 - 200'000
5	175	200'001 - 300'000
6	200	300'001 - 400'000
7	230	400'001 - 500'000
8	250	500'001 - 600'000
9	270	600'001 - 700'000
10	300	700'001 - 800'000
11	330	800'001 - 900'000
12	400	900'001 - 999'999
13	500	über 1 Mio.

Wegpauschale bei Haus- / Heimbesuchen CHF 10

Spiele für Seniorinnen und Senioren

**Spielnachmittage
 Schwadernau/Scheuren**
 Wo: Schützenhaus
 Standweg 26
 Schwadernau



Die Spielnachmittage (diverse Spiele und Jassen) für Seniorinnen und Senioren finden regelmässig statt: Jeden **zweiten Dienstagnachmittag im Monat** von 14:00 bis 16:30 Uhr wird gespielt. Einfach reinschauen und mitmachen – es ist keine Anmeldung notwendig.

«Gemeinsam die Berufsbildung der Technologieregion stärken»

Das Gemeindeforum seeland.biel/bienne will dem Bildungswesen in der Region neuen Schub geben. Eine gute Zusammenarbeit zwischen Schule, Wirtschaft und Politik ist für die Lengnauer Gemeindepräsidentin Sandra Huber-Müller ein Schlüssel zum Erfolg der Technologieregion Seeland/Berner Jura. Verschiedene Initiativen wurden bereits in Angriff genommen.



seeland.biel/bienne



Sandra Huber-Müller ist Gemeindepräsidentin von Lengnau und Präsidentin der Fachkonferenz Bildung von seeland.biel/bienne.

Welches sind die Stärken der Bildungsregion Biel-Seeland?

Die Uhren- und Präzisionsindustrie haben unsere Region bekannt gemacht. Es ist wichtig, dass die Firmen auch in Zukunft gut ausgebildeten Nachwuchs in der Region finden. Mit dem Switzerland Innovation Park Biel-Bienne (SIPBB), dem derzeit entstehenden Campus Technik in Grenchen und dem geplanten Campus der Berner Fachhochschule (BFH) in Biel verfügen wir über starke Bildungsangebote und Infrastrukturen. Davon sollten wir bestmöglich profitieren.

Wie soll das geschehen?

Indem wir das vorhandene Know-how nützen, um insbesondere die MINT-Fächer (Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften, Technik) auf allen Stufen zu

fördern. Der Campus Technik Grenchen etwa wird Programme und Module für die Schulen der Basisstufe anbieten, um das Interesse an den MINT-Fächern zu wecken – vor allem auch bei Mädchen und jungen Frauen. Wir haben kürzlich SIPBB, BFH, Campus Technik, Berufsschulen, Gymnasien und weitere Kreise zusammengebracht, um die Zusammenarbeit zu thematisieren. Wir wollen den Zugang der Schulen und der Berufs- und Weiterbildung zum SIPBB und seiner hochklassigen Infrastruktur weiter verbessern.

Bereitet die Schule die Jugendlichen ausreichend auf den Einstieg in die Berufswelt vor?

Es ist beeindruckend, wie viel die Lehrpersonen leisten und wie viel Stoff sie vermitteln müssen. Bei den MINT-Fächern ist es wichtig, dass Kinder früh erfahren, wie sie das Wissen praktisch anwenden können und dass sie Einblick in die Berufswelt erhalten. Da wird bereits viel gemacht. An einem Themenabend der Fachkonferenz Bildung am 14. November möchten wir den Gemeinden, Schulleitungen und Elternräten die bestehenden Möglichkeiten aufzeigen.

Welche Rolle spielen die Eltern bei der Berufswahl?

Eine grosse. Gerade Eltern aus anderen Ländern ist oft nicht bewusst, dass einem in der Schweiz

auch mit einer Berufslehre alle Möglichkeiten offenstehen. Wichtig ist, Talent zu erkennen und früh zu fördern. Man muss nicht den Weg übers Gymnasium gehen, um beruflich erfolgreich zu sein.

seeland.biel/bienne will die Volksschule, die Berufsschulen und die Wirtschaft näher zusammenzubringen. Wie?

Die Regionen Biel-Seeland und Berner Jura haben sich mit der Wirtschaft und den Berufsschulen erfolgreich gegen einen Abbau der Berufsbildungsangebote gewehrt. Jetzt arbeiten wir an einer gemeinsamen Strategie zur Stärkung der Berufsbildungsregion. Dabei spielt die Zusammenarbeit über die Sprachgrenze eine wichtige Rolle. So prüfen etwa die Berufsschulen Biel und Berner Jura derzeit ein zweisprachiges Berufsschulangebot für den neuen Beruf Qualitätsfachmann/-fachfrau Mikrotechnik.

Warum setzen Sie sich für eine gute Berufsbildung in der Region ein?

Das duale Bildungssystem mit der Berufslehre ist eine grosse Stärke der Schweiz. Wenn wir hier investieren, stärken wir unsere Technologieregion. Davon profitiert letztlich die ganze Gesellschaft.

Mehr Infos zum Thema:
www.seeland-biel-bienne.ch

Energiespartipp



**Energieberatung Seeland
Biel/Bienne**

Stromverbrauch Haushaltsgeräte

Wie gewohnt berichten wir über ein spannendes Energiesparthema und geben Ihnen dabei auch einige konkrete Tipps. In diesem Beitrag berichten wir über den Stromverbrauch von Haushaltsgeräten. Dabei konzentrieren wir uns auf die Themen: Stromverbrauch im Haushalt, Effizienz von Haushaltsgeräten und Sparpotenzial.

Stromverbrauch eines typischen Schweizer Haushalts

In der Schweiz verbraucht ein Haushalt pro Jahr im Durchschnitt 5'000 kWh Strom – dies entspricht ungefähr der Jahresproduktion von 16 Solarmodulen. Jedoch treiben Gebäude mit übermäßigem Stromverbrauch (Elektrodirektheizung oder elektrische Wassererwärmung mit Elektroboiler) diesen Schnitt in die Höhe. Einfamilienhäuser (EFH) weisen generell einen um 20–30% höheren Stromverbrauch pro Person auf als Mehrfamilienhäuser (MFH). Dies, weil in EFH die gesamte Gebäudetechnik für nur eine Wohnung benötigt wird und die Haushaltsgeräte meist grösser ausgelegt sind. Die Abbildung 1 zeigt den typischen Haushalts-Stromverbrauch von Mehrfamilienhaus-Wohnungen und Einfamilienhäuser.

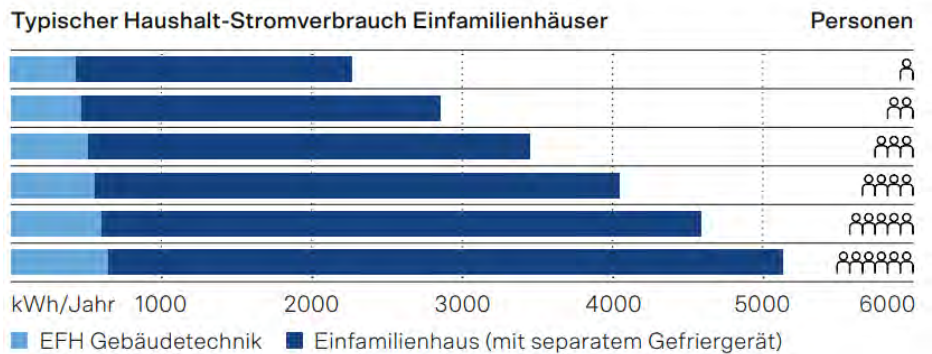
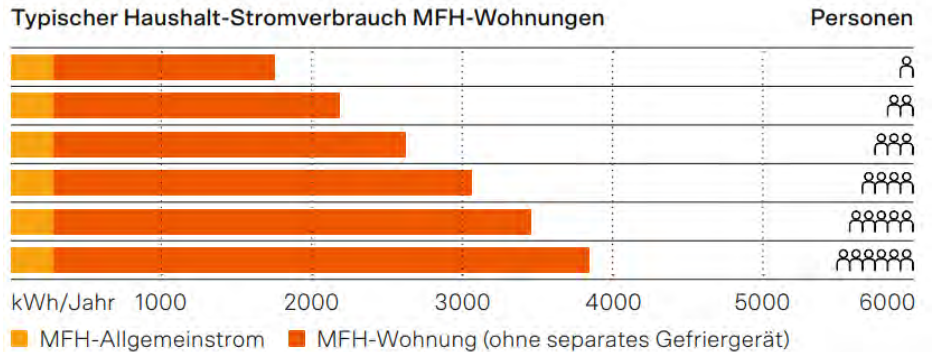


Abbildung 1: Stromverbrauch nach Wohnobjekt in kWh pro Jahr (EnergieSchweiz, 2021a)

Wie sich der Stromverbrauch im typischen Schweizer Haushalt verteilt, wird in der Abbildung 2 gezeigt, wobei ein zwei-

Personen-Haushalt im MFH mit einem typischen Stromverbrauch von 2'190 kWh verwendet wurde.



Abbildung 2: Aufteilung des typischen Haushalt-Stromverbrauchs (EnergieSchweiz, 2021)

Am meisten Strom wird demnach fürs Kochen, Spülen, Kühlen und die Unterhaltungs- und Büroelektronik verwendet, welche zusammen rund die Hälfte des Stromverbrauchs ausmachen. Die Beleuchtung sowie diverse Kleingeräte weisen mit einem Anteil von je 10% den anteilmässig geringsten Stromverbrauch auf (EnergieSchweiz, 2021).

Effizienz von Haushaltsgeräten

Der Stromverbrauch im Haushalt kann reduziert werden, indem Geräte bei Nichtgebrauch ausgeschaltet, die Geräte effizient genutzt oder energieeffiziente Geräte

verwendet werden. Die Effizienz des Gerätes ist umso wichtiger, je höher dessen Anteil am jährlichen Stromverbrauch ist – also vor allem bei den Küchengeräten, der Büro- und Unterhaltungselektronik sowie Waschmaschine und Trockner. In der Schweiz müssen bestimmte elektrische Geräte mit einer Energieetikette versehen werden. Diese gibt Auskunft über den Energieverbrauch und wichtige technische Daten. Im Zentrum der Etiketete stehen die farbigen Pfeile, welche die Effizienzklasse des Gerätes repräsentieren. Früher gab es in der Schweiz die Effizienzklassen A+++ bis D, welche im März 2021 im

Zuge einer Vereinheitlichung auf die Klassen A bis G angepasst wurden, wie die Abbildung 3 zeigt.

Die Abbildung 4 zeigt das Einsparpotenzial und den Mehrverbrauch diverser Haushaltsgeräte gegenüber der Referenzklasse A. Dabei gilt es zu beachten, dass sich die Tabelle noch auf die alten Effizienzklassen bezieht – je nach Alter des Gerätes entspricht die Klasse A+++ neu der Klasse A.

Es zeigt sich, dass vor allem bei den grösseren Verbrauchern wie Kühl- und Gefriergeräten, Tumbler, Backöfen und Fernseher viel Strom eingespart werden kann, wenn ein effizientes Gerät verwendet wird. Die Website topten.ch bietet eine Übersicht der energieeffizientesten Produkte der Schweiz und kann als Einkaufshilfe genutzt werden. Beim Kauf eines neuen Gerätes oder dessen Ersatz zählt nicht nur der Anschaffungspreis. Es sind auch die langfristig anfallenden Energiekosten für Strom (und Wasser) mit einzurechnen. Die Kostenein-

Alte Energieeffizienzklassen



Neue Energieeffizienzklassen

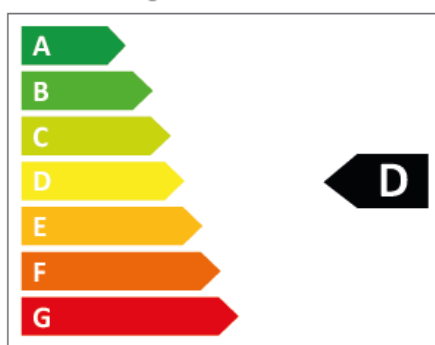


Abbildung 3: Alte und neue Effizienzklassen (seit 2021) in der Schweiz

KLASSE	A+++	A++	A+	A	B	C	D	E	F	G	Bemerkungen
HAUSHALTGERÄTE											
Kühl- und Gefriergeräte	-56%	-44%									
Waschmaschinen	-28%	-23%	-13%								
Tumbler	-55%	-48%	-31%								
Backöfen	-52%	-43%	-24%	0%							
Geschirrspüler	-25%	-21%	-11%								
Dunstabzugshauben	-40%	-33%	-15%	0%	+25%	+55%	+70%	+100%			
Kaffeemaschinen	-46%	-36%	-20%	0%	+25%	+55%	+72%				
Raumklimageräte	-43%	-17%	-9%	0%	+12%						
Staubsauger	-60%	-48%	-24%	0%	+24%	+48%	+60%				
Luftentfeuchter				0%	+5%	+11%	+18%	+26%	+38%	+44%	
LAMPEN											
		-46%	-32%	0%	+105%	+241%					
FERNSEHER											
		-51%	-26%	0%	+36%	+92%	+164%				

Abbildung 4: Einsparpotenziale und Mehrverbrauch gegenüber der Referenzklasse A (EnergieSchweiz, 2021)

sparungen sind jeweils abhängig von der Effizienz des bisherigen und von derjenigen des neuen Gerätes sowie dem Strompreis. Die Abbildung 5 veranschaulicht beispielhaft die jährlichen Einsparungen bei der Verwendung von effizienteren Geräten aus dem Jahr 2012 mit solchen aus 2002, um einen ungefähren Kostenrahmen aufzuzeigen.

Geräte effizient nutzen

Auch mit der effizienten Nutzung von neuen wie alten Haushaltsgeräten kann viel Strom und Geld gespart werden. EnergieSchweiz beschreibt die besten Spartipps in der Broschüre «Energieeffizienz im Haushalt» sowie im gleichnamigen Ratgeber, welche auf der folgenden Seite verlinkt sind und kostenlos heruntergeladen werden können.

Weiterführende Literatur mit nützlichen Tipps:

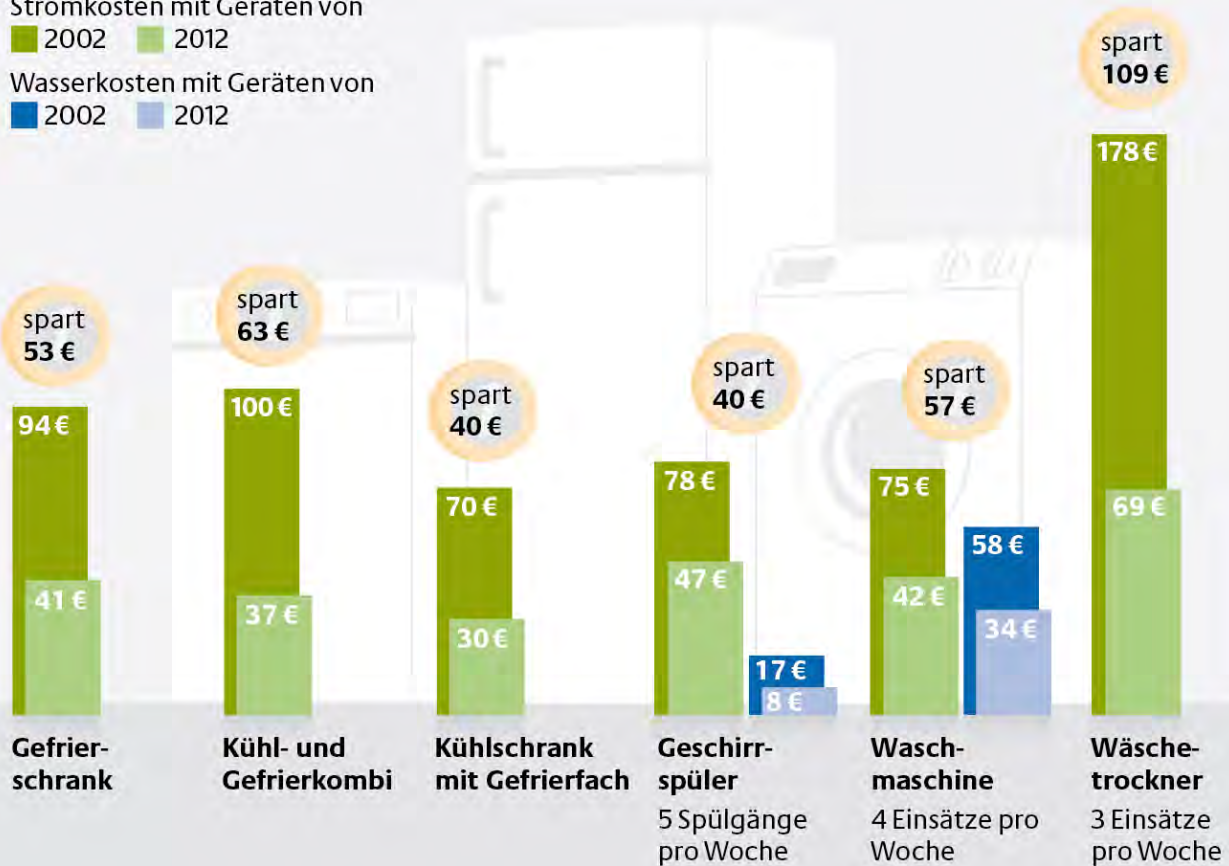
EnergieSchweiz: Energie-Effizienz im Haushalt, verfügbar unter <https://pubdb.bfe.admin.ch/de/publication/download/7386>

EnergieSchweiz, 2021: Energie-Effizienz im Haushalt, verfügbar unter https://www.ewz.ch/dam/ewz/Privatekunden/Strom/Stromsparen/Ratgeber_Energieeffizienz_Haushalt.pdf

Moderne energieeffiziente Haushaltsgeräte sparen Strom und Geld

Vergleich der jährlichen Strom- und Wasserkosten mit typischen Haushaltsgeräten von 2002 und energieeffizienten Geräten von heute (Strompreis: 26 ct/kWh)

Stromkosten mit Geräten von
 ■ 2002 ■ 2012
 Wasserkosten mit Geräten von
 ■ 2002 ■ 2012



Mehr Informationen zu den getroffenen Annahmen unter: www.stromeffizienz.de

Quelle: Initiative EnergieEffizienz, dena, Stand: 01/2013

Abbildung 5: Kosteneinsparungen durch effizientere Geräte aus 2012 im Vergleich zu Geräten aus 2002



Vereinskonvent Schwadernau - Scheuren

Veranstaltungen / Anlässe 2024



März 2024

12.03.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
16.03.2024	Landfrauen Schwadernau	Backen und Verkaufen	Ofenhaus Schwadernau
28.03.2024	Schüüre-Post	Info; Redaktionsschluss	1. Ausgabe 2023

April 2024

06.04.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft A-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr
07.04.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft B-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr
09.04.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
14.04.2024	IG Handdruckspritze	Eieraufleset	Schulhausplatz Schwadernau
20.04.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft A-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr
21.04.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft B-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr
27.04.2024	Landfrauen Schwadernau	Backen und Verkaufen	Ofenhaus Schwadernau

Mai 2024

04.05.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft A-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr
14.05.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
26.05.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft A-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr

Juni 2024

01.06.2024	Modellflugverein Schwadernau-Scheuren	Modell-Heli-Kunstflug F3C	Flugplatz Schwadernau
02.06.2024	Modellflugverein Schwadernau-Scheuren	Modell-Heli-Kunstflug F3C	Flugplatz Schwadernau
02.06.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft A-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr
05.06.2024	Gemeinde Scheuren	Seniorenflug	Ab Schulhaus Scheuren
05.06.2024	Landfrauen Schwadernau	Seniorenreise	Ab Schulhaus Schwadernau
07.06.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Fischessen	Hornusserplatz Schwadernau
08.06.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Fischessen	Hornusserplatz Schwadernau
11.06.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
12.06.2024	Gemeinde Scheuren	Gemeindeversammlung	Scheuren
14.06.2024	Gemeinde Scheuren	Schüüre-Obe	Pavillon beim Schulhaus
15.06.2024	Landfrauen Schwadernau	Backen und Verkaufen	Ofenhaus Schwadernau
20.06.2024	Gemeinde Schwadernau	Gemeindeversammlung	MZH Schwadernau
23.06.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft A-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr
29.06.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau	Meisterschaft B-Mannschaft	Schwadernau, 12.30 Uhr
29.06.2024	IG Handdruckspritze	Emmentaler Handdruckspritzen (Wettbewerb)	Wasen
30.06.2024	Trachtengruppe Schwadernau-Scheuren und Umgebung	Tänzen unter dem Tulpenbaum	Kirche Gottstatt, Orpund

Juli 2024

09.07.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
18.07.2024	Pulling-Team Seeland	Seelandchilbi	Enselweg Schwadernau
19.07.2024	Pulling-Team Seeland	Musik und Unterhaltung, Bar	Enselweg Schwadernau
20.07.2024	Pulling-Team Seeland	Tractorpulling / Landmärit	Enselweg Schwadernau
21.07.2024	Pulling-Team Seeland	Tractorpulling / Landmärit	Enselweg Schwadernau

August 2024

01.08.2024	Familie Ambühl	1. August-Feier Scheuren	Hof Ambühl Scheuren
01.08.2024	Landfrauen Schwadernau	1. August-Feier Schwadernau	MZH Schwadernau
13.08.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
18.08.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau (Mannschaft A, Spielfeld 7)	Verbandsfest NOHV	Mülchi, Spielbeginn 9.00 Uhr
18.08.2024	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau (Mannschaft B, Spielfeld 2)	Verbandsfest NOHV	Mülchi, Spielbeginn 13.00 Uhr
24.08.2024	Landfrauen Schwadernau	Backen und Verkaufen	Ofenhaus Schwadernau
24./25.08.	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau (Mannschaft A, Spielfeld 7)	Eidg. Hornusserfest	Höchstetten
30./31.08	Hornussergesellschaft Biel/Schwadernau (Mannschaft B, Spielfeld 21)	Eidg. Hornusserfest	Höchstetten

September 2024

07.09.2024	Landfrauen Schwadernau	Backen und Verkaufen	Ofenhaus Schwadernau
10.09.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
14.09.2024	Familie Ambühl	Herbstmärit	Hof Ambühl Scheuren

Oktober 2024

08.10.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
09.10.2024	Schüüre-Post	Info: Redaktionsschluss	2. Ausgabe 2023
12.10.2024	Maurers Hofladen Schwadernau	Kürbisfest	Hof Maurers Schwadernau
19.10.2024	Landfrauen Schwadernau	Backen und Verkaufen	Ofenhaus Schwadernau
19.10.2024	Daniela Schneider	Oktoberfest	MZH Schwadernau
27.10.2024	Trachtengruppe Schwadernau-Scheuren und Umgebung	Tanzen in der Kirche	Kirche Bürglen, Aegerten

November 2024

12.11.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
23.11.2024	Landfrauen Schwadernau	Backen und Verkaufen	Ofenhaus Schwadernau

Dezember 2024

02.12.2024	Landfrauen Schwadernau	Seniorenweihnachtsfeier	MZH Schwadernau
04.12.2024	Gemeinde Scheuren	Gemeindeversammlung	Scheuren
03.12.2024	Gemeinde Schwadernau	Gemeindeversammlung	MZH Schwadernau
10.12.2024	Hanni Häusermann	Seniorenspielnachmittag, 14.00	Rest. Schützenhaus Sportschützen
11.12.2024	Gemeinde Scheuren	Seniorenweihnachtsfeier	Schulhaus Scheuren

MÜHLHEIM GmbH SCHLOSSEREI METALLBAU

Stöckenmattstr. 60
2552 Orpund

Tel. 032 377 24 07
Fax 032 377 26 03

info@muehlheim-metallbau.ch
www.muehlheim-metallbau.ch

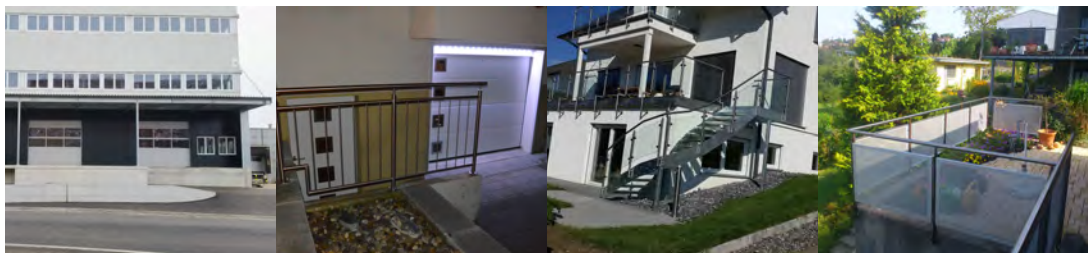
Ihr Fachmann für:

Metallbau

Tore/Türen

Treppen

Geländer



Zertifiziert nach DIN EN 1090 (EXC 2)

DRS' CARROSSERIE AG

DRS CARROSSERIE AG
HAUPTSTRASSE 30
2556 SCHEUREN

Handwerk mit Leidenschaft!

- Unfallschaden
- Glasschaden
- Hagelschaden
- Parkschaden
- Lackschaden
- Neulackierung
- Felgenreparatur
- Oldtimer-Restoration
- Fahrzeugpolitur
- Motorradlackierung

Kompetent und umweltfreundliche Reparatur.
Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich beraten!

☎ 032 355 37 45
✉ info@drs-carrosserie.ch
🌐 www.drs-carrosserie.ch



Jetzt Probe fahren.

HYUNDAI

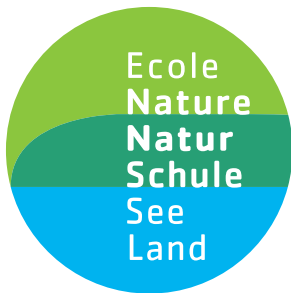
5 Werkgarantie **unlimitiert** Die europäische Hyundai 5-Jahres-Werkgarantie ohne Kilometerbeschränkung gilt nur für Fahrzeuge, welche ursprünglich vom Endkunden bei einem offiziellen Hyundai-Partner (in der Schweiz und dem Europäischen Wirtschaftsraum) erworben wurden, entsprechend den Bedingungen im Garantiedokument. – Abbildung: Symbolbild. Es besteht keine Haftung für mögliche Fehler oder Auslassungen.

Garage Clero AG, Hauptstrasse 25a, 2556 Scheuren, Tel. +41 32 355 37 37, garageclero.ch



gschyder dusse!

dehors c'est fort !



Ecole
Nature
Natur
Schule
See
Land

zusammen beobachten, erleben und lernen
observer, expérimenter et apprendre ensemble

natur-schule-see-land.ch
ecole-nature-see-land.ch

Zürcher

Haustechnik

Heizung / Sanitär / Reparaturen

Wartung / Service / Boilerentkalkungen

Zürcher Haustechnik GmbH

Tel. 032 355 10 11

Hauptstrasse 212, 2552 Orpund

info@zuercherhaustechnik.ch

www.zuercherhaustechnik.ch

Mittagstisch Scheuren

Geniessen Sie das Mittagessen auch gerne in angenehmer Gesellschaft und in gemütlichem Beisammensein? Zögern Sie nicht, sich noch heute für den nächsten Mittagstisch in Scheuren anzumelden. Der Mittagstisch kennt keine Altersbeschränkung

Jeweils am 1. Dienstag des Monats lädt die Kirchgemeinde Gottstatt zum Mittagstisch in Scheuren ein. Dieser findet jeweils im Tenniszentrum Scheuren statt.

Nächster Mittagstisch:

Dienstag, 4. Juni 2024,

12.00 bis 14.00 Uhr,

Im Tenniszentrum Scheuren,

Meisenweg 15, 2556 Scheuren

Anmeldungen sind bis spätestens zwei Tage vorher bei Vreni Minder oder direkt im Tenniszentrum möglich.



Kontaktpersonen:

Frau Vreni Minder

Tel. 032 355 11 46

Tenniszentrum Scheuren

Tel. 032 355 10 86

Der Mittagstisch Scheuren findet im Jahr 2024 wie folgt statt:

Jeden 1. Dienstag des Monats von 12.00 bis 14.00 Uhr

Im Tenniszentrum Scheuren

04. Juni 2024

01. Oktober 2024

02. Juli 2024

05. November 2024

06. August 2024

03. Dezember 2024

03. September 2024

Ich empfehle mich für:

- Wurzelstockfräsen
- Häckseldienst
- Cheminéeholz



Yannick Gafner

2553 Safnern

☎ 079/760 51 46, @ yannick.gafner@bluewin.ch

**Hier könnte IHR
Inserat stehen**

Seniorenweihnacht 2023

Wie jedes Jahr wurden unsere Senioren und Seniorinnen Mitte Dezember 2023 zur Weihnachtsfeier eingeladen.



Wir waren ein kleines Team, das Yvonne Knuchel beim Tische und Stühle rücken und beim Dekorieren half. Siri Knuchel, ihr Freund Noam, Sandra Burgener (Freundin von Marianne Marte) und ich gaben unser Bestes bei der Dekoration für unsere wichtigen Gäste. Dieses Jahr organisierten Marianne Marte und Yvonne Knuchel die Weihnachtsfeier zum ersten Mal. Bisher haben das immer Isabel Burri und Vroni Tanner übernommen. Alles lief wie am Schnürchen – aber erstens kommt es anders und zweitens als man denkt! Auf Grund des Krankheitsbedingten Ausfalles von Marianne musste sich Yvonne kurzfristig etwas anderes Kulinarisches und doch Einfaches zum Kochen einfallen lassen; etwas das sie alleine zubereiten konnte. Kurzerhand zauberte sie ein Menu mit leckeren Pastetli.

Nach und nach trafen unsere Senioren und Seniorinnen ein. Vor dem Essen wurde zuerst etwas Kulturel-

les geboten: Pät Zyst unterhielt die Gäste mit seiner coolen Musik.

Da es sich um einen Weihnachtsnachmittag handelte, durfte natürlich die Weihnachtsgeschichte nicht fehlen. Diese las Hurni Daniel vor.

Anschließend wurde das Essen serviert. Vor dem feinen Glace-Dessert las Siri noch eine lustige Weihnachtsgeschichte vor, die Hedy Mühlheim mitgebracht hatte. Nach dem gemütlichen Zusammensein mit viel Lachen und



netten Gesprächen ging auch dieser Nachmittag zu Ende und die Senioren und Seniorinnen gingen zufrieden nach Hause.

Danke Yvonne für die tolle Organisation und auch den Helfenden ein grosses Dankeschön! Es ist schön zu sehen, dass doch einige Senioren und Seniorinnen an diesem Anlass teilnehmen. Es würde uns sehr freuen Sie alle nächstes

Jahr wieder begrüßen zu dürfen. Vielleicht finden ja noch weitere Personen den Weg zu uns. Die Seniorenweihnacht ist übrigens für alle ab 70 Jahren. Auch im Dezember 2024 werden wir unsere Senioren und Seniorinnen wieder kulinarisch und kulturell verwöhnen.

Bericht: Sabine Frei



Die älteste Bewohnerin von Scheuren

Die älteste Bewohnerin unseres Dorfes heisst Elsa Friedli. Sie wurde am 11. August 1930 im schönen Diemtigtal geboren und wohnt seit 2012 an der Hauptstrasse 53. Elsa und ihre beiden Töchter Karin und Manuela wussten viel zu erzählen.

Elsa Friedli wuchs mit ihren Eltern und drei Geschwistern im Diemtigtal auf einem kleinen Bauernbetrieb auf. Der Hof war sehr abgelegen, der Weg ins Dorf Horboden dauerte gut zwei Stunden. Im Dorf gingen sie ihr Brot kaufen, danach liefen sie wieder zwei Stunden zurück zum Bauernhof. «Auf dem Nachhauseweg hatten wir schon fast das halbe Brot aufgegessen», lacht Elsa Friedli.

Auf dem Betrieb lebten acht weisse Ziegen und im Frühling brachte ein Bauer seine Kühe auf die Alp. Die Mutter von Elsa machte Ziegenkäse, der Vater arbeitete als Maurer für 30 Rappen die Stunde auswärts.

Elsa und ihre Geschwister unterstützten die Mutter auf dem Bauernbetrieb. Es gab immer viel zu tun. Im Sommer brachten sie das Heu in grossen Säcken den Berg hinunter.

Die Schule befand sich in Riedern. Von der ersten bis zur neunten Klasse waren alle im gleichen Schulzimmer und Jungen und Mädchen sassen getrennt voneinander. Im Winter fuhren sie mit den Skiern in die Schule.

Während des Zweiten Weltkriegs musste Elsas Vater oft ins Militär einrücken, um im Tessin die Grenzen zu bewachen. Zuhause hatten die Mutter und die Kinder viel zu tun. Abends mussten sie die Fenster mit Packpapier verdunkeln, wegen der englischen Bomber, welche die Schweiz Richtung Italien überflogen.

Nach der Schule vertrug Elsa die Post und arbeitete nebenbei noch in einer «Beiz» als Serviertochter. Nach ihrer Schulzeit ging Elsa Friedli ins Welschlandjahr nach Chavornay im Kanton Waadt. Dort lernte sie Französisch und schaute als Au Pair bei ihrem Onkel zu den Kindern.

Als Elsa etwa 20 Jahre alt war, verkauften die Eltern den Bauernhof im Diemtigtal und zogen nach Mahren bei Lostorf, in der Nähe von Olten. Dort arbeitete Elsa zuerst in der Wernli Fabrik und anschliessend in einer Metzgerei, wo sie auch für die Warenauslieferung zuständig war. Diese erledigte sie per Velo. «Einmal war es eisglatt und ich fiel mit der gesamten Fleischlieferung auf den Boden. Ich packte alles wieder zusammen, dachte – hoffentlich hat mich keiner gesehen – und fuhr weiter», erzählt Elsa Friedli lachend.

Das Haus in Mahren verkaufte Elsas Vater in den 1950ern. Sie zogen nach Studen. Dort kauften ihre Eltern ein Haus und Land, worauf der Vater als selbständiger Maurer Häuser baute.

Elsa lernte ihren Mann Karl in den 50er-Jahren kennen. Karl Friedli absolvierte in Diessbach die Lehre als Motorradmechaniker. Elsa Friedli arbeitete in verschiedenen Unternehmen der Region – beispielsweise im Tearoom Moccador in Lyss, in einer Uhrenfabrik in Schwadernau und in Biel im Warenhaus Boulidoires (heute als Warenhaus Loeb bekannt). Diese Tätigkeiten bereiteten ihr viel Freude.

1971 kauften Karl und Elsa Friedli in Studen an der Hauptstrasse ein Haus und eröffneten zwei Jahre später das Motorradgeschäft Friedli. Elsa unterstützte ihren Mann tatkräftig im Verkauf. Sie





pflegten ihre gemeinsamen Hobbys, wie das Motorradfahren. Sie besaßen sogar einen Seitenwagenöff, indem Elsa mitfuhr.

Elsa und Karl gründeten den BMW Motorradclub Seeland und unternahmen viele Passfahrten. Die weite Welt sah Elsa Friedli auch: Zusammen mit ihrem Mann bereiste sie viele Länder. Singapur gefiel ihr dabei am besten. Elsa pflegte noch ein weiteres Hobby: das Kegeln. Sie gründete den Damen-Kegelclub und ging einmal in der Woche an den Kegelabend. Dreimal in ihrem Leben wurde sie Schweizermeisterin.



Grünen Tanne Studen, Kat. D Bronze

1965 kam Friedlis erste Tochter Manuela auf die Welt. Fünf Jahre später folgte Karin. Auch die beiden Töchter halfen viel im Motorradgeschäft mit.

Das Geschäft verkauften Karl und Elsa 2012 und zogen nach Scheuren zu ihrer Tochter Karin Bolz für den wohlverdienten Ruhestand. Elsa besass über hundert Geranien, die sie gerne pflegte. Und Karl züchtete noch Kaninchen, welche er an Ausstellungen präsentierte und die diverse Auszeichnungen erhielten. Leider verstarb Karl letztes Jahr.

Ich bedanke mich recht herzlich für den unterhaltsamen Nachmittag, das feine Kaffee und die Cremeschnitte. Ich wünsche Elsa alles Gute und gute Gesundheit.

Bericht: Amanda Schlüchter

Das Geheimnis der sieben Perlen

Vom Kindergarten bis zur 6. Klasse der Schule 2556 machen alle bei einem Musical mit. Zusammen mit der Musicedarstellerin Franziska Flückiger studieren die Schulkinder während einem halben Jahr ein Stück ein. Sie führen das Musical im Juni auf.

Beim Musical handelt es sich um «Das Geheimnis der sieben Perlen». Worum geht es?

Die Geschwister Lisa und Jan dürfen zum ersten Mal alleine die Sommerferien bei ihrem Grossvater am Meer verbringen. Am Strand finden sie eine mysteriöse Flaschenpost im Wasser. Darin befindet sich ein Brief, der sich an ihren Grossvater richtet. Als er nämlich noch jung war, arbeitete er als Matrose auf einem Schiff. Damals rettete eine Meerjungfrau der Besatzung in einem heftigen Sturm das Leben. Zum Dank schenkten sie der Meeresprinzessin eine Perle, welche die Matrosen zuvor aus

dem Wasser gefischt hatten. Zufälligerweise war es eine Perle aus der Perlenkette, welche die Nixe zum Geburtstag bekommen hätte. Nur hatte die Prinzessin die Perlenkette noch vor ihrem Geburtstag gefunden und anprobiert. Dummerweise ging das Schmuckstück dabei kaputt. Alle sieben Perlen verschwanden im Meer. Der Meereskönig war sehr wütend. Nun muss die Nixe alle Perlen finden, bevor sie wieder nach Hause darf. Die Meerjungfrau versprach den Matrosen, dass sie all ihre Abenteuer aufschreiben würde, wenn sie alle Perlen gefunden hätte und wieder zu Hause wäre. Und die Meeresprinzessin erlebte auf ihrer

Suche nach den Perlen in der unendlich grossen Unterwasserwelt so einiges.

Bericht: Amanda Schlüchter

Das Musical wird an drei Daten in Schwadernau aufgeführt:

Mittwoch,
26. Juni um 18.30 Uhr

Donnerstag,
27. Juni um 18.30 Uhr

Samstag,
29. Juni um 10.30 Uhr



Rückblick Adventsfenster 2023

Viel Adventszauber in unserem Dorf.

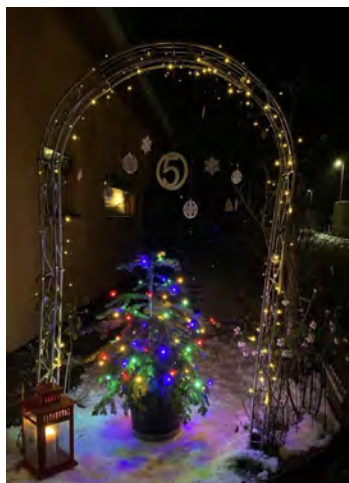
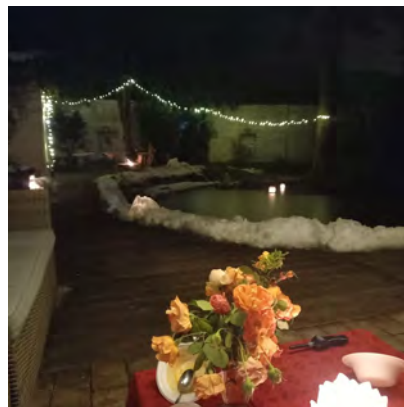
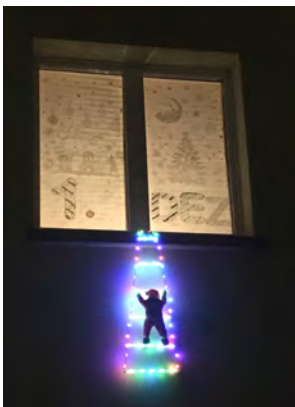
Im Dezember 2023 waren die Fenster in unserem Dorf für die Adventszeit wieder wunderschön dekoriert und beleuchtet. In diesem Jahr waren zum ersten Mal alle 24 Fenster belegt. Die Besucherinnen und Besucher der Fenster genossen das schöne Beisammensein sehr. Auf den Spaziergängen sah man, wie das ganze Dorf auch zusätzlich

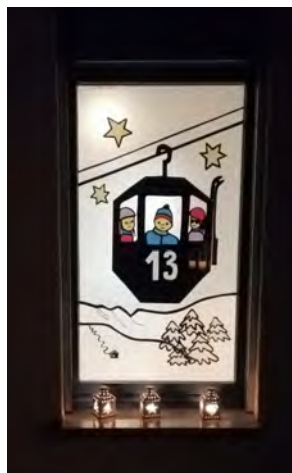
zu den Adventsfenstern schön dekoriert und beleuchtet war. Wir werden die Adventsfenster auch dieses Jahr wieder organisieren. Wir danken allen ganz herzlich für ihre Arbeit. Ohne eure Dekorationen und Ideen und die zahlreichen Besucherinnen und Besucher wäre dies nicht möglich. Wir hoffen auch in diesem Jahr wieder

auf viele Anmeldungen. Vielleicht schaffen wir es wieder, jeden Tag im Dezember ein Adventsfenster zum Leuchten zu bringen?

Wir wünschen euch gute Gesundheit und einen schönen Sommer.

Bericht: Eveline Krieg







Gleichgewicht und Wohlbefinden durch Kinesiologie

Seit gut eineinhalb Jahren wohnt Bianca Zingg mit ihrem Mann und ihrem sechsjährigen Sohn in Scheuren. Die 31-Jährige hat zu Hause eine Kinesiologie-Praxis eingerichtet und diesen Frühling ihre Ausbildung zur dipl. Kinesiologin erfolgreich abgeschlossen. Als Ausgleich zu ihrer beruflichen Tätigkeit ist sie gerne in der Natur, spielt Klavier und liest. Ich habe Bianca in ihrer Praxis besuchen dürfen.

Vor meinem Besuch bei Bianca Zingg habe ich recherchiert, um mir etwas vorstellen zu können unter der alternativen Heilmethode Kinesiologie. Der Begriff setzt sich aus den beiden griechischen Wörtern «kinesis» - Bewegung – und «logos» - Sinn – zusammen. In der Kinesiologie geht man davon aus, dass Körper, Geist und Seele eine Einheit bilden. Sind sie im Einklang, kann die Energie frei durch den Körper fließen und es geht uns gut. Stress hindert die Energie am Fließen und sorgt für schmerzhafte Blockaden. Hier zeigt sich der Einfluss der Traditionellen Chinesischen Medizin in dieser Heilmethode.

Bianca empfängt mich strahlend und gut gelaunt. Voller Stolz zeigt sie mir ihre Praxis. Diese ist sehr gemütlich eingerichtet, so dass man sich sofort wohl und willkommen fühlt. Nebst einer Behandlungsliege bietet der Raum einen Sitzplatz zum Schreiben und ein bequemes Sofa.



«Sakura bedeutet Kirschblüte auf japanisch. Sie steht für Schönheit, Aufbruch und Vergänglichkeit. Sie ist somit ein Symbol für Erneuerung. Darum habe ich Sakura als Namen für meine Praxis gewählt.»

Bianca, wie kamst Du zur Kinesiologie?

«Als Fünfjährige musste ich meine Augen operieren lassen. Anschliessend hatte ich schlimme Alpträume von einem schwarzen Punkt, der auf mich zukommt. Schulmedizinisch gab es keine Erklärung dafür. Meine Mutter ging mit mir in die Kinesiologie. In der Behandlung fanden wir heraus, dass die Narkose enormen Stress in mir ausgelöst hat. Ich konnte die Angst verarbeiten und meine Alpträume verschwanden. Später in

der Schule hat ein Lehrer mit uns Brain Gym gemacht – Übungen, die helfen sich besser zu konzentrieren oder mit schwierigen Situationen umzugehen. Immer wieder kam ich in meinem Leben mit der Kinesiologie in Berührung. All diese Erlebnisse haben mich stark geprägt. Ich habe gespürt, dass die Kinesiologie der richtige Weg ist für mich; dass ich hier meine Berufung finde, um etwas zu bewirken, zu helfen. Zum ersten Mal in meinem Leben habe ich einen Job gefunden, der sich einfach richtig und passend anfühlt.

Und so habe ich mich schliesslich zur Weiterbildung als dipl. Kinesiologin entschieden. Gerade habe ich nach meiner dreijährigen Ausbildung am Institut für Kinesiologie Biel-Seeland IKBS mein Diplom erhalten. Die Kinesiologie wurde von einem Chiropraktiker entwickelt, der Behandlungsweisen der Chiropraktik mit Elementen der chinesischen Medizin verbunden hat. Entsprechend verfügen wir durch unsere Ausbildung über Kenntnisse über die Funktionsweise von Muskeln, der chinesischen Medizin und der Elementelehre, dazu Brain Gym, Gesprächsführung und schulmedizinische Grundlagen.»

Gegen welche Beschwerden oder zur Behandlung welcher Fragestellungen eignet sich Kinesiologie?

«Die Kinesiologie eignet sich zur Behandlung von vielen verschiedenen Beschwerden – eigentlich für alles, was im Körper Stress auslöst oder wo man sich eine Verbesserung wünscht. Ich habe Klient:innen, die kommen, weil sie Angst vor einer Operation haben oder weil sie ihre Pollenallergie behandeln möchten. Andere kommen, weil sie ein ganz bestimmtes Thema anschauen wollen, um sich als Person weiterentwickeln zu können. Sie wollen sich ihren Ängsten stellen, an sich arbeiten und Verhaltensmuster durchbrechen. Dafür eignet sich die Kinesiologie hervorragend. Wir alle haben Blockaden. Oftmals handelt es sich dabei um Dinge, die wir übernommen haben, von unseren Eltern und unserem Umfeld. Wir nehmen unbewusst sehr viele Muster mit, die wir immer wiederholen. Mit der Kinesiologie können wir hinschauen, was uns unbewusst beschäftigt, blockiert und stresst. Und dann können wir die Muster ändern, um uns weiterzuentwickeln.

Bei Krankheiten oder starken körperlichen Beschwerden finde ich es wichtig, dass man dies auch schulmedizinisch abklären lässt. Denn die Kinesiologie ersetzt keine ärztliche Behandlung. Aber sie eignet sich bestens als Ergänzung – zum Beispiel beim Umgang mit der Krankheit oder den Schmerzen. So hat man die Möglichkeit, den Heilungsprozess zusätzlich zu unterstützen.»

Kann man auch präventiv arbeiten, beispielsweise im Hinblick auf die Wechseljahre oder als Vorbereitung auf eine Operation?

«Das ist mein Lieblingsthema! Ich liebe es Frauen zu unterstützen in den Wechseljahren, man kann hormonelle Beschwerden kinesiologisch enorm gut behandeln. In der chinesischen Medizin wird es nicht als «normal» betrachtet, dass man als Frau PMS, Regelschmerzen oder Hitzewallungen hat. Die Beschwerden werden ausgelöst, weil die Lebensenergie blockiert ist. Bringt man die Energie wieder in den Fluss, lindert man die Beschwerden. Es lohnt sich also hinzuschauen, weil der Körper uns etwas sagen will. Ich möchte in Zukunft gerne Kurse anbieten für Frauen mit Wechseljahrsbeschwerden. So kann ich Ihnen Methoden zeigen, wie sie damit umgehen können.

Und bezüglich Operation – ja, auch da kann die Kinesiologie helfen. Wenn jemand Angst hat vor einer Operation, dann können wir ganz gezielt für Entspannung sorgen vor dem Eingriff und auch nach dem Eingriff, um die Narbe energetisch zu entstressen.»

Was machst Du genau, kannst Du beschreiben, wie eine Behandlung abläuft?

«Wenn jemand zum ersten Mal zu mir kommt, bitte ich die Person zuerst, mir zu erzählen, welches Anliegen sie hat und ich stelle einige Fragen.

Anschliessend mache ich einen Muskeltest. So kann ich feststellen, wo der Stress und die Blockade im Körper verankert sind. Ich teste aus, wo der Stress im Körper auftritt und balanciere ihn aus. Ich erfasse, welche Emotion darin stecken, welche Gedanken reinspielen.»

«Ich arbeite ganzheitlich: körperlich, energetisch, auf der emotionalen und der gedanklichen Ebene. Dabei setze ich auch Farben und Düfte ein.»

«Wir besprechen anschliessend, was das Resultat des Muskeltests bedeutet. Und dann gehen wir in die Handlung: Wir definieren ein Ziel und vereinbaren konkrete nächste Schritte. Der Klient, die Klientin muss diese Schritte unbedingt im Alltag selber regelmässig umsetzen. Die Eigenverantwortung ist also sehr wichtig. Wir können andere Personen oder manche Situationen nicht verändern. Aber wir können unseren Umgang damit ändern – so dass es uns nicht mehr stresst und blockiert.»

Du bietest auch Kinesiologie für Kindergärten an. Wie kann ich mir das vorstellen?

«Ich war letztes Jahr im Kindergarten Schwadernau und gehe nächstens wieder. Sehr gerne komme ich auch in anderen Kindergärten vorbei. Es ist so cool mit Kindern zu arbeiten! Sie sind offen und lassen sich darauf ein. Sie merken selbst auch, was sich bei ihnen durch die Übungen verändert. Ein Besuch läuft folgendermassen ab: Ich lese zuerst der ganzen Gruppe eine Geschichte vor, in der verschiedene Brain Gym Übungen vorkommen. Anschliessend mache ich mit jedem Kind einzeln einen kleinen Test, der zeigt, was ihm in diesem Moment am meisten Kraft gibt. Dann teste ich eine Farbe und einen Duft aus. Das Kind darf dann ein Kärtchen mit der Farbe und dem Duft nach Hause nehmen und hat so ein konkretes Hilfswerkzeug für künftige schwierige Situationen. Mit den kinesiologischen Übungen kann man die eigenen Ressourcen der Kinder gezielt stärken. Sie können sich beispielsweise selber beruhigen oder Mut machen für Prüfungen oder wenn sie Albträume haben. Das stärkt ihr Selbstvertrauen. Wenn man das schon als Kind lernt, ist das sehr wertvoll: Man fasst ein Urvertrauen in die

eigenen Ressourcen und das begleitet uns auch als Erwachsene in schwierigen Situationen.»

Ich wünsche Dir ganz viel Erfolg mit Deiner Praxis.

Bericht: Claudia Möri

Liebe Bianca, danke vielmals für Deine Offenheit und Deine Zeit.





Einfache Brain Gym Übungen für den Alltag – Tipps von Bianca Zingg

Ohren ausstreichen

Diese Übung hilft, wenn Sie lange zuhören müssen oder sich nicht mehr konzentrieren können. Durch die bessere Durchblutung der Ohren wird der Gehörsinn aktiviert, man kann das Gehörte besser aufnehmen und speichern. Sie können die Massage gleichzeitig an beiden Ohren ausführen:

- Mit Daumen und Zeigefinger von der Ohrmuschel bis zu den Ohrläppchen das gesamte Ohr mit leichtem Druck ausstreichen. Dabei ziehen Sie sanft mit den Fingern am Ohr von innen nach aussen.
- Wiederholen Sie die Übung (3–5x)

Hand auf die Stirn legen

In extremen Stresssituationen können wir oft nicht mehr klar denken. Diese Übung hilft, den akuten Stress zu reduzieren: Legen Sie die ganze Handfläche mit der Innenseite flach auf die Stirn und atmen Sie ruhig tief ein und aus. Durch die Berührung der Stirn fließt das Blut vermehrt in diese Region, das Gehirn wird stärker durchblutet und wir können wieder klar denken.

Kinesiologie Sakura

Bianca Zingg
 Dipl. Kinesiologin EMR
 Bodenacherweg 84
 2556 Scheuren
 076 510 60 12
 bianca@kinesiologie-sakura.ch
 Instagram: kinesiologie_sakura

Leistungsabrechnung der Behandlungen über die Zusatzversicherung Krankenkasse (Komplementärmedizin).

Öffnungszeiten Praxis: Dienstag bis Freitag, Termine nach Vereinbarung.

Zu Besuch bei Taubenzüchter Christian Knuchel

Heute treffe ich mich mit Christian Knuchel, um mehr über seine Tauben zu erfahren. Er besitzt aktuell 50 Zuchtpaare.

Christian Knuchel ist in Scheuren aufgewachsen. Er begann als Zwölfjähriger mit dem Züchten von Tauben. Mit seinem Bruder holte er die ersten verwilderten Haustauben unter der Eisenbahnbrücke in Aegerten aus dem Nest und fütterte sie von Hand auf. So nahm die Taubengeschichte seinen Lauf. Christian Knuchels Grossvater, der leidenschaftlicher Kaninchenzüchter war, sagte dann schon bald einmal: Wenn schon Tauben, dann Rasetauben. Gesagt getan und so bekam Christian sein erstes Paar Danziger Hochflieger von einem namhaften Züchter. Der Grossvater half ihm auch den ersten Taubenschlag zu bauen.



Es war so spannend Christian zuzuhören, dass ich zwischendurch ganz vergass, Notizen für den Bericht zu machen. Wenn er von seinen Tauben erzählt, taucht man automatisch in eine andere Welt ein. Ich habe dabei gelernt, was für eine Wissenschaft das Züchten von Tauben ist und wie vielfältig und schön diese Tiere sind.

Zurzeit besitzt Christian Knuchel 100 Tauben, das heisst 50 Zuchtpaare. Wenn ein Taubenpaar zusammen ist, bleibt es sich ein Leben lang treu. Von daher kommt auch der Brauch, dass man an einer Hochzeit Tauben als Symbol der Treue fliegen lässt. Die weisse Taube symbolisiert die Friedenstaube. Mehrheitlich besitzt Christian Danziger Hochflieger. Weitere Arten sind italienische Mövchen, Berner Weisschwänze, Chinesentauben und Spieldercken, um nur



einige zu nennen. Er hat immer gleich viele Weibchen wie Männchen, damit Ruhe herrscht im Taubenschlag.

Als wir bei den Tauben draussen waren, öffnete Christian den Schlag und alle Tauben flogen aus. Alle kehrten ein wenig später wieder nach Hause zurück. Denn die Taube ist ein standorttreues Tier. Normalerweise bleiben die Tiere in der Nähe des Hauses. Es kann aber auch sein, dass sie grössere Ausflüge machen. Spätestens am Abend sind aber alle wieder im Schlag.

Jedes Weibchen legt immer nur zwei Eier. Diese werden während 18 Tagen vom Weibchen und vom Männchen ausgebrütet. Nach nur fünf Wochen sind die Tauben flügge. Mit anderen Worten: Sie sind selbstständig und flugfähig. Nur zwei Wochen später legt das Weibchen wieder zwei Eier. Christian lässt ein Taubenpaar immer nur zweimal im Jahr brüten, danach werden die Paare bis zur nächsten Zuchtseason getrennt.





Taubenschlag putzen. Dieser muss immer trocken und windgeschützt sein.

Christian geht mit seinen Tauben vor allem an Ausstellungen. Er besitzt auch echte Schönheitsköniginnen. Für eine Ausstellung darf eine Taube nicht älter als sechs Jahre alt sein.

Die Tauben werden einmal täglich mit einer Körnermischung gefüttert und erhalten frisches Wasser. Was auch nicht fehlen darf sind die Picksteine und das Gritt. Diese sind notwendig für die Verdauung im Muskelmagen. In der Zuchtzeit werden die Tauben zweimal am Tag gefüttert. Einmal in der Woche erhalten sie eine Badegelegenheit, die sie sehr gerne annehmen. Und einmal im Monat heisst es



Bericht:
Sabine Frei

Bei Ambühl's auf dem Bauernhof
Feiern Sie Ihr Fest bei uns im Drösch-Tenn!
 Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Taufe ...
Verkauf ab Hof: Natura Beef
Wurst + Trockenfleisch

Ruth, Kurt u. Marco Ambühl
 Meienriedweg 14
 2556 Scheuren

032 355 21 34

MA
Marco Ambühl
Partyzelt-Vermietung

Meienriedweg 14
 2556 Scheuren
 Telefon 032 355 21 34
 Natel 076 455 17 46
 ambuehmarco3350@gmail.com

Café & Market an der Hauptstrasse in Orpund

Heute treffe ich mich mit dem sympathischen Ehepaar Didem und Mehmet, um einen Bericht über ihren Laden zu schreiben.

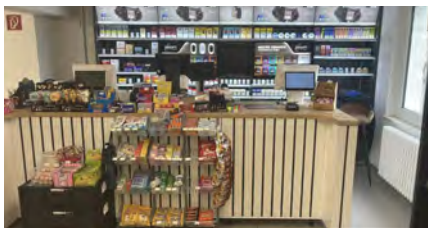
Seit dem 1. Januar führen Didem und Mehmet Gül den Laden Café & Market an der Hauptstrasse in Orpund. Didem ist in Basel aufgewachsen und Mehmet in Biel. Zusammen haben sie drei Mädchen und wohnen zurzeit in Schönbühl. Mehmet hegte schon immer den Wunsch, einen eigenen Laden zu führen. Da die Familie den Vorgänger kennt und dieser noch ein anderes Standbein hat, konnten sie den Laden letztes Jahr übernehmen. Seit Anfang Januar ist der Laden offiziell offen und die gefüllten Regale laden zum Einkaufen ein. Im Café & Market findet man vor allem internationale Ware, türkische Produkte und Angebote aus dem Balkan.



Es gibt immer frische Früchte und frisches Gemüse wie auch leckeres türkisches Brot. Wer gerne Gerichte aus anderen Kulturen kochen möchte, ist hier an der richtigen Adresse. Geplant, sind noch weitere Waren anzubieten. Mehmet ist immer auf der Suche nach neuen Produkten, die er ins Sortiment nehmen will.



Wenn man den Laden betritt, wird man sehr freundlich begrüsst und es lädt einem zum Umschauen ein. Wenn man Fragen zu den Produkten hat geben Didem und Mehmet gerne Auskunft.



Eine Idee von ihm ist, einen Candy Shop aufziehen. Das heisst, man kann die Produkte online bestellen, zum Beispiel über Eat.ch, und Mehmet versendet die Produkte vom Laden aus. Vor allem möchte er amerikanische Waren anbieten, Produkte und Süssigkeiten, die man hier in der Schweiz nicht erhält. So möchte er vor allem das junge Publikum glücklich machen.

Das Café & Market wird sich im Laufe der Zeit noch verändern. Die beiden haben noch viele Ideen, um den Laden zu optimieren. So sollen beispielsweise die Tische weiteren Regalen weichen. Liebe Didem, lieber Mehmet, ich danke Euch herzlich für das interessante Interview. Ich wünsche Euch alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Bericht: Sabine Frei



Café & Market

Hauptstrasse 196
2552 Orpund

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag

10:00-20:00 Uhr

Freitag 10:00-22:00 Uhr

Samstag 10:00-17:00 Uhr

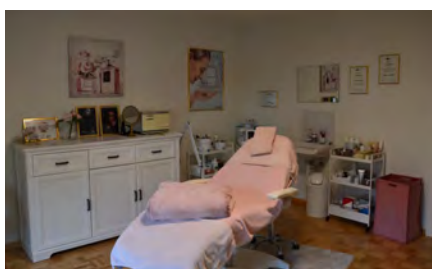
Sonntag 09:00-17:00 Uhr

Lassen Sie sich verwöhnen im Glow Beauty CaMi!

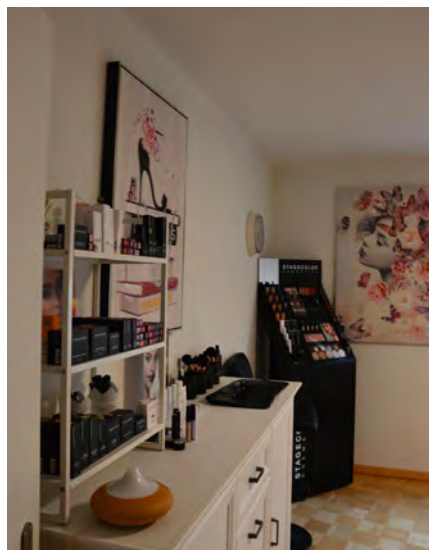
*Diesmal führt mich mein Weg nach Biel ins Studio
von Cara Etter*



Cara Etter wurde 2003 in Meiringen geboren. Nach der obligatorischen Schulzeit absolvierte sie von Dezember 2020 bis Dezember 2022 ein Praktikum bei Classic Cosmetic in Biel. Die Ausbildung zur diplomierten Kosmetikerin (Dezember 2022) und zur diplomierten Visagistin (März 2022) schloss sie bei Faces Fachschule für Kosmetik in Bern erfolgreich ab.



Am 21. Januar 2023 eröffnete sie in Biel ihr eigenes Studio unter dem Namen Glow Beauty CaMi im ersten Stock der Murtenstrasse 18. Das Geschäft ist zentral gelegen und gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Auch Parkplätze sind in der näheren Umgebung vorhanden.

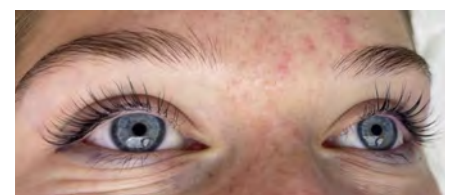


GLOW BEAUTY
CaMi

Um nur einen Teil ihres Angebotes aufzuzählen:

- Klassische Gesichtsbildung
- Gesichtsbildung auf die verschiedenen Hauttypen angepasst
- Warmwachsbehandlung
- Klassische Mani- und Pedicure
- Brauen zupfen/färben
- Wimpern färben
- Lashlifting

Lashlifting ist eine kosmetische Behandlung der Augenwimpern, die darauf abzielt, die Wimpern für einen bestimmten Zeitraum (ca. 6–8 Wochen) länger und geschwungener wirken zu lassen. Es wird auch als «Dauerwelle für die Wimpern» bezeichnet und wirkt optisch wie das Behandeln mit der Wimpernzange. Das Lashlifting eignet sich sehr gut für kurze Wimpern. Ich selber habe kurze Wimpern und bin begeistert von dieser Behandlung.



Cara Etter bildete sich noch weiter: so folgte im Januar 2024 das Zertifikat als Nageldesignerin auf Gel- und Acrylnägel sowie in Nail Art.

Da sie ihrer Kundschaft mehr anbieten möchte, kam sie auf die Idee, eine Partnerin zu suchen. Während der Ausbildung zur Nageldesignerin lernte sie Sandra

und Luana Sapuppo kennen. Nach vielen guten Gesprächen spürten alle drei, dass einer Zusammenarbeit nichts im Wege steht und dies eine optimale Lösung ist.

Sandra ist 1970 in Biel geboren. Sie hat einen kaufmännischen Hintergrund und arbeitet als Direktionsassistentin. Ihre 28-jährige Tochter Luana hat die Wirtschaftsmittelschule besucht und die soziale Matura absolviert. Danach arbeitete sie als Flugbegleiterin, bevor sie eine Stelle beim Kanton annahm. Als sie während des Lockdowns ihre Nägel nicht mehr machen lassen konnten, entschieden sie, sich selbst zur Nageldesignerin ausbilden zu lassen. Sandra und Luana erwarben das Zertifikat zur Nageldesignerin auf Gel- und Acrylnägel sowie in Nail Art im Dezember 2023. Sandra und Luana werden das Angebot im Glow Beauty CaMi im Bereich Shellac, Gel- und Acrylnägel erweitern.

Cara, Sandra und Luana freuen sich auf eine gute Zusammenarbeit und sind überzeugt, dass sie als altersunterschiedliches Team ein breites Publikum anziehen können. Bei ihnen kommen alle im Thema Beauty auf ihre Kosten.



Liebe Cara, Sandra und Luana: Herzlichen Dank für das gute und interessante Gespräch. Für die Zukunft wünsche ich Euch alles Gute und ganz viel Erfolg.

Bericht: Sabine Frei

Glow Beauty CaMi Biel

1. Stock Murtenstrasse 18,
2502 Biel

glowbeautybiel.ch
info@glowbeautybiel.ch
Instagram: glowbeautycami

Cara: 079 748 96 50
Sandra: 079 217 62 20

Öffnungszeiten / Termine
nach telefonischer
Vereinbarung



RUEFLI
BIEL-BIENNE

LÜFTUNG + KLIMA | VENTILATION + CLIMAT
SERVICE + HYGIENE | SERVICE + HYGIÈNE



**Seit 1922 Ihr Partner in der
Region für Lüftungs- und
Klimaanlagen.**

Längfeldweg 25, 2504 Biel/Bienne – 032 344 99 99

Seeland Mosterei

«Die Apfelmanufaktur mit Herz»

Seit 2012 betreibt Heidi Kocher-Gutknecht mit ihrem Ehemann Urs die Seeland Mosterei am Enselweg 36 in 2556 Schwadernau. Mit verschiedenen Hofprodukten bieten sie ein reichhaltiges Sortiment in ihrem Hofladen an.



Wie ist die Seeland Mosterei entstanden?

Unsere Vorfahren, Grossvater und Vater haben damals Hochstamm-bäume gepflanzt. Heute ist es un-



sere Aufgabe und Verantwortung, diese «Hostet» respektvoll zu erhalten, zu hegen und zu pflegen. Nicht nur wegen des Obstertrages, sondern auch um der Natur und der Vogelwelt einen sicheren Platz zu bieten. Die alten Apfelsorten wie Sauergrauech, Bohnapfel, Boskoop, Glockenapfel, Berner Rosen, Jonathan sind hervorragend zur Mostherstellung geeignet. Deshalb war es naheliegend, das Obst zu ernten und zu mosten. So ist im Jahre 2012 die Seeland Mosterei entstanden. Eine kleine Apfelmanufaktur mit Herz. Sie entwickelte sich im Laufe der seither vergangenen Jahre zu einer Kundenmosterei.

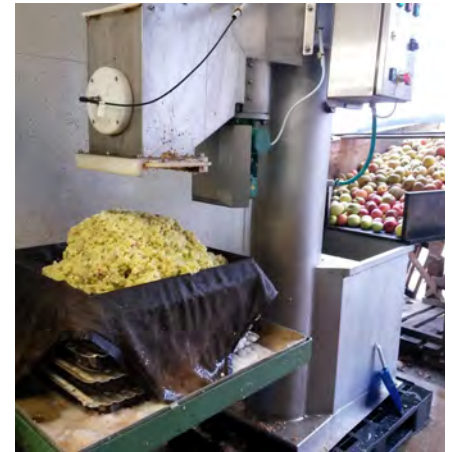
Welcher Art sind die angebotenen Dienstleistungen?

Most frisch ab Presse oder pasteurisiert, abgefüllt in fünf der zehn Liter Bag-in-Boxen. Gepresst wird ab ca. 70 kg angeliefertes Ausgangsgewicht. Jeder Kunde erhält garantiert den Most von seinen eigenen Äpfeln. Es werden auch Birnen der Sorten Gute Luise, Clapps Liebling, Williams usw. wie auch verschiedene Kirschensorten in Kombination mit den Äpfeln zu Mischsaft verarbeitet. Sogar Quitten können gepresst werden.

Vom Apfel bis zum Süssmost:

Wie ist der Ablauf?

1. Auf telefonische Anmeldung wird das Mostobst angeliefert und in eine reservierte Paloxe geleert. Ein Verarbeitungsauftrag



ist schriftlich auszufüllen. Darin sind selbstverständlich Namen, Adressen, Tel.-Nr. wie auch das gewünschte Abfüllungsgebilde zu notieren. Weiter, ob das Endprodukt allenfalls als «Frisch ab Presse» bereitgestellt werden soll. Zum Abschluss erleichtert der gewünschte Abholungstermin die Administration in diesem Ablauf.

2. Tags darauf frühmorgens wird das Mostobst nach Auftragsprogramm, Posten um Posten separat gepresst und in eigens dafür bereit gestellte Gebinde gefüllt, damit sich der Trub in Ruhe absetzen kann. Nach Beendigung aller Aufträge, wenn alles gepresst und verarbeitet ist, werden Elevator («Schnätzler») und Presse fein säuberlich gereinigt. Das beansprucht in der Regel ca. zwei Stunden. Die Presstücher werden nach jedem Gebrauch gewaschen.

3. Nun ist die Reihe am Pasteur und der Abfüllanlage. Der frisch gepresste Most wird durch das Pasteurisieren (erhitzen) haltbar gemacht und je nach Wunsch aus

dem Verarbeitungsauftrag in die entsprechenden Gebinde abgefüllt, palettisiert und zur Abholung bereitgestellt. Die einzelnen Posten werden klar nach Kunde beschriftet, so dass jeder Kunde wirklich den eigenen Most zurücknimmt. Begonnen wird mit dem ersten Posten, welcher am Morgen zuerst gepresst worden ist. In dieser Reihenfolge geht es weiter bis alle Säfte abgefüllt sind. Auf diese Weise wird verhindert, dass im Most ein Gärprozess startet.

4. Zum Schluss stehen weitere Reinigungen an: Pumpen, Schläuche, Pasteur, Abfüllanlage. Alles wird gespült und gründlich gereinigt. Das nimmt wiederum rund 90 Minuten in Anspruch. Sauberkeit ist beim Pressen, Pasteurisieren und Abfüllen oberstes Gebot. Damit wird gewährt, dass sich keine Pilze und Keime bilden.

Was muss ich als Kunde alles beachten, wenn ich Äpfel mosten lassen will?

Das Mostobst muss frisch, sauber und darf nicht von Fäulnis befallen sein. Fallobst muss durch Waschen von Erde, Blättern und Gras befreit sein. Ansonsten ist die Haltbarkeit nicht gewährleistet und der Most ist geschmacklich beeinträchtigt. 80% der Qualität vom Endprodukt hängt von der Qualität des angelieferten Rohstoffs ab! Es ist deshalb angezeigt, dass zuerst der Mosttermin vereinbart wird, bevor das Mostgut gepflückt und geerntet wird.

Wie sieht die Arbeitslast während der Mostsaison aus?

Je nach Erntevolumen und angelieferter Früchte zwei bis vier Tage pro Woche.

Ihr betreibt dazu einen kleinen Hofladen. Was wird alles angeboten?

Natürlich an erster Stelle Süssmost von Früchten aus der eingangs erwähnten «Hostet». Mischsäfte ergänzen das Sortiment, wie Apfel mit Kirsche, Boskoop mit Birne, Süssmost mit Birne, Birnensaft, Quittenmost. Eine Auswahl an verschiedenen Konfitüren, Sirup, Zucchetti und Kürbis in süss-saurer Variation, Himbeerlikör, diverse Essigsorten, Apfelmus und anderes. Motto «Hier kommt nichts vom Band, schaff alles nur aus Herz und Hand». Alles, was der Garten hergibt und rundum gedeiht, wird zu Spezialitäten verarbeitet und als Geschenke und Mitbringsel hübsch verpackt. «Heidi's Geschenkidee» – Das etwas andere Geschenk lautet die Devise.

Die Manufaktur Seeland Mosterei hat mit ihrem Produkt Süssmost schon mehrere Auszeichnungen gewonnen. Um welche Konkurrenzausscheidung handelt es sich hierbei?

Das ist ein Qualitätswettbewerb, welcher vom Schweizerischen Obstverband und dem Verband «Berner Früchte» durchgeführt wird. Die eingereichten Saftmuster werden nummeriert und von Degustatoren nach den Kriterien Visualität, Aroma, Geschmack und Harmonie verkostigt. Maximal können 20 Punkte verteilt werden. 19 + 20 Punkte ergeben Gold, Silber erreicht 18 Punkte und 17 Punkte schliesslich ergibt Bronze. Für jedes Saftmuster wird ein Degustationsbericht mit Zertifikat geschrieben. Unterschieden werden die Kategorien Naturtrüb, Geschönt, Mischsaft und Gärsaft. Die Degustation findet geheim statt, das heisst die Degustatoren wissen nicht von welchem Erschaffer die Proben stammen.

Herzlichen Dank an Heidi Kocher für dieses Interview.

Bericht: Dominic Bolz



Öffnungszeiten Hofladen:

Spontan oder nach Terminvereinbarung unter 079 657 94 93 oder immer dann, wenn draussen der grüne Schirm gespannt ist.

Weitere Details www.seeland-mosterei.ch

Reisanbau in Schwadernau / Besuch bei Monika und Hans Mühlheim

Heute war ich zu Besuch bei Hans und Monika Mühlheim.

Hans und Monika bewirtschaften einen äusserst interessanten Landwirtschaftsbetrieb mit vielen speziellen Kulturen, die nicht sehr verbreitet sind in der Schweiz. Gerne nehmen wir den Reisanbau von Hans und Monika einmal genauer unter Lupe und mit dem Monat April vom laufenden Jahr kann bereits ein grosser Moment im Reisanbau angesprochen werden, nämlich die Ansaat.

Ab dem 20. April eines laufenden Jahres kann die Ansaat passend zum Vegetationsstadium erfolgreich realisiert werden.

Hans und Monika bewirtschaften zwei Formen von Reisanbauten, zum einen die aus dem Nachbarland Italien bekannte Nassreis-Variante, in welcher der Reis komplett im gefluteten Feldern gedeiht oder dann auch die Trockenansaat, die wie andere Ackerkulturen, in die Erde gesät wird ohne dass diese flächig geflutet wird. Die Unterschiede sind folgend zu erläutern:

Nassansaat

Bei der Nassansaat wird der grösste Teil des Aufwandes in das Planieren investiert. Das Reisfeld ist also ebener aufgebaut als dies ein Fussballfeld an der kommenden Europameisterschaft sein wird.

Wenn man meint, dies sei nur eine Redewendung kann dies klar bestätigt werden bezüglich der eingesetzten Technik.



Auf dem Foto ist der Traktor am planieren. Der markierte Pfeil oben zeigt auf eine GPS-Sensorik, die die Fähigkeit hat, nach dem vorausberechneten ein topographisches Bild zu speichern von der Oberfläche der Erde und bei den weiteren Arbeitsgängen über das Feld wird nun die Berg-und-Tal Situation der Erdoberfläche quasi aus der unebenen Bildtopographie einfach ausgeglichen. Vertiefungen werden aufgefüllt und Erhöhungen in der Oberfläche werden abgezogen, bis die Oberfläche komplett geschlossen und ausgeebnet ist.

Eigentlich eine ganz krasse Technik, die aber ein Muss ist für eine erfolgreiche Nassansaat.

Die Ansaat folgt dann auf die geebene Fläche im Reihenabstand von 25 cm mit Traktor und Sämaschine. Hier kommt noch keine Flutung der Fläche dazu, man wartet ca. 10 Tage, bis der Reis sich in einer Keimung befindet und die Pflanze aufläuft. Vom Auflaufen spricht man, wenn die Pflanze sich einige Zentimeter zum Boden herausgebildet hat. Jetzt wird das Feld geflutet mit dem Wasser des Nidau-Büren-Kanals. Das Wasser durchläuft eigentlich das Feld und fliesst als dann wieder zurück in den Kanal.

Der Wasserstand wird nun immer überwacht und ist ein wichtiger Teil zum Wachstumserfolg. Man

lässt immer das grüne Blatt vom Reis über dem Wasserspiegel, so, dass die Spitze und das Fahnenblatt immer direkten Kontakt mit dem Sonnenlicht genießt, was optimal ist für die Assimilation. Am Anfang, wenn der Wasserstand noch nicht hoch ist, wird das Wasser natürlich zusätzlich noch von der Sonne aufgewärmt, was sehr gut ist für das Rasche wachsen und die Jugendentwicklung.

Der Reis ist nun ca. für 100-110 Tage im Wasser. Dies ist die Anbauform von Nassreis.



Trockenansaat

Die Anbautechnik im Trockenreis ist um einiges einfacher. Die Feuchtigkeit ist aber nicht unbedeutender, einfach wird diese immer als feuchte Erde beurteilt und nie als stehendes Wasser. Die An-

bautechnik ist natürlich viel günstiger und auch die Ebenheit ist nicht sehr relevant, es kann sogar leichte Hanglage sein.

Der Saatzeitpunkt ist auch hier so ab dem 20. April zu planen, die Erde muss genügend Feuchtigkeit für die Ansaat haben. In der Hoffnung, dass unmittelbar nach der Ansaat gleich Regen kommt oder allgemein in den ersten 10 Tagen häufig Regen über das Land zieht, fördert hier das Wachstum in Abwechslung mit warmen Frühlingstagen natürlich sehr.

Die Trockenansaat kann in trockenen Jahren auslösen, dass die Bewässerung der Erde aufwändig sein kann. Hier ist zwingend eine stationäre eingerichtete Bewässerung nötig, damit beim Abtrocknen der Erde sofort mit der Bewässerung der Regen simuliert werden kann.

Wie sieht es aus mit Krankheiten? Unkräuter?

Monika und Hans Mühlheim haben mit Ihrem Logo «Gesunder Genuss», dass als Bild eine Libelle zeigt, ein hohes Augenmerk auf die Biodiversität und auf natürliche Prozesse gelegt. Alle Produkte auf dem Hof werden Fungizid und Insektizid-Frei produziert und verkauft. Ebenfalls die Unkräuter werden mechanisch bekämpft und oder auf natürliche Weise rezessive gehalten.

Bei der Nassansaat ist der Krankheitsdruck sehr tief. Die Krankheiten kommen meist als Pilze an die Pflanze und befallen diese. Dank dem stetigen Wasserstand im Nassreis isoliert hier das Wasser die Pilzkultur auf natürliche Weise und die Pflanze bleibt frei von Krankheiten.

In der Trockenansaat gibt es natürliche Pilze, die mit dem Wachstum der Pflanze ihren Nährboden übers Blatt finden und da der Boden für den Reis gut feucht sein muss,

ist auch der Pilz hier wohl. Man kennt von den Krankheiten her hier wie in Ackerkulturen allgemein die Spelzenbräune, Gelbrost oder auch Mehltau, alles in allem sind bei diesen Krankheiten Teile des Blattgrüns tot und somit kann die Assimilation hier nicht Zucker und Stärke produzieren, die die Pflanze für Stengel und Blütenbildung braucht. Der Ertrag sinkt und im schlimmsten Fall reicht der produzierte Nährstoff nicht einmal aus für den Erhaltungsbedarf der Pflanze selbst und sie könnte ganz absterben.

Im Nassreis muss eine andere Technik ran, es ist dort die Unterwasserfräse. Sie fährt ebenfalls in der freien Fläche zwischen den Reihen und fräst als Propeller einfach die Hirse im tieferen Bereich des Stengels unmittelbar über dem Boden das Unkraut ab. Dort ist natürlich möglich, dass die Hirse wieder nachschießt und da der Reis dann eine gewisse Grösse bekommt, die die Bearbeitung mit der Maschine nicht mehr zulässt, gibt es also Jahre, in der Hans mit dem Fadenmäher an die Arbeit muss um wenigstens punktuell die Hauptunkrautzonen zu eliminieren.

Die Biodiversität / ein nicht erwartendes Feuerwerk für die Natur

Hans und Monika haben dank den Reissfeldern ein richtiges Feuerwerk für die Biodiversität entzünden können. Als Interessent hat sich die Vogelwarte Sempach bei der Familie Mühlheim gemeldet, diese wollten ein Monitoring machen über ein Vegetationsjahr im Bezüge auf Tierarten, Populationen, Räuber und Nahrungsketten. Es war für die Vogelwarte Sempach selber ein nicht erwartendes Abenteuer was der Reissanbau an Biodiversität auf das Land brachte.

Sehr viele Frösche beginnen hier zu Laichen und haben ihren gesamten Lebensraum als Lebenszeit. Die sehr seltenen «Pechlibellen» und die «Königlibellen» werden alle Jahre gesichtet.

Hans erzählt, dass er öfters beim durchwaten auf Ringelnattern stösst, diese finden natürlich im Nassreis gefallen am Jagen.

Die sehr seltene und geschützte Vogelart Bekassine wurde ebenfalls gesichtet was natürlich eine sehr schöne Situation ergibt und sogar der Vogel des Jahres 2020, der «Neuntöter» wurde im Monitoring gesichtet. Der Neuntöter ist ein ganz frecher Räuber, er hat sogar ein schwarzes Räubertuch über den Augen, als Pirat im Reissfeld. Er ist neben dem Reissfeld zu Hause im Asthaufen. Der Asthaufen hat viele stachelige abgerissene Äste, die für das Festessen des Neuntöters das richtige Ambiente bietet. Der Neuntöter fängt nämlich Frösche und Mäuse, spiest sie dann über diese Astspitzen auf und verzerrt sie gemächlich, so ganz ohne Zeitdruck. Verrückt was uns da die Tierwelt für Einblicke freigibt. Auch in der Pflanzenwelt gibt es eine Pflanze, die leider auf der roten Liste geführt ist. Nicht bei Hans und Monika, da hat die Schwanenblume den Weg gefunden wieder zu gedeihen.





Die Enten als Entenfamilie sind auch viel im Nassreis, was dann im Bezüge auf den Reis eher ein kleiner Schaden auslöst, denn die Ente interessiert sich natürlich für den Reis, genauer gesagt sogar nur für die feinste Kost der Reispflanze. Im frühen Stadium des Reises reisst die Ente nämlich den fein wachsenden Reis aus und frisst dann nur die weissen feinen Wurzelteile. Der grüne Teil des Reises lässt sie auf der Wasseroberfläche zurück und dieser verfault natürlich.

So, nun haben wir sehen können, was in der Ansatzzeit und im frühen oder mittleren Wachstum vom Reis alles zu beachten ist und was alles Schönes entstehen kann bei solchen tollen Kulturen.



Zukunft

Hans verrät, dass er für dieses Jahr eine neue Reissorte ansäen wird. Der Reis bis anhin ist ein Risotto-reis, der nach wie vor grossen Anklang hat in der Gesellschaft.

Eine weitere Sorte Reis wird nun das Langkornreis. Der Langkorn-reis ist beliebt für Gerichte, die mit einem Reisring serviert werden, wie dies beim Curryreis der Fall ist oder einem Reisring für diverse Fleischgerichte. Dieser Reis ist schlanker und geschmeidiger und kommt durch das besser in die Gerichte.

Mit dem Risotto-reis und dem neuen Langkornreis deckt er den grossen Absatz in der Schweiz an Reis sehr gut und breit ab. Es gäbe noch das Sushi-Reis, jedoch in der Schweiz würde der Absatz für dieses Reis nicht gross genug sein.

Neu ins Sortiment an Produkten direkt ab Hof bei Hans und Monika wird in diesem Jahr der Schwarzkümmel. Der Schwarzkümmel ist ein Versuch und was die Ernte hier erbringen wird ist noch ungewiss und Hans und Monika sind gespannt darauf. Der Schwarzkümmel kommt hauptsächlich aus Marokko, Algerien oder Lybien und soll ein Gesundheitsbringer sein in aller Form.

Hans und Monika wollen hierfür das Produkt als Schwarzkümmelöl anbieten. Das Schwarzkümmelöl kann als täglicher Gesundheitsbringer eingenommen werden in der Menge eines Esslöffels und hilft vorwiegend gegen Bluthochdruck und Diabetes, ebenfalls können Hauterkrankungen positiv stimuliert werden. Aber auch als Geschmackserbringer in kalten Gerichten ist der Schwarzkümmel beliebig einsetzbar.

Hoffen wir, dass das Jahr 2024 ein gutes Klima liefert und uns

reichhaltige Ernten verspricht. Gespannt kann man auf die Produkte von Hans und Monika Mühlheim warten.

Wie die Ernte abläuft und was bei der Ernte bis zum fertigen Produkt zu machen ist, das will uns Hans und Monika in der Herbstausgabe der Scheuren Post mitteilen.

Ich freue mich schon heute darauf und danke für das tolle Interview und die Einblicke in den Betrieb rund um den Reisanbau.

Auf ein fruchtiges Jahr.

*Bericht:
Daniel Marbot*

Das Sortiment von Hans und Monika Mühlheim

Risotto-reis / Langkorn-reis ab 2024 / Rollgerste / Urdinkel-Kernotto / Kichererbsen / Nackthafer / Vier Sorten Linsen / Öle aus Leindotter, Mohn, Raps und Sonnenblumen sowie vermutlich ab 2024 aus Schwarzkümmel / Popcorn-Mais / Polenta / Backmehl aus Roggen und Urdinkel / Mungobohnen / Borlotti Bohnen / Teigwaren aus Durumweizen / Erdbeeren

Die aufgeführten Produkte finden Sie im Verkaufsautomaten beim Rähhubel.

Bericht über den Mini Zoo Zahir in Lamboing im Berner Jura

«Unser Ziel ist es, so weit möglich, Zootieren, welche nicht mehr (gebraucht) werden, einen Platz zu ermöglichen, an dem sie ihren Lebensabend verbringen dürfen. Auch einige weitere Tiere haben bei uns ein neues Zuhause gefunden», sagt Anita Hirschi Gegenwärtig leben ca. 200 exotische und heimische Tiere im Mini Zoo Zahir.



Wir durften Anita Hirschi und ihren Partner Tom vor ein paar Jahren kennenlernen, als unsere Kinder noch klein waren. Mit dem Mini Zoo Zahir ermöglichen sie den Tieren ein bedürfnisgerechtes und wunderschönes Zuhause inmitten der Natur. Als Besucher:innen darf man den Tieren im Zoo sehr nahe sein. Umso mehr freut es mich einen Bericht über Anita Hirschi, ihren Partner und den Zoo zu schreiben – über Herzensmenschen, welche schon seit vielen Jahren Mensch und Tier helfen.

Erzählst Du uns etwas über Dich?

Mein Name ist Anita Hirschi. Ich bin Eigentümerin, Betriebsleiterin und Ausbilderin des Mini Zoo Zahir. Direkt nach der Schule habe ich die Handelsschule in La Neuveville besucht, danach eine Lehre als Zahntechnikerin absolviert und erfolgreich abgeschlossen. Später kam dann noch die Ausbildung zur Pharma-Spezialistin und zur Wildtierpflegerin dazu. Seit fast 24 Jahren wohne ich in Lamboing, seit 20 Jahren ist auch mein Partner Tom mit dabei.

Unseren Zoo, auch Lebenshof genannt, haben wir vor 14 Jahren ins Leben gerufen. Gehege, Schutz-

häuser etc. baue ich vorwiegend aus Materialien «zweiter Hand», zusammen mit meinen Angestellten und Auszubildenden. Dies macht uns viel Spass, bedeutet aber auch viel Arbeit.

Wie hat alles angefangen?

Ursprünglich habe ich den Hof für meine Pferde, Hunde und Katzen gekauft. Einmal eingezogen, bekam ich immer wieder Anfragen von Bekannten, ob ich nicht deren Meerschweinchen, Kaninchen, Hühner und etc. übernehmen könnte. So bauten wir nach und nach neue Gehege für die nicht mehr gewollten Tierchen. Dass wir einen Lebenshof betreiben, sprach sich immer weiter herum und zunehmend folgten Anfragen zur Aufnahme von weiteren, auch grösseren und exotischeren Tieren.



Wann fängt dein Tag an und wann endet er? Gibt es überhaupt ein Ende?

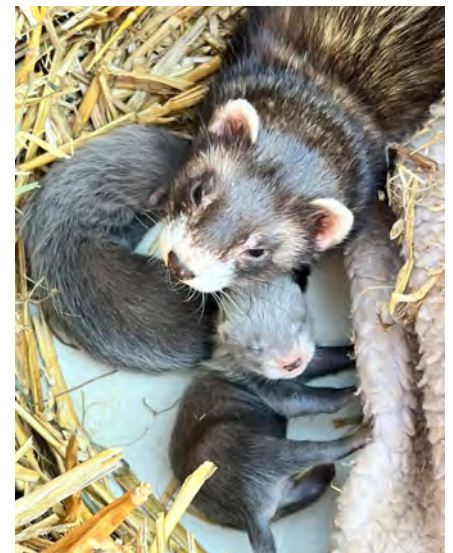
Am Morgen stehe ich sehr früh auf, um als erstes die Arbeiten auf dem Hof zu koordinieren und danach meiner zweiten, externen Arbeitsstelle nachgehen zu können. Mit meinen Angestellten und Lernenden bespreche ich, was es an diesem Tag auf dem Hof alles zu erledigen gibt. Sie übernehmen danach das Füttern der Tiere, wie auch weitere anstehende Arbeiten. Ich habe das Glück an meiner externen Arbeitsstelle einen Teil im Homeoffice arbeiten zu dürfen, so dass ich am früheren Nachmittag wieder zu Hause sein kann. Dann erledige ich die ganzen logistischen Arbeiten rund um den Hof, wie die Koordination von eventuellen Tierarztbesuchen, Futterbestellungen etc. Am Abend bringen wir gemeinsam die Tiere in ihren Stall oder ihr Gehege. Anschliessend findet ein Tagesrückblick statt,

besondere Vorfälle werden besprochen und offene Fragen diskutiert und beantwortet. Meine Angestellten und Lernenden beenden danach ihren Arbeitstag, während ich mich meiner Homeoffice Arbeit widme, bevor danach auch mein Arbeitstag endet.

Was sind deine Ziele?

Sicher weiterhin für «unsere» Tiere in unserem Zoo sorgen zu können. Sehr wichtig ist mir aber auch mein Einsatz für den Tierschutz, um Missständen in der Tierhaltung entgegenzuwirken und mich weiterhin für das Wohl fremder Tiere einzusetzen.

Ein Ziel für uns ist auch – da wir auch nicht jünger werden – uns zukunftsorientiert so zu organisieren, dass einige Tiere an neue, gute Plätze vermittelt werden können. So können Plätze für neue Tiere geschaffen werden und es besteht eine gute, gesunde Mischung aus selber Übernehmen und Delegationen.





Was ist dein Wunsch/Hoffnung an die Menschheit in Bezug auf die Tierhaltung?

Mein Wunsch ist, dass sich die Menschen vor der Anschaffung eines Tieres gut über dessen Bedürfnisse informieren und erst danach entscheiden, ob man diesen wirklich gerecht werden kann. Dazu gehört auch, sich vorgängig dem benötigten Zeitaufwand und den damit verbundenen Kosten bewusst zu werden.

Immer noch werden Haustiere oft auf Wunsch von Kindern angeschafft. In der Pflege der Tiere brauchen Kinder einerseits die Unterstützung ihrer Eltern und verlieren andererseits, mit dem Älterwerden, oft das Interesse am Tier. Bin ich danach bereit weiterhin den Bedürfnissen des Tieres gerecht zu werden? Wenn nicht, wäre es sicher

eine bessere Idee, sich kein Haustier anzuschaffen und stattdessen mit den Kindern Lebenshöfe für Tiere, Zoos, Bekannte mit Tieren etc. zu besuchen und zu unterstützen.

Liebe Anita, ich danke Dir herzlich für das spannende Interview. Es ist immer wieder schön bei euch!

Bericht: Eveline Krieg



Mini Zoo Zahir

Anita Hirschi
La vieille charrière 82
2516 Lamboing
079 658 69 19

zahir-arabians.com
Im Winter jeweils geschlossen

Asbestdemontagen plus

**ANALYSEN
DEMONTAGEN
SANIERUNGEN
ENTSORGUNGEN**



Holger Müller

☎ 079 346 44 97
h.mueller@asbestdemontagen.ch

Zentralschweiz: Altsagenstrasse 6 6048 Horw 041 545 82 69	Mittelland: Thunstrasse 34 3700 Spiez 033 650 10 61	Seeland: Hauptstrasse 16 2556 Scheuren 079 346 44 97
--	--	---

Landfrauenverein Scheuren

Gemeinnütziges Wirken, Kurse, Ausflüge, Unterstützung zugunsten von Dorfbewohner:innen und die Bereicherung des geselligen Dorflebens sind nur einige geschichtlichen Stichworte des Landfrauenvereins Scheuren. Annemarie Ambühl und Vreni Minder erinnern sich.

Der Landfrauenverein Scheuren war ein aufgestellter Verein, indem die Hausfrauen unseres Dorfes einen aufrechten Zusammenhalt pflegten. Dieser Verein wurde bereits 1932 gegründet und übernahm über die letzten Jahrzehnte viele gemeinnützige Arbeiten in Scheuren.

Bereits im Zweiten Weltkrieg packten die Landfrauen gemeinsam Pakete ein für die dienstleistenden Männer und Rekruten. Auch in der früheren Geschichte des Landfrauenvereins trafen sich die Frauen, um gemeinsam in einem Chor zu singen, um damit den Dorfbewohnern eine Freude zu bereiten, die es nicht immer leicht hatten. Sie unterstützten zusammen auch Familien mit viel Nachwuchs, oder sie halfen in einem Haushalt mit, indem Not herrschte.

Die Landfrauen betrieben ein vielseitiges Jahresprogramm, das je-

weils mit einem Kurs für Frauen begann. In jedem Frühjahr organisierten sie einen anderen Kurs zu einem anderen Thema: so zum Beispiel gab es einen Nähkurs, einen Kochkurs, einen Töpferkurs oder einen Kurs um Körbe herzustellen. Aus dem Nähkurs hinaus erlernten die Frauen auch das Nähen der Dorfflaggen, die sie gemeinsam hergestellt haben und die bis heute jeweils am 1. August in unserer Gemeinde aufgehängt werden. Im April führten die Landfrauen jeweils ein Kaffeetrinken im Schulhaus durch, der gut besucht wurde. Jedoch wurde er später durch einen Brunch ersetzt.

Zusammen mit der Einwohnergemeinde, der Burgergemeinde und der Kirchgemeinde veranstalteten und spendeten die Landfrauen den Altersausflug (Fahrt ins Blaue), der früher noch nicht mit dem Reiseocar, sondern mit Privatautos

durchgeführt wurde. Auch zu ihrer Aktivität gehörte jedes Jahr eine Vereinsreise im Juni, da waren sie zum Beispiel einmal auf dem Pilatus oder auf der Blumeninsel Mainau waren. An der 1. Augustfeier in Scheuren waren die Landfrauen früher verantwortlich für das Dessertbuffet zu ihnen auch einen Verdienst einbrachte.

Der Verein erlebte seinen Höhepunkt in den 1980er / 90er Jahre, als der Verein bis zu 42 Mitglieder zählte. Mit dem Erlös, welcher der Verein einnahm, unterstützten die Frauen regelmässig gute Zwecke mit Vergabungen.

Doch der Landfrauenverein hatte wie auch in anderen Vereinen mit Mitgliederschwund zu kämpfen. Dadurch war es nicht mehr möglich einen Vorstand aufrecht zu erhalten. Daher wurde der Verein im Jahr 2017 aufgelöst.

Herzlichen Dank an Annemarie Ambühl und Vreni Minder für dieses Gespräch.

Bericht: Dominic Bolz





Welcome to **glanzmann.ch**

Sopher Lok-Lim
Produktionsmitarbeiterin
Employée de la production
Production staff

alles aus Karton
tous en carton
all made from cardboard



Glanzmann Verpackungen AG
Hubelweg 5
CH-2556 Scheuren/Biel
www.glanzmann.ch



Kräuter-Capuns mit Bergkäse

Dieses feine Rezept ist perfekt, um grosse Mengen Krautstiel zu verarbeiten. Die Capuns lassen sich nämlich problemlos einfrieren und somit auf Vorrat zubereiten. Wir verarbeiten jeweils die vierfache Menge des unten stehenden Rezepts mit rund 100 Krautstielblättern aus dem Garten.

Der Krautstiel wurde vermutlich von den Römern aus Vorderasien und dem östlichen Mittelmeerraum zu uns gebracht. Er wächst fast in den meisten Hausgärten. Botanisch handelt es sich beim Krautstiel um eine Rübe, die mit Randen und Zuckerrüben verwandt ist. Gegessen werden jedoch nur die Blätter und Stängel. Krautstiel gibt es mit weissen, gelben, orangen oder roten breiten Stängeln. Der Schnitt- oder Blattmangold hingegen hat breitere Blätter und schmalere Stängel. Fein sind alle Varianten. Krautstiel hat bei uns von ca. März/April bis etwa Mitte November Saison. Viel Zeit also, um ganz oft Capuns zu geniessen. E Guete!

Für 4 Personen als Hauptgericht.
Zubereitungszeit 50 Minuten;
Backzeit ca. 25 Minuten

Einkaufsliste

- 300gr Krautstielblätter
- 175gr Mehl
- 175gr Magerquark
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 grosse Zwiebel
- Wenig Butter zum Dünsten der Zwiebel
- 1 grosszügiger Bund frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Zitronenmelisse, Minze, Thymian, ...)
- 100gr rezenten Bergkäse (oder sonst einen rezenten, trockenen Käse, der sich gut reiben lässt)
- 1 Teelöffel Butter, 1 dl Milch, 1 dl Gemüsebouillon und 0.5 dl Rahm für die Flüssigkeit.

Zubereitung

Das Mehl in eine grosse Rührschüssel geben. Quark und Eier gut miteinander verrühren, zum Mehl geben und alles zu einem dicken Spätzliteig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskat würzen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Anschliessend in der Bratpfanne in etwas Butter glasig dünsten und beiseite stellen.

Die Kräuter fein hacken und zum Spätzliteig geben. Den Bergkäse zum Teig reiben. Die Zwiebeln hinzufügen und alles gut miteinander vermischen. Beiseite stellen.

In einem grossen Kochtopf Salzwasser aufkochen. Die Stiele der Krautstielblätter abschneiden und bei den dickeren Stängeln auch mittig komplett rausschneiden. Bei den jungen Blättern reicht es, das überstehende Stielstück abzuschneiden. Die Blätter im kochenden Wasser 30 Sekunden blanchieren, mit der Kelle herausnehmen, kalt abschrecken und auf einem Küchentuch zum Abtrocknen ausbreiten.



Die grossen Krautstielblätter evtl. in kleinere Stücke schneiden (abhängig davon, wie gross die Capuns sein sollen). Pro Blatt etwa 1 Esslöffel Spätzliteig in die Mitte geben, die Blattränder seitlich einschlagen und aufrollen. In die Gratinform legen (Boden komplett bedecken).



Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200gr Unter- und Oberhitze) erhitzen. Die Milch in einer Pfanne erwärmen, die Butter darin schmelzen, Bouillon und Rahm hinzufügen und die Flüssigkeit zu den Capuns in die Gratinform giessen. Anschliessend für ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Tipp

Werfen Sie die Stiele ja nicht weg! Sie schmecken frisch grilliert hervorragend. Einfach mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl drehen. Dann auf einer Keramikplatte oder in einem Gemüsekorb grillieren. Schmeckt einfach lecker!

Rezept: Claudia Möri



Professionelle Pflege für alle mit Engagement und Herzblut

Gut betreut im eigenen Zuhause an 365 Tagen, rund um die Uhr. Benötigen Sie oder Ihre Angehörigen Unterstützung bei der Pflege oder im Haushalt? Wir bieten umfassende Hilfe und Pflege zu Hause an für alle Menschen unseres Einzugsgebiets – ohne Ausnahme. Damit fördern und erhalten wir die Selbständigkeit und ermöglichen ein Leben in der gewohnten Umgebung.

Stützpunkt Safnern
Gasse 6, 2553 Safnern
Tel 032 332 97 97
safnern@spitexaarebielersee.ch

Der Stützpunkt Safnern betreut die Einwohnerinnen und Einwohner der Gemeinden Meinisberg, Orpund, Safnern und Scheuren.

Überall für alle
SPITEX
AareBielersee

Scheuren Post – Das Dorfmagazin

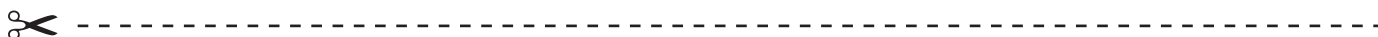
Anmeldetalon für Inserate

Zweimal jährlich erscheint die Scheuren Post und wird allen Haushaltungen in Scheuren gratis zugestellt.

In jeder Ausgabe haben Sie die Möglichkeit, Ihre Werbung zu einem günstigen Preis zu inserieren und Ihre Angebote und Dienstleistungen in einem idealen Werbeumfeld zu platzieren, um so Ihr Zielpublikum in Scheuren zu erreichen.

Unser Angebot

Grösse Inserat	schwarz - weiss oder farbig	
	pro Ausgabe (in CHF)	im Jahr (in CHF)
1/8 Seite	30.00	60.00
1/4 Seite	50.00	100.00
1/2 Seite	90.00	180.00



Ja, ich möchte in der Scheuren Post ein Inserat in der Grösse



in nachfolgenden Ausgaben drucken lassen:



und/oder



Bitte senden Sie das gewünschte Inserat elektronisch an: scheurenpost@scheuren.ch
(insbesondere neue Inserate oder bei Änderungen)

Ort / Datum

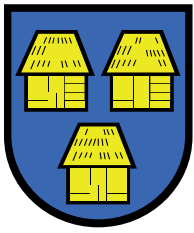
Stempel / Unterschrift

Für Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Redaktion Scheuren Post
scheurenpost@scheuren.ch

Gemeindeverwaltung Scheuren
Hauptstrasse 56
2556 Scheuren



EINWOHNERGEMEINDE SCHEUREN

Hauptstrasse 56, 2556 Scheuren

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag 16.00 bis 19.00 Uhr
Mittwoch 09.00 bis 11.00 Uhr
Freitag 09.00 bis 11.00 Uhr

Termine ausserhalb der Öffnungszeiten können telefonisch oder per E-Mail vereinbart werden.

Internet www.gemeinde-scheuren.ch

GEMEINDESCHREIBEREI 032 355 16 56

E-Mail verwaltung@scheuren.ch

FINANZVERWALTUNG UND 032 355 15 23

AHV-ZWEIGSTELLE

E-Mail finanz@scheuren.ch

BAUVERWALTUNG 032 356 03 19

Bauverwalter Orpund, Christian Lutz

Gottstattstrasse 12, 2552 Orpund

E-Mail clutz@orpund.ch

REGIONALER SOZIALDIENST 032 356 03 14

Meinisberg, Orpund, Safnern, Scheuren

Gottstattstrasse 12, 2552 Orpund

E-Mail reg.sozialdienst@orpund.ch

FACHSTELLE FÜR 032 372 18 28

ALTERSFRAGEN

Hauptstrasse 19, 2555 Brügg

Internet www.fachstelle-altersfragen.ch

FACHSTELLE FÜR KINDER- 032 373 57 31

UND JUDENDARBEIT BRÜGG

UND UMGEBUNG

Hauptstrasse 19, 2555 Brügg

Internet www.traeffpoint.ch

KINDERTAGESSTÄTTE 032 372 20 28

TAGESELTERNVEREIN

NESTWÄRME STUDEN

Mittwoch, 09.00 bis 11.00 Uhr

Internet www.tageselternverein-studen.ch

SCHULE2556

SCHEUREN/SCHWADERNAU

Internet www.schule2556.jimdo.com

Schulhaus Scheuren 032 355 16 55

Hauptstrasse 56, 2556 Scheuren

Schulhaus Schwadernau 032 373 12 47

Schulstrasse 17, 2556 Schwadernau

Kindergarten 032 372 76 52

OBERSTUFENZENTRUM 032 355 21 51

ORPUND

Mittelstrasse 32, 2552 Orpund

Internet www.osz-orpund.ch

BETREIBUNGSAMT SEELAND, 031 635 95 00

DIENSTSTELLE BIEL

Kontrollstrasse 20, 2502 Biel

GRUNDBUCHAMT SEELAND 031 635 25 50

Schloss, Hauptstrasse 6, 2560 Nidau

PASS- UND 031 635 40 00

IDENTITÄTSKARTENDIENST

Kontrollstrasse 20, 2502 Biel

Internet www.schweizerpass.ch

SPITEX 032 332 97 97

Ipsachstrasse 10, 2560 Nidau

Internet www.spitexaarebielersee.ch

ZIVILSCHUTZ 032 333 78 78

NIDAU PLUS

Dorfstrasse 8, 2563 Ipsach

ZIVILSTANDSKREIS SEELAND 031 635 43 70

Seevorstadt 105, 2502 Biel

NOTRUF

Sanität / Rettungsdienst 144

Polizei 117

Feueralarm inkl. Öl-, Chemie- und
Giftunfälle, Vergiftungsnotfälle 118

Toxikologisches Institut Zürich 145

Kinderklinik /
Spitalzentrum Biel 032 324 24 24

