

Bielertagblatt

heute
Espace
Stellen-
markt

Die Zeitung für Biel und das Seeland

Samstag,
5. August 2017

www.bielertagblatt.ch

Einer für alle, alle für einen
Friedrich Dürrenmatt hat mehr mit der 1.-August-Feier in Biel zu tun, als man meinen könnte. – Seite 2

Kneubühl setzt sich durch
Erfolgreicher Hungerstreik: Der «Amok-Rentner» wurde wieder nach Thun verlegt. – Seite 4

Urteile Fremder helfen nicht
Es ist verwerflich, wie sich Medien über eine schwangere Bielerin auslassen. – Seite 6

Ein zweites Leben für «Maxli» und Co.



Biel Alles begann mit der Pensionierung und einem Inserat im BT: «Gerne frische ich ihre Gartenzwerge auf». Seither sind fünf Jahre vergangen und der Bieler Max Schott ist schweizweit bekannt: als Gartenzwerge doktor. *raz* Bild: Frank Nordmann – **Region** Seite 9

Frau Kummer kümmert sich

Senioren Probleme in Altersheimen: Sie alle landen bei Kathrin Kummer von der Ombudsstelle in Bern.

Die Stiftung bernische Ombudsstelle für Alters-, Betreuungs-, und Heimfragen an der Zinggstrasse 16 in Bern bekommt immer mehr Arbeit: Fast täglich rufen Menschen an, die Probleme rund um das Thema Pflege und Betreuung haben. Rund zwei Drittel aller Anfragen betreffen Alters- und Pflegeheime, gefolgt von der privaten Pflege zuhause oder durch die Spitex. Anwältin und Ombudsfrau Kathrin Kummers Hauptaufgabe: Erst einmal zuhören, was Mitarbeiter, Bewohner oder Angehörige zu sagen haben und versuchen, zwischen den Parteien zu vermitteln und Lösungen zu finden.

Gerade in Alters- und Pflegeheimen kommt es zunehmend zu Konflikten. Sei es, dass Mitarbeitende unter Stress und schlechtem Arbeitsklima leiden oder offene Fragen rechtlicher Natur bestehen wie zum Beispiel Arbeitszeiten. Ist das Personal unzufrieden, bekommen das

nicht selten auch Bewohner und Angehörige zu spüren: Sie fühlen sich unwürdig behandelt oder über den Tisch gezogen mit hohen Rechnungen. Kathrin Kummer steht ihnen als Anwältin mit ihrem juristischen und menschlichen Wissen zur Seite. Ihre obersten Ziele: Vertraulichkeit und Diskretion. Sie schätzt Situationen ein und präsentiert den Ratsuchenden eine Palette möglicher Lösungswege. Wichtig: Die Betroffenen müssen ihr Problem selber erkennen. Denn Ombudsarbeit sei immer Hilfe zur Selbsthilfe, sagt Kathrin Kummer. Sie bezeichnet sich selber als «Katalysator, der helfen soll, den richtigen Weg zu wählen».

Die Trägerschaften der Heime sind laut der Heimverordnung verpflichtet, eine Beschwerdestelle zu bezeichnen, die von der Heimleitung unabhängig ist. Dazu gehören öffentliche und private Ombudsstellen. *bjg* – **Region** Seite 7

Kein Interesse an Schurkenrollen

Film Er ist einer der grössten lebenden Schweizer Schauspieler: Bruno Ganz. In «Himmel über Berlin» von Wim Wenders war er ein Engel, in «Der Untergang» Adolf Hitler und in «Heidi» der Alpöhi. Aktuell spielt er in «The Party», einem bissigen Abgesang auf die britische Oberschicht, einen deutschen Esoteriker.

Privat meidet Ganz aber Feste, wie er im grossen Interview sagt. Man stehe da herum und könne sich mit niemand richtig unterhalten. Der 76-jährige Zürcher spricht freimütig über Privates: über Journalisten, die seine Trunkenheit ausgenutzt haben, darüber, dass er seine eigenen Werke nicht oft ansieht und über die Unlust, in einem Superman-Film einen Schurken zu spielen. Und er erklärt, warum er die Hauptrolle in «Pretty Woman» nicht angenommen hat. *raz* – **Samstagsinterview** Seiten 2 und 3

Forscher röntgen Gletscher

Klimaerwärmung Über ein Dutzend Male waren Geologieprofessor Fritz Schlunegger und die beiden Doktoranden Alessandro Lechmann und David Mair von der Universität Bern im letzten Jahr auf dem Jungfrauoch. Mit speziellen Kameras ist es ihnen erstmals gelungen, einen Gletscher von unten zu röntgen und so dessen Untergrund in einem dreidimensionalen Bild darzustellen. Die Kameras funktionieren mit kosmischen Teilchen, die sowohl Eis als auch mehrere Hundert Meter dicken Fels durchdringen können und anschliessend auf den Filmen ihre Spuren hinterlassen. Die Methode eigne sich insbesondere für Gefahrenanalysen, sagt Schlunegger. Etwa wenn Gletschermassen abzustürzen drohen – wie im letzten Sommer bei einem Hängegletscher oberhalb des Bahnhofs Eiger-Gletscher. *mab* – **Kanton Bern** Seite 10

Geschäft mit krummen Gurken

Kallnach Was im Seeland auf den Feldern liegen bleibt, weil es kein Grossverteiler abnehmen möchte, wird neu in Bern im «Gmüesgarte» verkauft. Mit dem Start-Up engagieren sich vier Jungunternehmer gegen Food Waste. Eine der Lieferantinnen ist die Mutter der Mitbegründerin Franziska Güder. Für die Kallnacher Bäuerin ist das neue Konzept interessant. Es ermöglicht ihr eine breitere Abstützung bei den Absatzkanälen, ohne auf einen Zwischenhandel angewiesen zu sein. Zudem trifft sie auf Abnehmer, die bereit sind auch für Erzeugnisse zweiter Klasse einen guten Preis zu bezahlen. *db* – **Region/Wirtschaft** Seite 5

Christ koordiniert Talentschmiede

Fussball Beinahe wäre er als Trainer beim FC Biel in der Challenge League an der Seitenlinie gestanden. Statt in der Tissot Arena coachte Sven Christ auf der Winterthurer Schützenwiese, bis er im vergangenen Februar freigestellt wurde. Nach einer kurzen Auszeit trainierte er noch das U21-Team des FC Aarau in der 2. Liga interregional. Seit dem 1. Juli ist der 43-Jährige technischer Leiter des Teams Aargau. Dort hat der langjährige Super-League-Innenverteidiger und Inhaber der Uefa-Pro-Lizenz die Aufgabe, die besten Nachwuchsspieler des FC Aarau, des FC Wohlen und des FC Baden zu fördern. *ps* – **Sport** Seite 15

BT heute

Region
Die Pegelbeobachterin
Brigitte Welti aus Aegerten misst seit 21 Jahren einmal in der Woche den Wasserstand im Nidau-Büren-Kanal. Die Arbeit hat Tradition in ihrer Familie. – Seite 4

Region
Kloster, Spital, Schule

Die Gebäude an der Dufourstrasse 18 und 22 im Zentrum von Biel haben eine bewegte Geschichte. – Seite 6

Kultur
Klassiker der Weltliteratur

Sie wurden in der Schule gehasst oder geliebt, oft aber aus Langeweile oder Gestaltungszwang bekritzelt: die schmalen gelben Reclam-Hefte. – Seite 14

Wetter

Seite 28

18°/28°

Abo Service
Tel. 0844 80 80 90
abo@bielertagblatt.ch, www.bielertagblatt.ch/abo
Redaktion
Robert-Walser-Platz 7, 2502 Biel
Tel. 032 321 91 11
btredaktion@bielertagblatt.ch
Inserate
Gassmann Media AG, Längfeldweg 135, 2501 Biel
Tel. 032 344 83 83, Fax 032 344 83 53
www.gassmannmedia.ch/inserieren
Leserbrieft
www.bielertagblatt.ch/forum

Das Bieler Tagblatt als multimediale Zeitung auf dem Smartphone und Tablet lesen:



Heute auf bielertagblatt.ch

Kuriose Wolken am Himmel und süsse Tiere aus dem Seeland

Unsere aktiven Leserreporter schicken uns regelmässig ihre Eindrücke aus der Region: www.bielertagblatt.ch/meinbeitrag

Service

Inhalt	Inserate		
Forum/Sudoku	13	Freizeit	9
Agenda/Kino	22/23	Todesanzeigen	11
TV + Radio	24/25	Automarkt	12
Wetter	28	Stellenmarkt	26-27

Zu kleine Äpfel lassen sich in der Stadt verkaufen

Kallnach Eine Seeländer Jungunternehmerin lanciert in der Berner Innenstadt einen Hofladen gegen Food Waste. Ihre Mutter, eine Bäuerin aus Kallnach, wird zur Lieferantin – neben anderen Produzenten, die so ihre Ware zweiter Klasse zu einem guten Preis absetzen können.

Donat Blum

Man kennt die Geschichte. Bei den Schweizer Grossverteilern findet man längst kein Gemüse und Obst mehr, das von der vorgeschriebenen Norm abweicht. Rüebli müssen gerade sein und Äpfel eine Mindestgrösse und die richtige Portion Rouge an den Bäckchen haben.

Franziska Güder schlägt da nun zusammen mit ihren drei Geschäftspartnern einen anderen Weg ein. In einem Kellerlokal unweit des Berner Hauptbahnhofs haben sie den «Gmüesgarte» eröffnet. Dort bieten sie Obst und Gemüse direkt ab Hof an. In der Regel ist es Ware, die Produzenten aus dem Umland anderswo nicht unterbringen können: Erzeugnisse zweiter Klasse beziehungsweise Obst und Gemüse, das in der straff organisierten Handelskette wegen zu grossen Normabweichungen keinen Absatz finden würde, aber in tadellosem Zustand ist.

Auch von Frost verformte Äpfel werden in Bern gekauft

Franziska Güders Mutter, Ursula Güder, ist eine der Lieferantinnen. Vor 23 Jahren hat die 57-jährige Kallnacherin den Hof ihrer Eltern übernommen. War es früher ein klassischer Mischbetrieb, betreibt Güder heute Obst- und Ackerbau. Auf einer der 14 Hektaren Land baut sie 14 unterschiedliche Sorten Äpfel und Birnen an. Drei Frostnächte haben ihre diesjährige Obsternte allerdings beträchtlich minimiert. Bei Minus sieben Grad sind viele Blüten erfroren.

Trotzdem wird sie in zwei Wochen die ersten Äpfel nach Bern liefern können. Im Hofladen ihrer Tochter finde ja auch die Früchte Absatz, deren Blüten nur teilweise abgefroren, und die deswegen unförmig gewachsen oder zu klein geblieben sind. «Über den Preis haben wir allerdings noch nicht geredet», sagt die Mutter lachend.

Für die Landwirtin Güder ist das Projekt ihrer Tochter wirtschaftlich interessant. Die Produktionskapazität hat sie mit ihrem Ein-Frau-Betrieb zwar bereits ausgeschöpft und ihre Verkaufskanäle, Märkte und der eigene Hofladen, funktionieren gut. Trotzdem bleibt immer wie-

Mutter und Tochter Güder begutachten die übrig gebliebene Apfelernte. Matthias Käser



der einiges liegen. Marktfahrer nehmen ebenfalls nur noch Erzeugnisse erster Klasse ab. Und in vergangenen Jahren habe sie Fallobst auch einfach mal zur Seite kehren müssen, weil sich beim ausserordentlich tiefen Mostpreis die Arbeit nicht rentiert hätte, sagt Güder Senior.

Sie braucht das einfach – «mitanzupacken»

Güder Junior ist auf dem Kallnacher Bauernhof aufgewachsen. So manch einen Sommer verbrachte sie zwischen den Johannisbeerstauden und Apfelbäumen, um bei der Ernte zu helfen. Noch heute kommt sie wöchentlich für einen Arbeitstag auf den mütterlichen Betrieb. Sie brauche das einfach: etwas Praktisches, etwas Handfestes zu tun zu haben.

Seit sie den «Gmüesgarte» aufgebaut, sind die Tage auf dem Hof allerdings seltener geworden. 250 Stellenprozente hat sie mit dem

«Gmüesgarte» in Bern nun zu verantworten. Fünf Mitarbeitende stehen auf der Lohnliste. «Ein intensives Hobby», sagt Güder, die im Hauptberuf 70 Prozent als wissenschaftliche Mitarbeiterin bei der kantonalen Verwaltung arbeitet, und lacht.

Auch ihre drei Geschäftspartner sind in festen Anstellungsverhältnissen. In den «Gmüesgarte» stecken sie neben dem privaten Startkapital vor allem Leidenschaft und Idealismus. Genau wie in ihr erstes Geschäft, für das die vier Jungunternehmer vor drei Jahren zusammen gefunden haben.

Auf «frisch von gestern» folgt «chrumm und früsch»

Die «Äss-Bar» befindet sich im direkt benachbarten Kellerlokal des «Gmüesgarte». Dort bieten die vier Jungunternehmer Backware vom Vortag an, die ihnen Bäckereien gegen Gewinnbetei-

gung zur Verfügung stellen. Nach einem halben Jahr schrieb der Berner Laden, den sie nach dem Vorbild eines Zürcher Ladens mit demselben Namen entwickelt haben, schwarze Zahlen.

Der Idealismus kommt vor dem Geschäft

Ob auch der «Gmüesgarte» einst so erfolgreich sein wird, soll sich gemäss Businessplan innerhalb eines Jahres zeigen. Erfahrungswerte gibt es nicht. Die neue Geschäftsidee ist ohne Vorbilder entstanden. «Das benachbarte Nagelstudio ist ausgezogen und da wollten wir etwas machen, das zu der «Äss-Bar» passt», sagt Güder.

Um das laufende Geschäft nicht mit dem unerprobten Konzept zu gefährden, haben die vier Initianten eine Muttergesellschaft für beide Läden gegründet, deren Aktien sie mit ihrem Privatvermögen halten. Weitere 25 000 Fran-

ken Anschubfinanzierung konnten sie mit einem Crowdfunding generieren.

Im Vordergrund steht für Güder und ihre Kollegen nicht das Geschäft, sondern das Engagement gegen Food Waste. Zwei Millionen Tonnen einwandfreier Lebensmittel landen in der Schweiz jährlich im Müll. 13 Prozent davon, so schätzt der WWF, ist Gemüse und Obst, das auf den Feldern liegen bleibt, «weil es zu gross, zu klein oder zu unförmig ist.»

Güder kennt das vom Hof in Kallnach. «Wir haben als Kinder schon mitbekommen, wenn wir Meertrübel gepflückt haben, und der Händler sie dann nicht brauchen konnte», sagt sie zu ihrer Mutter.

Es profitieren die Bauern und die Kunden

Güder Senior ist froh, kann sie den Zwischenhandel heute umgehen. «Das ist für Landwirte auch

am «Gmüesgarte» interessant», sagt sie. «Nicht zuletzt kriegt man in der Stadt die besseren Preise als auf dem Land, wo dir auch der Nachbar ein Kilo Äpfel in den Garten stellen kann.» Die Berner Kunden im «Gmüesgarte» würden ihr sogar zurückmelden, dass sie das Gemüse zu günstig verkaufe, sagt die Tochter.

Beliefert wird der «Gmüesgarte» im Moment hauptsächlich von einer Betriebsgemeinschaft in Kerzers, die drei Bauernhöfe umfasst. Gerade eben ist aber auch ein erstes spontanes Angebot eingegangen. Franziska Güders Fahrer, dessen Dienstleistung sie von der «Äss-Bar» zukaufte, konnten bei einem Bauer eine Ladung überschüssiger Gurken und Zucchini abholen. Sehr schön seien sie, berichtet eine Mitarbeiterin per Telefon an Güder Junior. «Chrumm und früsch», würde das im Werbejargon der Jungunternehmer heissen.



Die «Stadt Grenchen» ist zurück

Grenchen Vor etwas weniger als einem Jahr wurde das Jagdflugzeug Devoitine D.26 mit dem Taufnamen «Stadt Grenchen»

nach einem Landeunfall beschädigt. Nun ist der Oldtimer mit dem Jahrgang 1931 wieder vollständig repariert und präsent

tierte sich am Donnerstagnachmittag mit neuer Stärke über dem Flughafen von Grenchen. *jat/Bild: Matthias Käser*

Derungs auf 3. Zwischenrang

Ins Gestern Abend bewies die Inserterin Chantal Derungs in der SRF-Sendung «eusi Landchuchi», welche Schätze das Seeland für die Küche bereithält. Die Schmetterlings-Expertin des Papiliorama servierte gefüllte Bielersee-Fischröllchen mit Spargeln auf Saisonsalat als Vorspeise. Zum Hauptgang gab es Fleischvögel mit Kartoffelgratin nach Inser Art und Seeländer Ofengemüse. Der Schoggi-Cheesecake mit Holunderblütenmousse rundete die Schmauserei aufs Schönste ab.

Chantal Derungs, die in Südafrika aufwuchs, begrüsst ihre Mitkonkurrenten mit einem musikalischen Vortrag ihrer eigenen, vierköpfigen Hausmusik. Für ihr Menu erhielt Chantal Derungs 200 Punkte und setzte sich somit auf den dritten Zwischenrang der sieben Teilnehmer. *tsi*

Reklame

Veranstalter: **eventra** www.orpundart.ch

ORPUNDART

OPENAIR 2017

PEGASUS

HECHT

GEORGE

NEMO

DONNERSTAG 17.08.17 | ORPUND (BIEL/BIENNE)

Vorverkauf: Restaurant Linde Orpund & AMAG Biel/Bienne: CHF 45.-
Startticket: CHF 49.- *startticket Abendkasse: CHF 55.-

Sponsoren:

Medienpartner: