

**Genialität zeichnet sich durch Einfachheit aus – auch im Internet.**



[www.update.ch](http://www.update.ch)



## Berner Landbote

28.11.2017

### **Lokale Braukultur ist Weltspitze**

Grosse Sudhäuser beherrschen den Biermarkt. Aber rundherum in lokalen Küchen köcheln ausgeklügelte Sorten Eigenbräu.

PrevNext

Grosse Sudhäuser beherrschen den Biermarkt. Aber rundherum in lokalen Küchen köcheln ausgeklügelte Sorten Eigenbräu.

Patrik Vaucher braut unter dem Label Mousse de Thoune allerlei Eigenkreationen.

Patrik Feller, Präsident und Informatiker.

Die Sios GmbH liefert Zubehör für Heimbrauer.

Egger Bier ist nahe bei den Kundinnen und Kunden, hier beispielsweise an der Gürbetaler Bierwanderung.

**Bier • Freundinnen und Freunde des Gerstenkaltgetränks dürfen anstossen: Die Vielfalt an Biersorten wird grösser; die Dichte an Braustätten in der Schweiz erreicht Weltrekord. Mitverantwortlich sind zahlreiche Hobbybrauer aus der Region.**

*DV*

Im Schatten der Giganten Carlsberg und Heineken tummeln sich immer mehr Klein- und Kleinstbrauer, die in Küche oder Keller ihre eigenen Kreationen aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe produzieren. Am ersten Thuner

Craft Beer Festival waren einige präsent, so zum Beispiel Patrik Feller. Der Informatiker präsidiert den Thuner Homebrew Club (THC) und betreibt selber die Kleinstbrauerei Strättligen Bier. Das Festival war Teil der Publikumsmesse «Neuland» an der Thun-Expo. Der Sortenvielfalt sei keine Grenze gesetzt, sagt der Hobbybrauer. «Von süss, bitter, sauer, trocken bis fruchtig hat alles Platz.» Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl Aromen, die dem Eigenbräu die charakteristische Note verleihen. Vauchers «Querschläger» mit Buchenholz und Himbeer etwa erzielte Bestnoten.

Haxli Schwändi Bräu ist seit 2011 Mitglied des Thuner Homebrew Clubs. Nach Inbetriebnahme einer neuen Brauanlage etablieren sich die Pioniere aus Heiligenschwendi als professionelle Brauerei. Als Braustätte gilt, wer berufs- oder hobbymässig mehr als vier Hektoliter Bier pro Jahr braut oder dieses unabhängig von der Menge abgibt oder verkauft. Haxli informiert auf der Website über die Eigenproduktion: Im Braujahr 2016 waren es 8,2 Hektoliter. Die meisten Hobbybrauer verbleiben allerdings im Stadium der Freizeitbeschäftigung.

### **Zahl der Braustätten wächst weiter**

Im Verzeichnis der steuerpflichtigen Inlandbrauereien sind gemäss jüngster Bilanz 833 Braustätten verzeichnet – 99 mehr als im Vorjahr. «Der Gründungsboom setzt sich ungebremst fort», stellt der Schweizer Brauerei-Verband in seiner Mitteilung zum Braujahr fest. Im Verhältnis zur Bevölkerungszahl erreicht die Dichte an Braustätten in der Schweiz Weltspitze. Damit wächst auch die Biervielfalt: Allein die 18 assoziierten Mitglieder des Schweizer Brauerei-Verbands stehen für nahezu 300 verschiedene Biermarken, die registrierten Unternehmen hinzugerechnet resultieren mindestens 4000 verschiedene Schweizer Biere. «Die Schweiz ist somit ein wahres Bier-Paradies», bilanziert der Verband. Die Bilanz darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass wenige Giganten den Biermarkt beherrschen. Grosse und Mittलगrosse geben sich möglichst kundennah: Egger Bier beispielsweise organisiert Rampenfeste, Besichtigungen und den traditionsreichen Bockbieranstich.

### **«Mousse de Thoune» aus der Pfanne**

**Bierkultur • Menschen mit Freude an Bier und Geselligkeit stehen hinter der auflebenden Bierkultur. Patrik Vaucher ist so einer: Er braut preisgekrönte Biere und bietet Kurse an.**

Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen: Der Willkommensgruss auf der Website der «Mousse de Thoune» gibt einen Vorgeschmack auf ein Volksgetränk, das nicht aus industrieller Produktion stammt, sondern aus der kleinen Welt des Hobbybrauers Patrik Vaucher. Er betreibt an der Allmendingenallee 7b in Thun die registrierte Kleinbrauerei Nr. 647, kontrolliert durch das Kantonale Laboratorium Bern. Ein- bis zweimal pro Monat braut Patrik Vaucher eine Menge Mousse für den lokalen Verkauf. Versteht sich von selbst, dass dieses edle Handwerksprodukt nicht im Supermarkt zu kaufen ist, sondern in ausgewählten Lokalen wie dem Restaurant Alpenblick und der Stiftung Uetendorfberg, dem Mühlstübli Steffisburg und im Klabier Shop Thun.

Integriert im Musikhaus Kunz & Iseli GmbH sorgen dortige Verkäufer dafür, «dass beim Musikmachen niemand Durst leiden muss». Das Sortiment umfasst vorwiegend Biere von regionalen Schweizer Kleinbrauereien. Das Angebot werde laufend erweitert, teilt Klabier auf Facebook mit. Auch dies ist ein Merkmal der auflebenden Bierkultur: die Akteure und Akteurinnen sind auf sozialen Medien präsent.

Hobbybrauer Patrik Vaucher braut in seinem umgebauten Keller laufend verschiedene obergärige, spezielle Biersorten, so ein Black Bock, ein Abtei Bier oder das Saison de Forêt mit Waldhonig aus der Region und Tannensprösslingen. Vauchers Sohn, inzwischen 24-jährig und selbst ein Freund von Malzgetränken, hatte seinen Vater vor vier Jahren zum Umsteigen von der Kaninchenzucht aufs Bierbrauen gebracht: «Ein Vater muss doch ein Hobby haben», hatte der Sohn moniert, als der Vater genug hatte von springenden Rammlern, und eine neue Freizeitbeschäftigung suchte.

Inzwischen kam Patrik Vaucher ganz auf den Geschmack, er besuchte Braukurse und bildete sich kulinarisch weiter. Seine «Mousse de Thoune» wurde zum Renner, die Nachfrage nach dem Eigenbräu übersteigt das Angebot. Dem hauptsächlichen Beruf als Sozialpädagoge und Wohngruppenleiter bei der Stiftung Uetendorfberg für Menschen mit Hör-, Sprach- und Mehrfachbeeinträchtigungen will Patrik Vaucher aber trotz

Bierleidenschaft treu bleiben, denn die Institution sei ihm sehr ans Herz gewachsen. Vaucher ist und bleibt ein sozialer Mensch.

### **Brauer werden in einem Tag**

Vor zwei Jahren öffnete er sein Braurefugium für Braukurse. Pro Monat finden durchschnittlich ein bis zwei Kurse für sechs bis acht Personen statt, die jeweils rasch ausgebucht sind. Freie Plätze schreibt Patrik Vaucher auf der Website aus. Die Kurse eignen sich auch als Geschenk. Die 140 Franken Kursgeld sind gut investiert: Die Teilnehmenden erhalten eine kompetente Einführung und das nötige Grundwissen, wie aus verschiedenen Rohstoffen ein gutes Bier gebraut wird. Der Tageskurs beginnt mit dem Einmaischen des Malzes; gebraut wird in einer 70-Liter-Pfanne auf einem Gaskocher. Zwischen dem Läutern, Hopfenkochen, Würzen und Abkühlen bis zur Hefebeigabe ins Gärfass gibt es genug Wartezeiten, in denen auch mal kesse Sprüche geklopft werden. «Man muss aber sehr genau arbeiten und den Kopf bei der Sache haben», sagt der Hobbybrauer.

Nach der Reifezeit haben die Teilnehmenden Anrecht auf sechs Flaschen Eigenbräu. Znüni und ein währschaftes Mittagessen, von Ehefrau Priska Vaucher schmackhaft zubereitet, sind ebenfalls inbegriffen. Verdienen kann Patrik Vaucher nichts an diesen Kursen, denn hinter dem Angebot steht nebst Herzblut auch viel Vorbereitung und Organisation.

### **Club bündelt die Szene der Hobbybrauer**

**THUN • Bier schäumt aus Kellern und Küchen: Der Thuner Homebrew Club THC führte am Craft-Beer-Festival anlässlich von «Neuland» vor, was seine Mitglieder in der Pfanne haben.**

In den Vereinigten Staaten haben sich über 2000 registrierte Homebrew-Clubs im Dachverband der Heimbrauer zusammengeschlossen. Die Swiss Homebrewing Society SHS ihrerseits zählt 250 Mitglieder und wächst kontinuierlich. Der Verein versteht sich als Plattform des Austauschs unter Hobbybauern und fördert «mit Ausflügen im In- und Ausland das Wissen ums Kulturgut Bier im Allgemeinen sowie um dessen Herstellung im Speziellen». Alljährlich findet eine Bierprämierung statt. Mitglied der ersten Stunde ist der Thuner Homebrew Club THC, bestehend aus 30 Aktiven und zehn befreundeten Kleinstbrauereien. Vaucher mit seiner Mousse de Thoune gehört ebenfalls zum Club. Ein eigenes THC-Bier braue der Club nicht, betonen die Gründer, um allfällige Anspielungen auf den Wirkstoff THC im Cannabis gleich auszuräumen.

Jeden ersten Dienstag des Monats treffen sich die Freunde des Gerstenkaltgetränks zum Stammtisch in der Alten Oele Thun. «Da darf jeder sein eigenes Bier mitnehmen», sagt Präsident und Gründungsmitglied Patrik Feller, selber Betreiber der Thuner Kleinstbrauerei Strättligen Bier. Neulich organisierte der Club das erste Thuner Craft Beer Festival im Rahmen von «Neuland» im Messezentrum Thun. Die Teilnahme an der Messe sei jeweils ein Höhepunkt im Vereinsjahr, sagt Feller.

Der Vielfalt sind laut Feller keine Grenzen gesetzt: Das Grundrezept – die Kombination der Rohstoffe Malz, Hopfen und Hefe – variiert mit der Vielzahl an Zutaten, Aromen und Brauverfahren. Alkohol dient als Geschmacksträger. Im obergärigen «Haxli Forester» von Schwändi Bräu mit einem Gehalt von 5,1 Prozent beispielsweise sind deutlich die Tannensprossen zuerkosten. Den Tannenzweig ergänzen die Hobbybrauer mit Eichenholzaroma und anständigem Hopfenbitter. Die Geheimnisse des Labels Haxli liegen im Namen Hagsbüel, Standort der Mikrobrauerei in der Gemeinde Heiligenschwendi.

Der Club vermittelt auch Kurse rund ums Brauen, denn der Wissensdurst in der Szene ist gross. Angebote gibt es bei der Brauwerkstatt Egghubel Gerzensee, bei Blackwell Brewery Burgdorf und der Beratungsfirma Prolek Faulensee. Die Hobbybrauer planen überdies mit der Gründung der Brauerei Thun Bier AG den Schritt ins Geschäft: In einer ehemaligen Kantine an der Bernstrasse soll im Frühling eine professionelle Brauerei ihren Betrieb aufnehmen.

### **Kleine kommen und gehen – Egger Bier bleibt nah bei Kunden**

**WORB • Die Brauerei Albert Egger AG gehört zu den Mittelgrossen der Bierbranche, mit 154 Jahren**

## **blickt das Unternehmen aber auf eine aussergewöhnliche Firmen- und Familiengeschichte. Michael und Marcel Egger leiten den Betrieb in sechster Generation. Kundennähe ist das Erfolgsrezept der Firma.**

Wenn Egger Bier ruft, kommen die Stammgäste pünktlich und in Scharen. So beispielsweise neulich zum Bockbieranstich in Worb: Die Gaststube des Brauereirestaurants ist bis auf den letzten Platz gefüllt, als Produktionsleiter Michael Egger zur Begrüssung antritt und sich bei den lieben Gästen bedankt für die Treue – «nicht nur heute Abend, sondern übers ganze Jahr». Auch Braumeister Yannick Spindler tritt persönlich vor die Gäste, um sein jüngstes Stargebräu anzukündigen: «Gutmütig und sanft» sei es geworden. Bereits im August hatte der Braumeister mit Einmischen begonnen. Zweimal jährlich – zu Ostern und vor der Adventszeit – produziert Egger ein Bockbier, das mit sechs Prozent einen etwas stärkeren Alkoholgehalt als Lager- und Spezialbier aufweist und somit auch würziger ist. Das Bockbier im Frühling liefert die Brauerei jeweils mit ihrem Pferdegespann auf den Berner Kornhausplatz aus, wo der alten Tradition gemäss der Anstich des Fasses erfolgt.

### **Mundart-Rap über die «Stange»**

Dass die Brauerei Egger 154 Jahre lang als eigenständiger Familienbetrieb überlebt hat, ist keine Selbstverständlichkeit, mussten doch andere traditionsreiche Betriebe wie Gurten, Cardinal und Warteck ihre Produktion den Grossen überlassen. 2013 feierte Egger Bier das 150-Jahre-Jubiläum mit einem grossen Volksfest und Tag der offenen Tür. Hierfür spannte die Brauerei lokale Szenemusiker ein, um für das Worber Getränk den witzig-frechen Werbefilm «Hopfe, Malz und Wasser» zu produzieren. Auf der Website der Brauerei und auf Youtube ist der Clip zu sehen und zu hören. Für das Konzept zeichnet Florian Wyss, der durch Müslüm-Television schweizweit zum Erfolgsgarant geworden ist. In die Hauptrolle teilen sich Resli Burri, Text, und Pascal Dussex, Gesang. Die Blaskapelle Worb verleiht der vielstimmigen Lobeshymne aufs Volksgetränk die nötige Würze.

Ausgangspunkt ist die bodenständige «Stange», die «schlank, blond und lang» auf dem Tresen steht, gezapft von der blonden und schlanken Wirtin dahinter. Am Schluss des Clips wird allen klar, wie der schäumende Zaubertrank in den Tank beziehungsweise den Ausschank gelangt und weshalb alle Beteiligten stets guter Laune sind.

### **Das Brauen muss Freude bereiten**

«Wenn du keine Freude daran hast, kannst du diesen Beruf nicht machen.» Dieser Grundsatz wurde dem jungen Michael Egger durch Vater Max Egger eingebläut. «Selbstverständlich musste ich schon früh in unserem Betrieb mithelfen», erzählt Michael Egger hinten in der vollen Gaststube an einem Nebentisch, wo ein ungestörtes Gespräch mit dem Vertreter der sechsten Generation möglich ist. Den weiteren Abend wird der 35-Jährige seinen Stammgästen und Freunden widmen. Sie warten ungeduldig darauf, mit Egger anstossen zu dürfen. Erst kürzlich sind die Brüder Marcel und Michael in die Geschäftsleitung eingestiegen.

Den Beruf des Bierbrauers – heute Lebensmitteltechnologe mit Schwerpunkt Bier – erlernte Michael Egger aus freiem Willen, allerdings nicht im elterlichen Betrieb, sondern bei Rugenbräu Interlaken. Nach Abschluss der Berufslehre arbeitete er zwischenzeitlich als Gerüstbauer und absolvierte die Handelsschule in Bern. Seinen Braumeistertitel erwarb er in München. Vor elf Jahren wurde endgültig klar, dass er zur Brauerei Egger gehört und es ihm Freude macht, für den Betrieb Verantwortung zu übernehmen. Jetzt ist er Produktionsleiter und versichert: «Ich wurde durch meine Familie nie unter Druck gesetzt.»

Der Einstieg im Familienbetrieb erfolgt in einer Zeit, da landauf landab neue Klein- und Kleinstbrauereien entstehen und die Bierkultur eine Renaissance erlebt – zur Freude Eggers: «Es ist eine schöne Entwicklung.» Den Ursprung der Craft-Beer-Bewegung, die zum Ausbruch aus der industriellen Massenproduktion führte, ortet Egger in den Vereinigten Staaten. Experimentalbrauer wollten sich nicht länger an das historisch bedingte Reinheitsgebot halten und kreierten eigene Produkte. Nach Auflösung des Bierkartells in den 1990er-Jahren entstanden auch hierzulande Dutzende «Garagenbrauereien». Viele der Neuen verschwanden in der Folge wieder sang- und klanglos. Übrig blieben innovative Betriebe – «lokale Bierkreationen von hoher Beständigkeit», wie Egger erläutert. Der Anspruch auf Rückverfolgbarkeit und der erstarkte Fokus der Konsumentinnen und Konsumenten auf regionale Produkte, Qualität und lokale Verankerung kommen auch

Brauereien wie Egger zugute. «Diese Bewegung stärkt unsere Marke», zeigt sich Egger überzeugt.

Malz und Hopfen kauft Egger – wenn möglich – aus einheimischer Produktion. Der Schweizer Markt decke jedoch kaum einen Zehntel des Bedarfs, sagt Egger. Die Kundennähe festigt Egger durch eigene Anlässe wie den Bockbieranstich, Präsenz an lokalen Festivals wie der Gürbetaler Bierwanderung, regelmässigen Verkauf ab Rampe, den jährlich stattfindenden Rampenfesten und Brauereibesichtigungen. Zum Unternehmen gehören zudem die Restaurants Braui Worb, Fédéral am Bundesplatz und Anker am Kornhausplatz.

Geschäftszahlen gibt die Brauerei A. Egger AG nicht bekannt. Mit einer Jahresproduktion von 20'000 Hektolitern gehört Egger zu den Mittelgrossen; Egger ist auch Mitglied des Schweizer Brauerei-Verbands SBV, bestehend aus 18 schweizerischen Unternehmen mit einem Mindestausstoss von 2000 Hektolitern. Nach einer geringfügigen Umstrukturierung mit einem punktuellen Stellenabbau beschäftigt die Egger AG heute 36 Angestellte. «Der Abbau von vier Stellen war für uns sehr schmerzhaft» betont Egger. Nebst einer Frühpensionierung konnten aber für alle Mitarbeitenden gute Lösungen gefunden werden. «Nun konzentrieren wir unsere Produktion aufs Wesentliche, nämlich unsere bewährten Biersorten», sagt Egger.

Das «Albertus», das den Namen des Gründers trägt, steht zuoberst auf der Sortimentsliste. Weitere Egger-Klassiker sind das Lager-, Zwickel- und Bockbier, Bügel Spezial, Fleur d'Abeilles, Galopper, Maximus, Soleil Spezial (produziert mit Solarenergie) und andere mehr.

Vom übrigen Getränkehandel ist nur noch Mineralwasser übriggeblieben. Das «Egger Wasser» stammt aus der hauseigenen Fassung, die bereits 1863 von Gottfried Egger erschlossen wurde und die Brauerei bis heute mit hochwertigem Wasser speist. Wasser ist denn auch wichtigste Komponente des Biers: Bier selber besteht zu rund 90 Prozent aus Wasser; zur Herstellung eines Liters Bier braucht es 70 Liter Wasser.

### **Erster Swiss Beer Award**

Einige Biere aus der Brauerei Egger sind preisgekrönt, holten bei internationalen Wettbewerben Gold oder Silber. «Für uns und unser Personal sind diese Auszeichnungen immer wieder eine wichtige Bestätigung», sagt Egger. Demnächst findet auch in der Schweiz ein bedeutender Wettbewerb statt: der erste Nationale Swiss Beer Award. Die Prämierung der besten Biere aus einheimischer Produktion durch die Leitung mehrerer Expertenteams findet am 29. November – Nomen est Omen – im Bierhübeli Bern statt. Mit dabei ist auch die Firma Egger.

Der Wettbewerb hat laut Komitee zum Ziel, «die schweizerische Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen.» Mehrere Verbände und Branchenorganisationen stehen hinter dem Anlass, nämlich der Schweizer Brauerei-Verband SBV, die Interessengemeinschaft unabhängiger Schweizer Brauereien, die Schweizerische Braumeistervereinigung, die Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Bio Suisse, die Labor Veritas AG sowie die Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften.

Die Veranstalter blicken mit Stolz auf die Entwicklung der Branche: «Mit 833 offiziellen Braustätten kann die Schweiz zu Recht als Brau- und Bier-Eldorado bezeichnet werden.»

### **Zahl der Braustätten steigt innert Jahresfrist um 13 Prozent**

**Biermarkt • Es wird zwar insgesamt weniger Bier getrunken, aber der Konsum einheimischer Biere nimmt zu; die Branche vermeldet die weltweit höchste Brauereidichte. Giganten wie Heineken und Carlsberg bleiben aber nahezu konkurrenzlos.**

Das jüngste Schweizer Braujahr dauerte vom 1. Oktober 2016 bis 30. September 2017 und war geprägt von einem leichten Minus von 0,2 Prozent. Der Bierausstoss betrug laut Mitteilung des Schweizer Brauerei-Verbands insgesamt 4,61 Mio. Hektoliter. Während die Bierimporte um 3,5 Prozent schrumpften, wuchs die Inlandproduktion um 0,9 Prozent.

Das Wachstum an Brauereien und Vielfalt ist ungebrochen: Im September 2017 verzeichnete die Eidgenössische

Zollverwaltung total 833 Braustätten, im Vorjahr waren es 734 gewesen. Mit Auflösung der Eidgenössischen Alkoholverwaltung (EAV) beziehungsweise Integration Anfang 2018 in die Eidgenössische Zollverwaltung (EZV) ist die Oberzolldirektion für Tabak- und Bierbesteuerung zuständig. Als Braustätte gilt, wer berufs- oder hobbymässig mehr als 4 Hektoliter (400 Liter) Bier pro Jahr braut oder dieses abgibt oder verkauft. Die Biersteuersätze pro Hektoliter bewegen sich zwischen 16,88 für Leichtbier und 33,76 Franken für Starkbier.

### **Von 734 auf 833 – plus 13 Prozent**

Im September 2017 waren bei der Zollverwaltung total 833 steuerpflichtige Braustätten registriert – im letzten Jahr waren es 734 gewesen. Damit erreichte die Dichte an Braustätten Weltspitze. Auch wenn die Zahl an neuen Brauereien stetig wächst, beherrschen Giganten den Biermarkt: 99,2 Prozent des Schweizer Biers stammt aus 49 Brauereien. Ihnen gemein ist, dass sie alle jährlich über 1000 Hektoliter Bier ausstossen und das Bierbrauen professionell betreiben. In diesen Brauereien wirken gelernte Bierbrauer, die eine dreijährige Lehre zum Lebensmitteltechnologe Schwerpunkt Bier absolviert haben. Laut Branche schliessen aber durchschnittlich nur zehn Lernende jedes Jahr ihre Ausbildung ab und dürfen sich offiziell Bierbrauer nennen.

Gut möglich, dass der Schweizer Biermarkt demnächst durch weitere ausländische Produkte geschwemmt wird: Pils ist nämlich bislang in der Schweiz nicht zugelassen aufgrund des geltenden Staatsvertrags von 1973 mit der damaligen Tschechoslowakei. Der Vertrag erlaubt zwar das Brauen nach Pilsner Art, verbietet aber die Bezeichnung «Pils», «Pilsner», «Pilsener» oder «Pilsner Bier». Diese Bezeichnungen sind in Tschechien geschützt, und ihre Verwendung ist nur für tschechische Biere erlaubt. Nationalrat Alois Gmür (CVP/SZ), seines Zeichens selber Braumeister und Brauereibesitzer, verlangt per Postulat die Änderung dieser Regeln.

Als Nummer 1 in Europa gilt die holländische Heineken-Gruppe, die in der Schweiz vier Marken besitzt und 720 Mitarbeitende beschäftigt. Als führende Brauerei in der Schweiz bezeichnet sich Feldschlösschen, Teil der dänischen Carlsberg-Gruppe. Im Sortiment führt Feldschlösschen 40 Biermarken und beschäftigt 1200 Mitarbeitende an 21 Standorten.

Weitere Artikel

### **Vollzugspflichten bleiben unerfüllt**

Strassenlärm • Bis Ende März müssten Kanton und Gemeinden gemäss Gesetz ihre lärmigen Strassen saniert haben, doch die Vollzugspflichten bleiben in vielen Fällen unerfüllt. Bundesgeld fliesst weiter – dank der revidierten...[mehr](#)

### **Die Innenstadt wird zum grossen Kreisverkehr**

Thun • Während vier Jahren wird rund um das Stadtzentrum immer wieder gebaut. Los geht es am 3. April mit Arbeiten am Berntorkreisel und am Lauitorstutz. Wer mit dem Auto an das rechte Thunerseeufer fahren will, muss unter...[mehr](#)

### **Stille Wahl in letzter Minute vermieden**

Oberhofen • Für die Nachfolge von Gemeindepräsidentin Sonja Reichen kommt es zur Kampfwahl. Mit Petra Maurer (SP), Rudolf Ritschard (Ein Oberhofener für Oberhofen) und Philippe Tobler (SVP) wollen drei Personen in das höchste Amt...[mehr](#)

### **An ein Durchkommen ist vorläufig nicht zu denken**

Wattenwil • Über das genaue Ausmass des Hangrutsches Meierisli bestehen noch keine verlässliche Angaben.

Für Behörden und Fachleute ist jedoch klar: Die Gefahrenzone im betroffenen Gebiet ist zu meiden.mehr

### «Das einzig richtige wäre ein Kunstrasen»

Worb • Seit über zehn Jahren fehlt es an Sportplätzen. Nun soll die Gemeinde mittels einer Volksinitiative auf Trab gebracht werden, damit im Worboden bald ein Kunstrasen eingebaut wird. Die Devise: «Raus aus dem Stillstand.»mehr



Berner Landbote ist eine Publikation der AZ Medien

© Copyright 2012 by AZ Medien AG | Website by update AG, Zurich