

MISTZETTER

Ueli Steffen ist für Trennkost

Auch wenn aus wissenschaftlicher Sicht der momentane Umgang mit Pflanzenschutzmitteln getrost als Hysterie bezeichnet werden kann, könnte es einem doch etwas «gsmuech» werden, wenn man die Spritzmittelempfehlungen der Chemiefirmen hört. Wenn dann die Obstbauern auch noch über die neusten Schutanzüge und Atemschutzmasken scherzen, wie gut man damit Konsumenten erschrecken könne, fragt sich der Beobachter schon, wie gesund Obst eigentlich ist. Der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel empfiehlt der Fachmann hingegen auch nicht wirklich. So rät Ueli Steffen zu wurmfreien Früchten: «Statt ungespritzte Kirschen zu essen, würde ich das Fleisch eigentlich lieber in der Metzgerei einkaufen.»

Bänz Moser vermisst das Fleisch am Knochen

Im Programm zur Informationsveranstaltung auf dem Schwand waren die administrativen Vereinfachungen noch angekündigt worden. Gerüchteweise war der Grossaufmarsch an Bauern gar diesem Programmpunkt zu verdanken. Nachdem Bänz Moser während dreieinhalb Stunden neue administrative Hürden verkünden musste, hatten die meisten glücklicherweise so Hunger, dass niemand mehr fragte, wo denn nun die Vereinfachungen geblieben seien. Auf Nachfrage der «BauernZeitung» meinte Moser mit resigniertem Lächeln, die verkünde er dann, wenn es etwas mehr Fleisch am Knochen gebe. Noch sei es aber nicht der Rede wert.

BAUERNZEITUNG: Was in vielen Haushalten die Mutter macht, machen Sie geschäftlich. Was tun Sie genau?

URS LEUENBERGER: Im November 2011 habe ich mit meinem Geschäftspartner Stefan Wegmüller in Oberburg unsere Firma Sandwichkönig Wegmüller & Leuenberger gegründet und mit der Produktion von täglich frischen Sandwiches gestartet. Mit unserem 17-köpfigen Team beliefern wir unsere Kunden in den Kantonen Bern und Solothurn von Montag bis Samstag Tag und Nacht mit frischen Sandwiches. Zu unseren Kunden zählen nebst vielen Dorfläden, Tankstellenshops das Salem-Spital in Bern und die Schweizer Armee. Wir selber verkaufen unsere Produkte und ein abgerundetes Bäckersortiment auf zwei Znünitouren in Burgdorf, Solothurn und Zuchwil.

Wie sind Sie aufs Sandwich gekommen?

LEUENBERGER: Ich liebe Sandwiches! Mein Geschäftspartner und ich arbeiteten beide vorher im Volg. Wir waren viel unterwegs und verpflegten uns auch häufig mit Sandwiches. vielerorts gibt es jedoch nur die begasten Sandwiches, welche bis zu zehn Tage haltbar sind und mit unserer Vorstellung von einem frischen Sandwich nicht viel zu

tun haben. Wir sahen beide, wie gross das Potenzial ist. Daher verfolgten wir diese Idee weiter, bis wir im November 2011 durchstarteten.

Wie sieht Ihr Sortiment aus, und woher kommen die Zutaten dafür?

LEUENBERGER: Unser Sortiment umfasst momentan 59 Sorten Sandwiches. 80 Prozent des Umsatzes generieren wir mit den Klassikern Schinken, Salami und Käse. Für die restlichen 20 Pro-

zent benötigen wir viele Spezialitäten wie Thon, Ei, Rohschinken, Mostbröckli, Buurehamme, Antipasti, Braten, scharfe Salami und und und. Wir verwenden wo möglich nur Produkte mit dem Label Suisse Garantie. Beim Thon wird dies jedoch etwas schwierig. Unsere Saucen werden nach unseren Rezepten gemischt, und die Tomaten und Gruken schneiden wir jeden Tag selber auf, damit haben wir immer knackfrische Ware in unseren Sandwiches. Wir achten darauf, dass wir Lieferanten aus der Region berücksichtigen können. Der Bäcker beispielsweise backt unsere Brötli im gleichen Haus. Das Fleisch beziehen wir von zwei verschiedenen Betrieben, und das Gemüse kommt von einem kleineren Gemüselieferanten.

Was sollten die Schweizer Bauern für den Sandwichkönig sonst noch alles produzieren?

LEUENBERGER: Schweizer Trutenfleisch! Für unseren Trutenschinken. Es ist momentan nicht möglich, genügend Schweizer Trutenschinken zu beziehen. Ich denke, das wäre eine gute Idee, wenn einige Bauern eine Trutenzucht aufbauen würden.

Niemand auf der ganzen Welt ist so dick wie die Schweizer, einzig die Amerikaner können bekanntlich noch mithalten. Liegen da Sandwiches wirklich im Trend, oder haben Sie auch eine Light-Variante in Aussicht?

Chruut & Rüebli mit Urs Leuenberger

Zur Person

Vorname/Name: Urs Leuenberger

Beruf: Detailhandelsfachmann Lebensmittel, selbständig erwerbend als Sandwichkönig Inhaber/Geschäftsführer

Wohnort: Hindelbank

Jahrgang: 1977

Erstes verdientes Geld: Ab der 5. Klasse Wochenjob auf dem Bauernhof des Nachbarn in Sumiswald. Ab der 8. Klasse beim Wochenjob im Coop, wo ich später auch meine Ausbildung absolvierte.

Hobbys: Skifahren, Fischen, Pilze sammeln und meine Familie.



LEUENBERGER: Sandwiches hat man schon vor 100 Jahren gegessen und wird man sicherlich auch noch in 100 Jahren immer essen. Der Convenience-Food-Bedarf steigt stetig und nimmt immer eine grössere und wichtigere Rolle ein auf dem Ernährungsplan vieler Menschen. Wir haben natürlich auch leichtere Varianten im Angebot, beispielsweise ein Hüttenkäsesandwich oder ein Gemüsesandwich, aber wie vorher bereits erwähnt, unsere Kunden wollen am liebsten die Klassiker!

Interview Simone Barth



Schon wieder wurden die Kleider knapper – was nicht am Waschen lag

«Du bist schwer in Ordnung!» Mit diesen Worten bedankt sich eine Bekannte für einen gerne geleisteten Dienst von mir. Dieses gut gemeinte Kompliment bringt mich sogleich ins Grübeln. Ordnung ist gut und schwer – stimmt.

Immer öfter kommen bei mir Gefühle auf, dass wir uns nur noch steuern und treiben lassen. In den Wochen vor Weihnachten werden wir von allen Seiten betört mit ausgefallenen und exklusiven Menuvorschlägen. Nein, die ganze Wohnung sollte gestylt werden und auch die Kleidung zu den Festtagen kann nicht genug glänzen. Da kann einer noch so hart auf

seinen Traditionen bestehen, unterbewusst schleichen sich sicher Bilder ein und beeinflussen das eine oder andere.

Bei mir sind es sicher eher die kulinarischen Versuchungen, denen ich verfallen bin. Hier ein gemütliches Essen und da eine Einladung mit vielen Weihnachtsleckereien. Und dann kommt, was kommen musste! Schon wieder wurden die Kleider knapper – was wohl nicht am Waschen lag!

Doch genau richtig erscheinen im Januar jeweils die ungewöhnlichsten Abmagerungskuren. Von A

HÜHNERGEGACKER



Beatrice Eichenberger

wie Apfelessigdiät über K wie Kohlsuppendiät und V wie Vollweibdiät bis Z wie Zitronendiät stehen unzählige ultimativ erfolgreiche, gewichtsreduzierende Massnahmenpläne zur Wahl. Da soll noch jemand den Überblick behalten in

diesem Diätenwirrwarr. Exakt zur Schlankheitskur passend bietet uns der Grossverteiler auch noch die entsprechenden Produkte im Angebot an. Schon wieder eine versteckte Manipulation von unserem Verhalten. Ich widersetze mich den Beeinflussungen und koche in meinem bewährten Rhythmus weiter, halte mich von den Versuchen fern und bewege mich möglichst viel. Soweit mein Rezept, das mal besser und mal weniger gut funktioniert.

Eher reizt es mich, anderen eine Kur zu

empfehlen. Das ginge viel einfacher, und ich könnte gleichzeitig



noch von mir ablenken. Nein, keine Diät, sondern eher eine Fastenzeit würde ich für gewisse Verwaltungen gerne anre-

gen. Essen dürfen sie so viel sie wollen – besonders natürlich einheimische und saisonale Produkte – sie sollten sich bemühen, praxistaugliche Lösungen zu erarbeiten, die positive Perspektiven für eine produzierende Landwirtschaft bieten. Keine versteckten Beeinflussungen von Planern und theoriebezogenen Beratern, welche sich zu oft fast unsichtbar auf Kosten der Landwirtschaft bereichern. «Mehrkur» würde ich meine Diät nennen. Bis es so weit ist, widerstehe ich den Versuchungen und arbeite an meinen inneren Werten.

Beatrice Eichenberger ist Bäuerin in Biglen

GÜRBI MEINT

Staut der Biber neben dem Acker den Fluss, ist mit der Produktion bald Schluss.



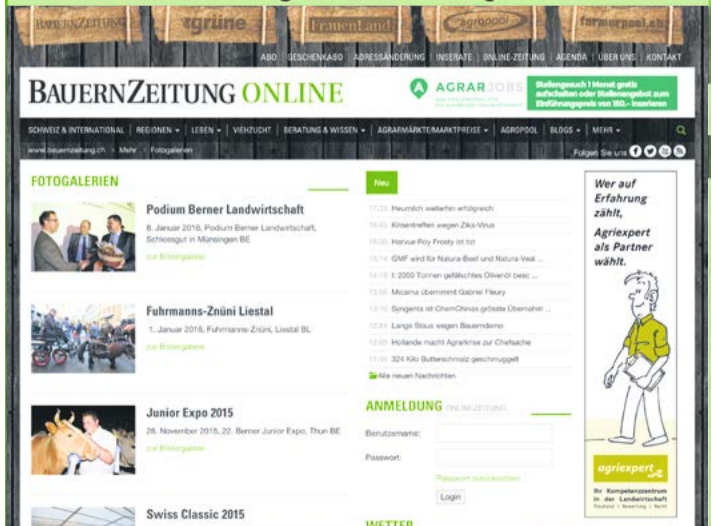
IMPRESSUM

BAUERNZEITUNG

Auflage: 28 304 Expl. verbreitete Auflage, beglaubigt WEMF 2015, Grossauflage 9-mal jährlich 44 200 Expl., 152 000 LeserInnen, MACH Basic 2015-2, 105. Jahrgang des «Zentralblatts Land- und Milchwirtschaft», 41. Jahrgang der «Brugg-Informationen», ISSN 1420-1410  
 Erscheinungsweise: wöchentlich am Freitag  
 Herausgeberin: Schweizer Agrarmedien GmbH, Dammweg 3, 3000 Bern 22  
 Chefredaktor: Ruedi Hagmann (rha)  
 Stv. Chefredaktor/-in: Jeanne Woodtli (jw), online / Adrian Krebs (akr), print  
 Redaktoren: Peter Fankhauser (pf), Hans Russli (rü), Julia Overney (jov), Esther Zimmermann (z), Hansjürg Jäger (hja)  
 Redaktionsadresse: Dammweg 3, 3000 Bern 22, Tel. 031 958 33 22, Fax 031 958 33 23, E-Mail: redaktion@bauernzeitung.ch, Internet: www.bauernzeitung.ch  
 Verlagsleitung: Eduard Häusler  
 Druck: Tagblatt Print, Druckzentrum Winkeln, Im Feld 6, 9015 St. Gallen  
 Anzeigenmarketing: Schweizer Agrarmedien GmbH, Dammweg 3, Postfach 647, 3000 Bern 22, Tel. 031 958 33 33, Fax 031 958 33 34, E-Mail: verlag@bauernzeitung.ch, Publicitas AG, Münschenstrasse 39, 8010 Zürich, Tel. 044 250 36 03, Fax 044 250 31 32, E-Mail: zeitschriften@publicitas.com  
 Insettschluss: Montag, 12.00 Uhr  
 Anzeigenpreise: Normalauflage (29115 Expl.): 1-spaltige Millimeterzeile: Anzeigen Fr. 1.73, Reklame: Fr. 4.50+8% MWST. Grossauflage (44514 Expl.): 1-spaltige Millimeterzeile: Anzeigen: Fr. 1.93, Reklame: Fr. 5.10+8% MWST.  
 Adressverwaltung: BauernZeitung, Dammweg 3, 3000 Bern 22, Tel. 031 958 33 37, Fax 031 958 33 34  
 Abonnementspreis: Fr. 123.– inkl. MWST; Postkonto 60-4242-2

BauernZeitung, Regionalbund Nordwestschweiz, Bern und Freiburg  
 Auflage: Normalauflage 8934 Exemplare, Grossauflage 17 286 Exemplare  
 Redaktionsadresse: BauernZeitung, Regionalbund Nordwestschweiz, Bern und Freiburg, Postfach 647, 3000 Bern 22, Tel. 031 958 33 29, Fax 031 958 33 34  
 Redaktion: Alois Heinzer, Lenung (LH), Simone Barth (sb), Daniela Joder (dj), Andrea Wyss (aw), E-Mail: redaktion@bauernzeitung.ch, Redaktionsschluss: Dienstag, 8 Uhr  
 Ständige Mitarbeiter(innen): Albrecht Dreier (ad), Regula von Arx (ra), Anzeigenpreise Regionalbund: Auskunft unter Tel. 031 958 33 44

www.bauernzeitung.ch / mehr / fotogalerien



Setzen Sie sich ins Bild – in unseren Fotogalerien!