

## Editorial

### Produktvielfalt – von der Qual der Wahl

Jahrelang waren wir bei der selben Krankenkasse versichert. Wir blieben aus Loyalität oder weil wir gute Erfahrungen gemacht hatten und bezahlten dafür Prämien, selbstverständlich von Jahr zu Jahr steigende Prämien, bis uns eine Billigkasse abwarb. Als fünfköpfige Familie bezahlten wir ein Jahr lang deutlich niedrigere Prämien, bis diese Kasse so massiv aufschlagen musste, dass das ganze Spiel von vorne beginnen konnte. Und wir wechseln wieder mal die Krankenkasse und verbringen viele Stunden mit dem Einholen von Offerten, Vergleichen der Leistungen,

Eine Studie in den USA untersuchte die Zunahme der Produktvielfalt zwischen den Jahren 1980 und 1998 für typische Konsumgüter wie Nahrungsmittel, Getränke, Kosmetikartikel und Tierfutter. Im Jahr 1980 wurden dabei insgesamt 4418 Produkte gezählt, während es im Jahr 1998 bereits 24'965 Produkte waren. Im Biofachhandel ist es nicht anders: 1980 konnte noch nicht mal das kleine Milchlädli an der Hallerstrasse 1 mit Bioprodukten gefüllt werden, heute hat unser grösster Lieferant alleine schon 8'000 Produkte im Angebot.



Kündigen der Verträge und Anmelden bei der neuen Kasse. Keine befriedigende Arbeit. Schlussendlich werden wir nächstes Jahr statt vielen hundert Franken, nur wenige hundert Franken mehr an Prämien bezahlen. Ich weiss nicht, wie es Ihnen geht, mir persönlich wäre es lieber, es gäbe nur eine Krankenkasse und ich könnte meine Zeit mit einer glücklicheren Tätigkeit verbringen.

Genau solche Optionen beschreibt Mathias Binswanger im Buch «Die Tretmühlen des Glücks. Wir haben immer mehr und werden nicht glücklicher». Er analysiert darin u.a. die Multioptionengesellschaft, die uns Menschen von traditionellen Beschränkungen befreit hat. «Weder Religion noch andere moralische Traditionen begrenzen den modernen Menschen in der Gestaltung seines individuellen Lebensstils.» Die zunehmende Vielfalt der Optionen treffen wir in jedem Lebensbereich, sei es in der Wahl der Freizeitbeschäftigung, in der Wahl des Fernsehprogramms, der Versicherung, des Lebenspartners oder in der Wahl des Joghurts. Wir haben die Qual der Wahl.

Unsere Ladenfläche beträgt 120m<sup>2</sup>, die Regalflächen bleiben seit Jahren dieselben, folglich wird für jedes neue Produkt ein anderes aus dem Sortiment gestrichen. Diese Beschränkung zwingt uns, immer wieder eine Wahl zu treffen für Produkte, die unserer Philosophie entsprechen. Bio-Produkte, die frisch, regional und saisonal sind. Damit nehmen wir Ihnen komplizierte Auswahlverfahren ab. Mit diesem beschränkten Sortiment, so hoffen wir, befreien wir Sie von der «Tyrannie der kleinen Entscheidungen» (Fred Hirsch) und bieten Ihnen, was Sie wünschen. Und wünschen Sie eine Abwechslung, so sagen Sie es uns.

*Katharina Nüssli  
Geschäftsleitung*

## Infos aus der Genossenschaft

### Neue Produzenten in der Genossenschaft



Katja und Markus Bucher produzieren in Grossaffoltern Bio-Knoblauch für die ganze Schweiz. 2005 pflanzten Buchers die ersten Knoblauchzehen. Nach einer langen Durststrecke gelang ihnen 2008 der Durchbruch: mittlerweile pflanzen sie Knoblauch auf 9,5 Hektaren an und ernten rund 30t. Neben Bioläden beliefern sie Coop, Manor und Migros. Für diese Pionierleistung haben sie dieses Jahr den Agropreis erhalten.

Dass Buchers nicht nur auf die Grossverteiler setzen, zeigt ihr Engagement in der Genossenschaft (PKGB); sie sind diesen Herbst beigetreten und haben auch schon am Produzententreffen teilgenommen. In einem ausführlichen Interview mit Markus Bucher im Berner BioBure-Blatt beschreibt er seine Lebensphilosophie: «die biologische Landwirtschaft ist der Weg, um unsere Natur und vor allem unsere Böden zu erhalten und die Ernährung für die Zukunft zu sichern.» Das ausführliche Interview finden Sie unter [www.hallerladen.ch](http://www.hallerladen.ch)

Den Hartkäse der Familie Addor führen wir schon seit gut zwei Jahren im Sortiment, in diesem Herbst sind Stephan und Amelia Addor als Mitglied zur Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft gestossen. Sie betreiben mit ihren drei Kindern einen Bergbauernbetrieb von 14 Hektaren Grösse, den «Biobetrieb Joni» auf 1250 m.ü.M. Seit 1995 sind sie von der Bio-Suisse anerkannt.

Während des Sommers bewirtschaften sie die Alp Längelauene, direkt beim

Lauenensee und ziehen Mitte Juni dort hinauf. Doch schon nach 14 Tagen geht es weiter aufwärts, auf Kuhdungel, eine Alp, die auf 1800-2000 m.ü.M. liegt, dort bleiben sie für 7-8 Wochen.

Auf Kuhdungel teilen sie die Weide mit zwei anderen Sennen. Die Alpgenossenschaft hat sich verpflichtet, die Alp nach Bio-Suisse Richtlinien zu bewirtschaften. Somit ist der Käse knospenkonform. Ende August heisst es wieder Abschied nehmen vom schönen Hochplateau. Die Kühe beweiden dann nochmals die sanften Weiden beim Lauenensee. Mitte September geht die Alpsaison zu Ende.

Verantwortlich für die Käseherstellung und das Vieh ist seit 2002 Marcel Häfliger von Bolligen. Addors bleiben mehrheitlich im Tal und bestreiten die Heuernte, unterstützen jedoch Marcel bei Arbeitsspitzen auf der Alp, sowie bei der Weidepflege. Die Kühe dürfen mit Stolz ihre Hörner tragen, und gehören mehrheitlich der reinen Simmentalrasse an.

Der Berner Alpkäse AOC (ca.1300 kg pro Saison) wird nach alter Tradition hergestellt: Die Abendmilch wird in Gebesen gelagert, gekäst wird im Kupferkessi auf offenem Holzfeuer und die Milch resp. Käsemasse wird mit Harfe und Brecher von Hand gerührt. Anlässlich der Alpmulchentaxation hat Marcel schon mehrmals die Maximalnote von 20 Punkten erreicht. Die Lagerung und Pflege des jungen Alpkäses erfolgt im Käsereifungslager Saanenland. Neben der Käseherstellung halten Addors bedrohte Tierarten aus dem Pro Specie Rara-Pro-

gramm, so befinden sich Wollschweine, zwei Bündner Strahlenziegen und weisse Schweizerhühner auf dem Betrieb. Bei dieser Betriebsgrösse ist ein Nebenverdienst zwingend. Amelia arbeitet als Krankenschwester teilszeitlich bei der Spitex Saanenland. Ihr Haupterwerb ist jedoch die Käseproduktion: «Es ist uns ein Anliegen, dem Konsumenten ein vielfältiges, qualitativ hochstehendes Angebot zur Verfügung zu stellen. Es freut uns, wenn unser Alpkäse nicht im Markt versickert, sondern als Knospe-Qualitätsprodukt mit Rückverfolgbarkeit den Weg zum Konsumenten findet.»

### Einladung zum KonsumentInnen-Forum

Der Hallerladen ist einzigartig: Wegen seiner taufischen, regional produzierten und garantiert biologischen Produkte! Das stimmt, aber dahinter steckt noch mehr. Seit 1980 wird der Hallerladen von einer Genossenschaft betrieben, die sich aus ProduzentInnen und KonsumentInnen zusammensetzt. Die Produzierenden treffen sich jährlich, um über ihre Anliegen zu diskutieren. Dasselbe

w möchten wir unter KonsumentInnen auch tun: Deshalb laden wir hiermit herzlich zum ersten KonsumentInnen-Forum ein, das am Dienstag, 29. März 2011 stattfinden wird. Im Zentrum der Gespräche wird dabei das Gemüsesortiment stehen. Sie haben als KonsumentIn die Möglichkeit, die Gemüse und unsere Strategie besser kennen zu lernen, aber auch ihre Anliegen, Wünsche und Rückmeldungen zu deponieren. Und natürlich wird die Verpflegung dabei auch nicht fehlen.

Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen und bitten um ihre Anmeldung bis 8. März 2011 per e-Mail: [info@hallerladen.ch](mailto:info@hallerladen.ch) oder persönlich im Laden. Anschliessend werden wir Ihnen die definitive Einladung zum ersten KonsumentInnen-Forum zustellen.

## Infos aus dem Hallerladen

### Organisationshandbuch Hallerladen und PGKB

Wie an der Genossenschafterversammlung im Mai 2010 beschlossen, liegt nun das Organisationshandbuch für den Hallerladen auf der Website unter folgendem Link <http://www.hallerladen.ch/verwaltung.htm> zur Einsicht bereit.

Zu beachten ist, dass das Handbuch aus zwei Dokumenten besteht: Nämlich erstens, dem Kontext Diagramm Hallerladen / PGKB, das zum Ziel hat, die Schnittstellen und Zusammenhänge der verschiedenen Instanzen sowohl auf der Verwaltungs-Ebene wie auch auf der operativen Ebene zu visualisieren. Zweitens findet sich ein Funktionendiagramm Genossenschaft PGKB und Hallerladen. Dieses Dokument stellt detailliert die Verantwortungen und Entscheidungskompetenzen in den verschiedenen Aufgaben dar.

Bei der Erarbeitung des Handbuchs wurden explizit die Personalentscheidungen im Konfliktfall und die Vertretung des Teams in der Verwaltung integriert, wie das die Genossenschaftsversammlung ausdrücklich forderte.

Das Funktionendiagramm ist so aufgebaut, dass die Leitung der Genossenschaft sowie die Leitung des Hallerladens als eigenständige Aufgabenblöcke dargestellt werden. Dies hat den Vorteil, dass damit sowohl strategische Ziele für den Hallerladen, wie auch für die Genossenschaft definiert werden können. Schlussendlich erhöht dies die Transparenz in der Führung von Hallerladen und PGKB.

Beide oben erwähnten Dokumente wurden innerhalb der Verwaltung am 26.10.2010 besprochen und verabschiedet. Diese liegen nun zu Eurer Information bereit. Allfällige Feedbacks oder Änderungswünsche sind schriftlich via Mail bis zum 01.02.2010 an [s.ruf@breaksru.ch](mailto:s.ruf@breaksru.ch) einzugeben. Da es sich um ein verwaltungsinternes Dokument handelt, wird die Verwaltung über die definitive Version entscheiden. Diese wird an der nächsten Genossenschaftsversammlung zur Information aufgelegt.

### Unsere Gemüsephilosophie

Über vieles lässt sich philosophieren. Als Anbieter von lokal produziertem Biogemüse und Früchten philosophieren wir über Gemüse. Was da entsteht, lässt sich in drei Worten zusammenfassen: frisch, regional, saisonal

Trotzdem müssen Sie nicht auf europäisches Biogemüse und exotische Früchte verzichten. Neu ist, dass wir die Produkte deutlicher kennzeichnen:

## Familie Marbot Illiswil

Blaue Kärtchen: saisonale Produkte von unseren Genossenschaffern, Produzenten der Region Bern, frisch geliefert.



Weisse Kärtchen: Schweizer Biogemüse und Früchte tragen das Logo der Bio-Suisse.

Bio-Importware und demeter-Importware kennzeichnen wir auf weissen Kärtchen mit dem Herkunftsland.

### Mehrweg statt Abfall

Seit wir unser Take Away Angebot ausgeweitet haben, wachsen auch unsere Abfallberge. Für Suppen und Salate bestellen wir grosse Mengen Schalen und Becher, die nach einmaligem Gebrauch im Kehrriech landen.

Als umweltbewusstes Unternehmen ist uns dies schon lange ein Dorn im Auge, aber bis heute haben wir kein geeignetes Mehrweggeschirr gefunden, das sowohl für Suppe als auch für Salate oder Birchermüesli geeignet wäre. Bis wir in Indien fündig wurden. Also eigentlich hat der Geschäftsführer der Marzilibrücke diesen Behälter entdeckt und wir haben ihn bei ihm entdeckt. Eine Art Gamelle aus Blech – nicht ganz so robust, wie diejenige der Schweizer Armee, dafür auch nicht so schwer. Sie ist fast wasserdicht, einfach zu tragen und hält das Essen noch eine halbe Stunde lang warm.

Sie können unseren «Gamello» zum Selbstkostenpreis von CHF 10 kaufen. Wir füllen Ihnen die Suppe, das Birchermüesli oder den Salat in den Behälter. Sie erhalten das Essen jeweils 1 Franken günstiger als angeschrieben und haben erst noch keinen Abfall.

### Der Hallerladen als Lehrbetrieb

Seit dem Jahr 2000 als Marco Schmid unser 1. Lehrling wurde, bietet der Hallerladen Lehrstellen an. Diesen Sommer wurden Kaspar Ramseier und Vathanya Prasertsang als Lernende eingestellt und seit Dezember arbeitet Monika Dähler bei uns, die bereits im 3. Lehrjahr ist. Alle drei absolvieren die dreijährige Ausbildung zur/m Detailhandelsfachfrau/mann und werden von Irene Hofmann betreut. Irene ist denn auch verantwortlich für die schrittweise Einführung der Lernenden in alle Ressorts und koordiniert die betriebliche Bildung mit den Anforderungen der Schule. Der Ausbildungslehrgang ist anspruchsvoll, sichert dafür der Biobranche neue, junge Fachkräfte. Portraits aller Lernenden finden sie auf unserer Website [www.hallerladen.ch](http://www.hallerladen.ch).

Eine Initiative von Bund,  
Kantonen und Organisationen  
der Arbeitswelt

**BERUFSBILDUNGPLUS.CH**  
DER WEG DER PROFIS.

## Infos aus dem Hallerladen

### Generationenwechsel im Hallerladen

Mit Regula Klöckler und Heidi Studer verlassen zwei langjährige Mitarbeiterinnen den Hallerladen.



Heidi arbeitet seit dem 1. Mai 1988 im Hallerladen und wird im Februar 2011 pensioniert. Neben der Bedienung an Theke und Kasse war Heidi mitverantwortlich für die Entwicklung des Trockenprodukte-Sortimentes und hat das Sortiment beim Umzug vom alten Hallerladen in den neuen massgeblich gestaltet. Fast alle Kundinnen und Kunden konnten schon von ihrer vertieften Sortimentskenntnis profitieren und erfuhren, wie bestimmte Getreidearten am besten zubereitet werden, welche Crèmes wann angewendet werden oder welcher Wein zu welchem Essen passt. Im Team erfahren wir auch ihren Schalk und Witz und wissen, dass ihr der schlimmste Sturm nichts anhaben kann. Liebe Heidi, wir werden Deine bodenständige, ruhige Art vermissen und wünschen Dir eine erfüllende Aufgabe mit Deinen Enkeln.

### Entgleist

Abschiedsbrief von Patrick Hersberger, Präsident der PKGB:

Liebe Regula, wahrscheinlich wunderst Du Dich über diesen Titel.

Es ist jedoch eines der Erlebnisse mit Dir, welches in meinen Lebensgeschichten einen festen Platz einnimmt.

Als ich, nun auch schon vor 25 Jahren, den Hallerladen mit Brot zu beliefern begann, warst Du meine Bezugsperson im Laden.

Während Du die Sandwiches für den Tag zuwege machtest in der Küche im alten Laden, bekam ich Neuling immer einen Kaffee und durch unsere Morgen Gespräche wurde ich langsam in den Hallerladen eingeführt.

Als ich dann Jahre später in die Verwaltung des Hallerladens kam, warst Du schon lange dort, an Deinem Wissen und Deiner Erfahrung liessst Du mich auf unseren Zugfahrten nach der Sitzung von Bern nach Worb immer teilhaben.

Und, als wir wieder einmal auf dem letzten Zug nach Worb sassen, passierte es:

Wir entgleisten!

Etwas Vertrautes, scheinbar immer Funktionierendes sprang aus seinen Geleisen, Funken stoben, es wurde finster, es wurde still.

Der Zugführer schockiert in seinem Stand!

Und so stelle ich mir auch den Tag Deiner Pensionierung im Hallerladen vor:

Es wird einen Moment still, nichts scheint mehr zu gehen, die Kundschaft, das Team schockiert!



Aber wie auch die Züge am nächsten Tag wieder fahren, etwas langsamer an der Stelle, wird auch der Laden am nächsten Tag seine Tore öffnen, Deine gegebene Energie wird weiter fließen, Du wirst Deine Pension geniessen, hie und da im Hallerladen aushelfen und zwischendurch, beidseitig, kommt sicher der Gedanke auf:

D Regula fehlt.

Oder, geits ächt im Lade?

«Liebi Regula, ig u wahrschinlech mir aui wo mit Dir zämägschaffet hei die Jahr düere, möchte Dir ganz fescht danke, für aus, wo Du ta hesch i u um dä Lade!»

### Impressum

Herausgeberin:  
Produzenten-Konsumenten-  
Genossenschaft Bern, PKGB

Redaktion:  
Katharina Nüssli

Bilder: Marco Schmid u.a.  
Ausgabe: 1/2011, Januar 11  
Auflage: 1'000 Exemplare

Hallerladen  
Länggassstrasse 30 / Ecke Mittelstrasse  
3012 Bern  
Tel.: 031 302 01 24  
Fax: 031 305 52 25  
e-mail: [info@hallerladen.ch](mailto:info@hallerladen.ch)  
[www.hallerladen.ch](http://www.hallerladen.ch)