



Aphrodite in der Tasche

Während das Stück Riesenkürbis, vom Kürbisstand vor dem Hallerladen letzten Samstag, vor sich hinköchelt und darauf wartet, Suppe zu werden, duftet das frischgebackene Brot, dass mir das Wasser im Mund zusammenläuft. Da jedoch Suppe und Brot zusammen gehören und noch etwas Zeit benötigen, schenke ich mir ein Gläschen frischen Most als Trösterchen ein. Dabei fällt mein Blick auf Aphrodite. Sie ist vom Küchenbuffet, wo die Kochbücher ehrwürdig thronen, auf die Külschrankablage gefallen und lockt mich in «Eine Feier der Sinne» mit Geschichten und Rezepten. «Se non è vero...» heisst das Kapitel, das Isabel Allende über den Trüffel schrieb – «eine im Grunde recht unbedeutend aussehende Knolle». Napoleon soll sie jeweils gegessen haben, bevor er sich zu den Scharmützeln mit Josephine stellte, um als Besiegter daraus hervorzugehen. Die Borgias rieben sie jeweils mit Öl ein und umhüllten sie mit einem Streifen Schweinespeck, um sie dann der Hitze auszusetzen, bis der Speck geschmolzen war. Da jedoch Lucrezia Borgia einen recht zweifelhaften Ruf als Köchin genießt – jedenfalls im Zusammenhang mit ihren vergifteten Ehemännern – ziehe ich es vor, den Trüffel einfach zu raspeln und ihn als Krönung auf eine Suppe zu geben. Die Kombination ist göttlich.

Gute Produkte sind heute die Ausnahme. Denn die Industrialisierung der Landwirtschaft und der Lebensmittelproduktion hat uns zwar historisch tiefe Nahrungsmittelpreise beschert. Jedoch sind Qualität und Geschmack auf der Strecke geblieben. Zudem führt der Preisdruck zum Ruin, vor allem für Produzierende. Die Bio-Bewegung hält hier dagegen.

Mir ist es wichtig, als Konsumentin und als Präsidentin der PKGB-Genossenschaft meinen Beitrag zu einer nachhaltigen und regionalen Landwirtschaft, aber eben auch zu meinem eigenen Genuss leisten zu können. Und so schöpfe ich die Suppe vergnügt in die Teller und freue mich bereits jetzt auf den nächsten Besuch im Hallerladen. Denn da sind nicht nur die Produkte gut, sondern auch die Geschichten! Verkauft von einer Schar motivierter Leute, die mich immer mal wieder dazu bringt, wie ein Packesel nach Hause zu ächzen. Neugierig auf das sinnliche Glück in meiner Tasche und sehr zufrieden.



BARBARA BERGER Präsidentin PKGB

CORNELIA HÜGI-MÄDER Geschäftsleiterin

Alte und neue Geschichten

In der Politik wird nach hundert Tagen eine erste Bilanz gezogen. Ich bin nun seit einem halben Jahr Geschäftsleiterin des Hallerladens. Wie habe ich diese Zeit erlebt?

Ich bin bereits vor meinem offiziellen Arbeitsbeginn für den Hallerladen tätig. Ich führe Bewerbungsgespräche, zusammen mit Annette Zaugg, Produzentin und Verwaltungsmitglied. Wir wählen einen neuen Ladenleiter – die Wahl fällt auf Daniel Koradi.

An der Generalversammlung vom 18. Mai 2011 erlebe ich das Genossenschaftsmodell bereits «in echt» und hautnah: ich freue mich noch mehr auf meinen definitiven Start. 1. Juni 2011: ich sitze im Büro, oberhalb des Ladens, und weiss gerade nicht, was genau tun. Mitte Juni 2011: der Hallerladen hat mich «voll im Griff». Ich organisiere das Genossenschaftstreffen, führe Gespräche mit den Teammitgliedern, arbeite im Laden mit, unterstütze den Ladenleiter bei der Sortimentsentwicklung, besuche erste Produzierende... Und erfahre, dass Veränderungen eben wirklich immer etwas auslösen. Sei es Positives, sei es Verunsicherung oder gar Ablehnung. Wir verdauen Kündigungen und wählen neues Personal. Ich bin überzeugt, dass es uns gelungen ist, «altes» Wissen mitzunehmen und neuen Ideen Platz zu machen.

Trotz allen Schwierigkeiten erarbeiten wir höhere Umsätze als im letzten Jahr. Dank Erhöhung der Stellenprozente ist nun aber die Zufriedenheit des Teams deutlich gestiegen. Und wir haben wieder mehr Zeit für die Kundschaft.

Am 4. November 2011 besuche ich eine Tagung, wo es im Grundsatz über den Bio-Fachhandel «gestern – heute – morgen» geht. Ich staune, bin aber auch betrübt: viele der ehemaligen Pioniere und Pionierinnen machen sich grösste Sorgen um den Fachhandel. Und einige befürchten gar, dass es ihn, also auch den Hallerladen, bald gar nicht mehr braucht und unsere Existenz gefährdet ist. Vielleicht ist die Kraft bei einigen auch einfach aufgebraucht? Zuerst wurden sie belächelt, arbeiteten oftmals ehrenamtlich. Dann gewannen sie an Boden, um ihn schon bald mit den Grossverteilerinnen umkämpfen zu müssen...

Einmal mehr wird mir klar, dass der Hallerladen etwas ganz Besonderes ist. Vieles, was andere gar nicht kennen, wird bei uns bereits gelebt: wir haben direkten Kontakt zu Produzierenden, unsere Produkte sind bio, regional, saisonal... Ich bin froh um das weise Handeln in der Vergangenheit.



Auf der anderen Seite ist es auch für mich so, dass wir heute mehr bieten sollen – und wollen. Heute kommt man nicht mehr einfach nur zu uns, weil wir halt eben der Hallerladen sind. Ich nehme die Herausforderung an, will dieses Modell weiterleben und -führen: zusammen mit dem Team, der Verwaltung, der Genosschafterin, dem Produzenten. Mit der und für die Kundschaft!

Sie spüren es vielleicht: für mich ist diese Arbeit eben nicht nur «Schaffen» – es hat ganz viel mit Herz und Seele zu tun. Und mit dem Willen, noch viele Geschichten im Hallerladen-Buch zu schreiben.

Gestatten? Unser Team.

Wir freuen uns darauf, Sie zu bedienen!



v.l.n.r.: Ammanuel Alebachew, Brigitte Eiselen, Christine Bähler Zahnd, Andrea Schuler, Kaspar Ramseier, Cornelia Hügi-Mäder, Daniel Koradi, Sigrid Luckeneder, Vathanya Prasertsang, Roberta Potacqui (es fehlen: Agron Berisha, Pius Christ, Nina Semadeni, Lisa Wältli).

> Bio-Feinbäckerei Zürrer

Von Herzen «Danke» für all die süssen Verführungen



Man nehme:

- 1 Prise Humor
- 1 grosse Portion Bodenständigkeit
- viel «Herz auf dem richtigen Fleck»
- ganz viel Mut und Ausdauer

Diese Mischung führt unweigerlich zu Judith Zürrer. Die Bäckerin aus Leidenschaft hat schon vieles erreicht, überlebt, neu angefangen. Als ihr vor drei Jahren aus wirtschaftlichen Gründen gekündigt wurde, hat sie den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. Im Herbst 2008 fand sie in Hasle-Rüegsau eine Backstube, investierte ihr Pensionskassengeld und legte los. Seit der Vatter-Schliessung ist es für sie schwieriger geworden, Absatz für die feinen Backwaren zu finden...

So hat der Text anfangs November begonnen. Mitte November hat sich Judith Zürrer zum Entschluss durchgerungen, die Backstubentüre auf Ende dieses Jahres zu schliessen. Es ist ihr nicht gelungen, nach der Vatter-Schliessung genügend Neukunden zu gewinnen.

Ich habe mich entschieden, diesen Text trotzdem – oder gerade erst recht – zu veröffentlichen, hat Judith Zürrer uns doch viele leckere Sachen geliefert, die wir sehr schätzen und vermissen werden.

Und so geniessen wir die Pizza, die Schoggitorte, die Rumpunschkuigel oder die Apfeltasche, das Magenbrot usw. noch in vollsten Zügen und werden uns während der Faschachtszeit vermutlich ein bisschen melancholisch an ihre Zigerkrapfen erinnern. Und ich überlege mir, einen Vorrat an Engadiner- und Energieschnitten anzulegen...

Judith Zürrer danken wir für all die leckeren Momente, die sie uns geschenkt hat und wünschen ihr ganz viel Positives und Wertvolles.

Natürlich schauen wir, dass wir weiterhin so feine Ware anbieten können.

> Bio-Metzgerei Bärtschi

Schon mal unsere «Drachenschwänzli» probiert?



Die getrockneten, mundgerechten Rindfleischstückchen – eben die «Drachenschwänzli» – stammen aus der Bio-Metzgerei von Res Bärtschi aus Schüpfen und sind vermutlich DER Geheimtipp. Er liefert uns auch die feinen Würste. Kennen Sie z.B. schon seine erfolgreichste Wurst? Es ist die «Märitwurst» – eine pikante Rindfleisch-Trockenwurst. Lecker schmecken aber auch die Knoblauch-, Lamm-, Rauch- und Geisswürste. Dass seine Würste so gut schmecken ist sicher darauf zu führen, dass er sie herstellt wie vor 100 Jahren. In der eigenen Räucherei. Wer schon mal in seinen «Räucherschrank» sehen durfte, erinnert sich an den feinen Duft und hat gleich Lust, eine Wurst aufzuschneiden.

Wir freuen uns aber auch, dass Res Bärtschi uns feines Poulet-, Schweine-, Rinds- und Lammfleisch liefert. Wer es schon mal versucht hat, stimmt sicher zu: das ist noch Fleisch, das wie Fleisch mündet. Und man glaubt zu schmecken, dass Res Bärtschi mit Leidenschaft Bio-

Metzger ist. Anfangs sei er als Bio-Metzger belächelt worden sagt er. Wenn er mit Biofleisch nicht überlebt hätte, hätte er sein Geschäft aber aufgegeben. Denn die Tierhaltung in anderen Betrieben hat ihn derart abgeschreckt, dass er lieber auf eine Metzgerei verzichtet hätte, als konventionelles Fleisch zu verkaufen. Wenn er in die Zukunft schaut, macht ihm aber Sorgen, dass heute zwar viele Fleisch essen wollen. Aber niemand mehr Metzger werden will. Da stellt er sich dann manchmal die Frage, was für Fleisch wir inskünftig essen. Vielleicht entscheiden wir uns dann aber lieber dazu, vegetarisch zu essen?

Zum Glück gibt es ihn ja noch – und seine durch und durch bio- und schmackhaften Fleisch- und Wurstwaren. Und bevor Sie jetzt «E Guete!» sagen: vielleicht probieren Sie vor dem Hauptgang ja mal seine feinen Antipasti? Auch die können Sie übrigens bei uns kaufen...

Wussten Sie schon, dass...

- > wir Ihr Geschenk einpacken? Wählen Sie einfach ein Produkt aus, wir packen es für Sie ein.
- > Sie bei uns auch feine Apéroplatten bestellen können? Wir sind einfach froh, wenn Sie uns spätestens 7 Tage vorher kontaktieren.
- > Sie am Mittag bei uns immer montags und donnerstags feine Suppe vom Biohof Zaugg kaufen können? Drei Deziliter kosten sechs Franken. Sie können aber auch einfach ihr eigenes Geschirr mitbringen und einen Franken weniger zahlen.
- > Sie bei uns neu aus mehreren Sorten Raclettekäse auswählen können? Und haben Sie schon mal unsere Fondue-Mischung versucht?
- > unsere Gemüseverantwortlichen Ihnen auch im Winter viele Spezialitäten und Raritäten anbieten? Unsere innovativen Bauern unterstützen sie dabei.
- > wir auch Bio-Sirupe von «1001 fleurs» und «Obereichi» verkaufen?



- > Sie bei uns auf die Festtage ganz besonders edle Tropfen bestellen können und dabei von zehn Prozent Rabatt profitieren?
- > Sie bei uns die «Kerze der Freiheit» von Amnesty International kaufen können? Zünden Sie sie am 10. Dezember an und bekunden Sie damit Ihre Solidarität mit den Opfern von Menschenrechtsverletzungen.
- > wir Ihnen auch viele andere schöne Kerzen und Spezialitäten anbieten?
- > Sie neben der Gemüsewaage wertvolle Rezeptideen finden? Gesammelt und aufgeschrieben werden sie von Roberta Potacqui.

Rückblick auf drei herausgepickte Geschichten



Auf den 16. September erhalten wir eine Bestellung für 800 Sandwiches.

Wir merken schnell, dass es für uns – aus logistischen Gründen und Personalknappheit – kaum möglich ist, diesen Auftrag zu erfüllen. Um so mehr freut es mich, dass wir die Zusammenarbeit mit der BAND Genossenschaft finden. Es kommt für alle zu dieser sogenannten Win-Win-Situation: die Mitarbeitenden von BAND freuen sich, diese Arbeit erledigen zu dürfen, unsere Kundin erhält qualitativ feine Ware und wir verdienen trotzdem etwas an diesem Auftrag. Und vielleicht ist das Schönste an dieser Geschichte, dass unsere langjährige (eigentlich pensionierte) Mitarbeiterin, Regula Klöcker, die diesen Auftrag geleitet hat, so zufrieden ist, dass sie es im nächsten Jahr wieder so tun würde.

Im September und Oktober 2011 sind wir mit einem Stand am Märkt an der Mittelstrasse präsent.

Der Märkt kam und kommt bei der Bevölkerung sehr gut an. Zur Freude aller bleiben einige Marktfahrende auch während des Winters. Aktuell ist es für uns – aus personellen und wirtschaftlichen Gründen – nicht möglich, präsent zu sein. Spätestens im Frühling finden Sie uns aber auch wieder auf dem Märkt.

Am 9. November 2011 findet der erste Team-Ausflug statt, der nicht auf einen Sonntag gelegt worden ist.

Alle nehmen teil, die Stimmung ist fröhlich. Es tut gut, dass wir für einmal als ganzes Team zusammen sein können und das erst noch in einem anderen Rahmen als bei der Arbeit. Wir danken der Kundschaft für das Verständnis, dass der Hallerladen deshalb ausnahmsweise an einem Mittwochnachmittag geschlossen war und hoffen auch im 2012 wieder darauf.



Ausblick

- > Am 1. Januar 2012 ist unser Team dank Neuzugängen wieder komplett.
- > Im Februar treffen sich Team und Verwaltung zu einem nachgezogenen Weihnachtsessen.
- > Im April/Mai ist ein Anlass für alle geplant: Kundin, Genossenschafter, Student, Produzentin... Angedacht ist ein Referat und anschließende Diskussion zu Gesundheit und über den Biomarkt.
- > Am Mittwoch, 23. Mai 2012, findet die Generalversammlung statt.

ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER WEIHNACHTEN UND NEUJAHR

Normale Öffnungszeiten:
23. 24. 27. 28. 30. 31. Dezember
Geschlossen: Mo 26. Dezember + Mo 3. Januar
Offen ab 12.00 Uhr: Di 3. Januar

#2/11 IMPRESSUM

HERAUSGEBERIN Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft PKGB
 REDAKTION Cornelia Hügi-Mäder
 LAYOUT www.rotwild.ch
 AUSGABE 2x jährlich
 AUFLAGE 800

HALLERLADEN
 Länggassstrasse 30 / Ecke Mittelstrasse | 3012 Bern
 T 031 302 01 24 | F 031 305 52 25
 info@hallerladen.ch | www.hallerladen.ch