

30 Jahre Hallerladen

Editorial

Liebe GenossenschaftlerInnen, liebe Kunden und Kundinnen



August 2010 – da feiert die Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft also ihren 30. Geburtstag!

Es mutet fast ein wenig unwirklich an: eben erst wurde der kleine Milchladen von Herrn Lüthi neu gestrichen, die ersten bio- und ganz viel konventionelle Produkte in die Gestelle geräumt, wurde in Genossenschaftsversammlungen, die den Bierhübeli-Saal gefüllt haben, über Grundsätzliches und Nebensächliches debattiert, über Selbstverwaltung und die korrekte Senf-Marke und wurde das Engagement für den Bio-Landbau belächelt und als Spinnerei abgetan.

Die Entwicklung seither ist schwindelerregend. Bio-Landbau ist nicht nur akzeptiert, sondern auch für Grossverteiler ein Renner geworden und wird vom Staat gefördert. Der kleine Laden an der Hallerstrasse, wo das Sortiment in den ersten Jahren klein war, die Kundschaft dafür alle Sorten von Abfall zum Rezyklieren deponieren konnten, ist umgezogen an die Mittelstrasse und ist ein trendiges Geschäft geworden mit grossem Sortiment, das auch nicht absolut Lebensnotwendiges einschliesst.

Vieles hat sich gewandelt. Die Pioniere von damals sind den 68er Weg durch

die Institutionen gegangen. Für viele der Nachfolgenden war der Laden eine langjährige Aufgabe. Mit wechselndem Glück und Geschick wurde die Genossenschaft gepflegt, und sie scheint mir auch heute noch den wichtigen Unterschied darzustellen, der den Hallerladen abhebt von der Grossverteiler-Bio-Szene. Auch wenn noch viel zu tun bleibt auf dem Weg zur idealen Zusammenarbeit: gemeinsam, mit Rücksicht auf die Bedürfnisse aller Beteiligten, wollen wir weitergehen.

In diesem Sinn ein Hoch auf die nächsten dreissig Jahre!

Regula Klöckler

Wandel und Generationenwechsel

Der Hallerladen, ein Kind der politischen Aufbruchstimmung in den siebziger Jahren, ist seit seiner Geburt ein kompliziertes Wesen. 1980 wird die Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Bern gegründet, ein politisch-sozial-wirtschaftliches Projekt, als Zeichen gegen das Lädelerben, als selbst verwalteter Betrieb, wie sie in dieser Zeit überall entstanden sind, als ein Ort für die Propagierung und Vermarktung von biologisch erzeugten Lebensmitteln. Das bedeutet auch, dass die unterschiedlichen Interessengruppen der ProduzentInnen und der KonsumentInnen bereit sind, in einer Genossenschaft zusammenzuarbeiten. Die Idee stösst auf reges Interesse, besonders in der Stadt, wird aber auch ausgiebig belächelt. «Bio, was soll das sein? Das werdet ihr nicht lange durchziehen!»

Der kleine Milchladen an der Hallerstrasse 1 steht zur Verfügung, die aktive Gruppe unter den Gründungsmitgliedern macht sich an die Arbeit. Es sind vor



chen alles und haben natürlich auch den gleichen Stundenlohn.

Bei neuen Leuten ist ein Kriterium, ob sie Auto fahren können: die Warenbeschaffung ist ein wichtiger Teil der Arbeit. Regelmässige Touren auf den Markt und nach Frauenkappelen/Oberwangen werden ergänzt durch Fahrten zu entfernteren Produzenten von Lagerartikeln wie Kartoffeln, Rüebli, Zwiebeln und Äpfeln. Körner, Flocken, Müesli und Nüsse werden in 25kg-Säcken geliefert und im

Logisch, dass da mit der Zeit an der Selbstverwaltung gekratzt wird, ebenso wie am gleichen Lohn für alle. Es braucht Jahre und rote Zahlen in der Jahresrechnung, bis 1998 ein Geschäftsführer eingesetzt wird und noch länger, bis Monatslöhne möglich werden. Mit dem von Bio-Suisse geschaffenen und kontrollierten Knospe-Label beginnt Coop in den 90er Jahren intensiv mit der Vermarktung, 1992 öffnet der biologische Supermarkt Vatter seine Türen. Schon vorher sind in anderen Quartieren Bio-Läden gegründet worden, und der wirtschaftliche Spielraum für den winzigen Hallerladen, der seiner Kleinheit wegen immer ein altmodischer Bedienungsladen bleibt, wird immer enger. Diesen Druck halten nicht alle Mitarbeitenden aus.

2005, nach mehr als zehn Jahren intensiver Suche, gelingt der Sprung in den viel grösseren Laden an der Mittelstrasse. Dank der guten Lage, der Selbstbedienung und der grösseren Auswahl kann ein breiteres Publikum angesprochen werden. Fürs Team ist die Umstellung nicht einfach, und die Geschäftsleitung steht vor grossen Herausforderungen. 2010 ist eine neue Generation an den verantwortlichen Stellen (Verwaltung, Geschäftsleitung, Ladenleitung) und bereit, mit neuen Strategien dem wachsenden Druck von aussen zu begegnen. Auch bei vielen Produzenten ist die nächste Generation an der Arbeit. Das bringt Veränderungen, manchmal beim Angebot, manchmal bei der Zusammenarbeit.

Ein Grundmotiv aber zieht sich durch die Geschichte des Hallerladens: bei allen Dissonanzen und Wechseln der Tonart ist es in der PKGB nicht ein Maestro, der allein dirigiert, sondern alle Mitspielenden bemühen sich, gemeinsam einen schönen harmonischen Zusammenklang zu erzielen!



allem Agronomie- und andere StudentInnen, die den Laden streichen und mit dem Betrieb beginnen: am 17. August 1980.

Das Sortiment ist noch nicht sehr biologisch: Bschüssig-Teigwaren, Pelati und Käseerei-Joghurt bekommt man auch anderswo, aber Vollkornbrot aus der Holzofenbäckerei, Demeter Quark und Bio-Gemüse gibt es sonst in Bern fast nirgends, und trotz kleinem Angebot läuft der Laden bald einmal ganz gut.

Am Mittwochnachmittag, wenn im ganzen Quartier die Läden geschlossen sind, werden in der (unbezahlten) Teamsitzung alle anstehenden Probleme behandelt von der Geschäftspolitik über die Anstellung neuer MitarbeiterInnen bis zur Auswahl der Produkte. Alle ma-

eigenen Lager abgefüllt.

Nach und nach verlassen die Gründungsmitglieder den Laden in Richtung ihrer akademischen Laufbahn. Immer noch besteht das Team aus Quereinsteigern, es herrscht «learning by doing». Für manche ist es ein kurzzeitiges oder kurzweiliges Hobby, andere haben kein anderes Einkommen. Das führt zu sehr unterschiedlichem Engagement und mit der Zeit zu Spannungen.

Das Bio-Sortiment wird vielfältiger und der Anspruch an die Qualität der Dienstleistung steigt. Der Prozess der Professionalisierung ist lang und dornenvoll und wird immer vorangetrieben von Einzelnen, die zwar keine offiziellen Befugnisse haben, aber mehr Verantwortungsbewusstsein und Voraussicht als Andere.

Alp Hinterer Schwarzensee ob Zweisimmen

Ein leuchtender Sommertag über der Alp auf rund 1600 m. ü. M., die Alphütte schwarz gebrannt von der Sonne. Sie gehört seit achtzig Jahren der Familie Sumi. Der Schritt von der Laube in die Küche, wo der Alpkäse hergestellt wird, ist ein Schritt zurück in der Zeit, auch wenn das Rühren heute nicht mehr von Hand, sondern mit einem batteriebetriebenen Rührgerät erfolgt. Es hat etwas Magisches, wie im grossen Kupferkessi über dem Feuer aus 300 Litern frischer, leicht verderblicher Milch zwei grosse Käse entstehen, die dann, bei sorgfältiger Pflege, viele Jahre aufbewahrt werden können, und dabei immer noch besser werden!

Der Magier, der hier mit präzisen sorgfältigen Handgriffen dieses Wunder schafft heisst Bartlome Sumi. Er hat vor 72 Jahren als Bub mit seinem Grossvater den ersten Alpsommer hier verbracht.

Heute haben er und seine Frau Lina den Hof im Tal ihrem Sohn Daniel übergeben, der ihn mit seiner Frau Marlis bewirtschaftet. Jeden Morgen kommt Daniel auf die Alp zum Melken der Kühe, aber das Käsen übernimmt auch in diesem Sommer sein Vater, «solang i no mag». Ein sauberes, genaues Arbeiten ist die Voraussetzung für das Gelingen, jeder Schritt ist eingübt und wird dokumentiert, denn auch hierher kommt der Lebensmittelkontrolleur. Deutlich zu spüren ist aber auch die Freude an der Arbeit und die Befriedigung über das weit herum geschätzte Resultat. Sumis Alpkäse ist in den letzten zehn Jahren bei der Prämierung acht Mal auf den ersten Rängen gelandet!

Der Alpsommer dauert nur zehn Wochen, der Alpkäse ist aber ein wichtiges



Standbein für den Betrieb. Er wird ein, zwei oder drei Jahre gelagert und kann auch gut gehobelt werden. Im Hallerladen verkaufen wir den zweijährigen Käse seit 1983. Die Vermarktung erfolgt im übrigen an Privatkunden und auf dem Herbstmarkt in Zweisimmen.

Es tut gut zu wissen, dass wir damit einen Beitrag leisten können, dass wieder eine neue Generation eine Existenzgrundlage hat in einem Gebiet, wo kein Ackerbau

und kein Agrar-Grossbetrieb möglich sind, wo aber in russgeschwärtzer Alphütte einen ganzen Sommer lang Tag für Tag das Alltagswunder geschieht, dass aus Milch Käse wird.

Was hat das Modell PKGB in der heutigen Zeit verloren?

«Haben Sie noch Grund, warum Sie Ihre Genossenschaft nicht in eine AG oder GmbH umwandeln?» Diese Frage stellte Prof. Rolf Dubs anlässlich eines Seminars zur Führung von Genossenschaften. Lesen Sie weiter unter www.hallerladen.ch

Impressum

Herausgeberin:

Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Bern, PKGB

Redaktion:

Katharina Nüssli, Regula Klöckler

Bilder: Marco Schmid u.a.

Auflage: 2'000 Exemplare

Hallerladen

Länggassstrasse 30, 3012 Bern

Tel.: 031 302 01 24

www.hallerladen.ch



ha | er | a | den

Hallerladen
Länggassstrasse 30
3012 Bern

P. P.
3012 Bern

