

Die Zeit ist reif für gemeinsame Wege

TRUB Vor 20 Jahren war das noch undenkbar: zwei Käsegenossenschaften schliessen sich zusammen, obwohl die eine für Bio-, die andere für konventionellen Emmentaler Milch verarbeitet.

Plötzlich ging es schnell. Vom ersten Gespräch bis zur Unterzeichnung des Vertrags habe es gerade sieben Wochen gedauert, sagt Simon Fankhauser. Er ist Präsident der Käsegenossenschaft Zürchershaus, die im Truber Fankhausgraben Bio-Emmentaler AOP produziert. Dies allerdings nur noch bis Ende Juni. Auf dieses Datum hin hat ihr Milchkäufer altershalber seine Kündigung eingereicht. Einen neuen Käser zu finden, der als Milchkäufer die Verantwortung für die Käseerzeugung hätte, erwies sich als schwierig. Den Betrieb mit lediglich 0,66 Millionen Kilo Biomilch auf eigene Rechnung zu führen – also einen Käser anzustellen und dessen Ferienvertretung selber zu regeln –, wollte die Genossenschaft jedoch nicht riskieren.

Nicht in die «grosse Glungge»

Die Bauern wollen ihre Milch aber auch nicht unverarbeitet aus dem Tal wegtransportieren und «in der grossen Glungge» der Industriemilch aufgehen lassen, wie es Fankhauser ausdrückt. Also wandten sie sich an die Besitzer der am Truber Dorftrand gele-

genen Käseerei Mühlekehr. Hier verarbeitet Milchkäufer Fritz Baumgartner aktuell 1,75 Millionen Kilo konventionell produzierte Milch zu Emmentaler AOP. Ihm und seinen Lieferanten kommt es gelegen, wenn sie mit einer höheren Milchmenge den Betrieb besser auslasten und die Betriebsabläufe optimieren können. Deshalb wurde innert kürzester Zeit möglich, was laut Simon Fankhauser noch vor 20 Jahren undenkbar gewesen wäre.

Die Genossenschaft Zürchershaus kauft sich in die Käsegenossenschaft Mühlekehr ein. Baumgartner wird künftig zwei Sorten Emmentaler herstellen. Damit er die Produktion des konventionellen vom Bio-Emmentaler sauber trennen kann, hat die Genossenschaft als Liegenschaftsbesitzerin ein Baugesuch publiziert: Hinter der Käseerei ist ein Erweiterungsbau geplant, in dem der Bio-Emmentaler entstehen wird. Laut Fritz Zaugg, Präsident der Genossenschaft Mühlekehr, soll das Ganze rund eine halbe Million Franken kosten. Die Bauern profitieren künftig von höheren Einnahmen aus dem Käseerzins. Denn als Milchkäufer entrichtet Baumgartner seine Abgabe pro Kilo Milch, das er verarbeitet.

Die Genossenschaft im Fankhausgraben wird die Käseerei Zürchershaus im Sommer zum Verkauf ausschreiben. *Susanne Graf*



Nur weil sie sich zusammentun, kann in Trub weiterhin Bio-Emmentaler produziert werden: Simon Fankhauser, Fritz Baumgartner und Fritz Zaugg (von links) wurden in kürzester Zeit handelseinig.

Thomas Peter

Neues Apfelzentrum für 29 Millionen Franken

RÜDTLIGEN-ALCHENFLÜH Die Geiser Agro.com AG realisiert am Winkelweg ein Betriebsgebäude für die Obstverarbeitung. Mit dem gestern lancierten Projekt will sich das Unternehmen für die Zukunft fit machen. Ende 2018 wird der heutige Hauptsitz in Langenthal stillgelegt.

«Seit langem sprechen wir davon, nun wird es Tatsache», sagte gestern Peter Bracher, Geschäftsführer der Geiser Agro.com AG. Danach griff er mit Planern und Gemeindevertretern symbolisch zur Schaufel und führte den Spatenstich für ein gänzlich neues Apfelzentrum am Winkelweg in Rüdliggen-Alchenflüh aus. Zwar sind die Bauarbeiten bereits seit Ostern im Gang. «Wir wollten für die Aushubarbeiten das gute Wetter nutzen», sagte der Geiser-CEO weiter. Zumal etwa 72 000 Kubikmeter Aushubmaterial verschoben werden muss. Entstehen wird ein neues Kompetenzzent-

rum für das Lagern, Aufbereiten und Verpacken von Tafelobst. Rund 20 000 Tonnen Obst will die Geiser Agro.com AG in dieser Anlage künftig pro Jahr mittels modernster Technologien verarbeiten.

Gebaut wird ein mehrgeschossiges Betriebsgebäude mit einem Bauvolumen von 115 000 Kubikmetern mit Lagerflächen im Untergeschoss. Insgesamt 29 Millionen Franken investiert das 1889 gegründete Unternehmen in den Neubau. Dieser wird direkt an das Gebäude der Terralog AG, die ebenfalls zur Geiser-Gruppe gehört, angebaut. «Damit werden

die logistischen Abläufe vereinfacht und zusammengeführt», erläuterte Bracher. Zudem erfülle das neue Gebäude die höchsten Standards bezüglich Wasser- und Energieeffizienz. Im Weiteren sei geplant, das Gebäude mit einer Fotovoltaikanlage auszurüsten.

Bereinigt werden konnten ebenso die im Rahmen der Baupublikation eingegangenen Einsprachen, unter anderem von der Gemeinde Kernenried, die sich vorab über die Verkehrssituation Sorgen machte.

Betrieb ab Sommer 2018

Läuft alles planmässig, soll das neue Apfelzentrum im August 2018 Schritt für Schritt den Betrieb aufnehmen. «Geplant ist, dann die ersten Äpfel einzuladern», hielt der Geschäftsführer fest. Die etwa 120 Mitarbeiten-



Geiser-CEO Peter Bracher und sein designerter Nachfolger Michel Nick (links) am neuen Firmenstandort.

Thomas Peter

genthal sei gegenwärtig daran, mit einem Immobilieninvestor gemeinsam eine Überbauungsordnung zu erarbeiten.

Der neue Chef

Vorgestellt wurde gestern Michel Nick. Der 47-Jährige aus Schalunen wird am 1. Mai in die Firma eintreten und im Laufe des Jahres die Geschäftsführung der Terralog AG und der Geiser-Gruppe als Nachfolger von Peter Bracher übernehmen. Nick war bislang CEO der Le Patron Orior Menu AG.

Rüdliggen-Alchenflüh ist für die Geiser Agro.com AG kein neues Pflaster. Vor Jahren haben das Unternehmen und die Kartoffelzentrale Amt Burgdorf die Terralog AG gegründet und einen Aufbereitungsbetrieb für Kartoffeln errichtet. *Stefan Kammermann*

den der Geiser Agro.com AG werden dannzumal von Langenthal an den neuen Standort, der zugleich auch Hauptsitz der Firma wird, umziehen. Wie Peter Bra-

cher gegenüber dieser Zeitung ausführte, wird das heutige Betriebsgebäude beim Bahnhof in Langenthal mit dem Umzug Ende 2018 stillgelegt. Die Stadt Lan-



MANFRED UND DIE MESSER.

Wir porträtieren besondere Menschen aus dem Kanton Bern in einer neuen Multimedia-Serie. Jetzt online lesen: [besonders.bernerzeitung.ch](https://www.bernerzeitung.ch)

BZ BERNER ZEITUNG
Immer die Region zuerst.

Unser Beileid

EGGIWIL

Hanni Fankhauser

1930 geboren, wuchs Hanni Fankhauser-Beyeler mit drei Schwestern und einem Bruder in Unter Hegen, Trubschachen, auf. Nach Schulaustritt war sie in verschiedenen Stellen tätig, bevor sie 1952 Christian Fankhauser von der oberen Winterhalde in Aeschau heiratete. Im Laufe der Jahre wurden die beiden Eltern von vier Kindern. Später kamen 18 Gross- und 20 Urgrosskinder dazu. Als ihre Schwiegermutter 1956 starb, nahm sich Hanni Fankhauser des jüngsten Burders ihres Mannes an, der damals erst 12 Jahre alt war. Viel Freude bereiteten ihr der Garten, die Blumen und das Handarbeiten. Auf dem Betrieb legte sie Hand an, wo immer sie gebraucht wurde. 1988 übergaben Fankhausers den Hof an Sohn Christian und dessen Ehefrau.

Danach verbrachten sie den Sommer jeweils im Steckengrat, wo sie die Rinder versorgten. Als Hanni Fankhauser gesundheitliche Probleme bekam, konnte sie dank der Unterstützung der Schwiegertochter und der Tochter vorerst zu Hause bleiben. Nach dem Tod ihres Mannes, einem Spitalaufenthalt und einer Zeit zu Hause zog sie ins Alterszentrum Eggiwil. *eme*

WYNIGEN

Vreni Aebi

Vreni Aebi-Schöni kam 1945 auf der Alp Unter-Rislau in Langnau zur Welt. Sie wuchs mit einer Schwester und sechs Brüdern auf. 1955 übernahmen die Eltern einen Alpbetrieb oberhalb von Welschenrohr. Auch hier wurden die Kinder zur Mitarbeit angehalten. So hatte Vreni Aebi jeden Samstag 14 Paar Schuhe zu putzen. Auf Geheiss des Vaters

machte sie nach der Schule das Haushaltjahr. 1962 trat sie im Restaurant Linde in Wynigen eine Stelle an. Bald lernte sie Adolf Aebi von Ruedisbach kennen; 1967 heirateten die beiden und zogen nach Wynigen. Drei Kinder machten aus dem Ehepaar eine Familie. 1996 kauften Aebis gemeinsam mit Sohn Jürg das Haus an der Dorfstrasse 32. Vreni Aebi hielt sich gerne in der Natur auf, sei es im Garten, bei einem Spaziergang, einer Wanderung oder beim Skifahren. Gemeinsam mit ihrem Mann sorgte sie für das leibliche Wohl der Hornusser beim Platz der Hornussergesellschaft Ruedisbach. 2010 erkrankte sie schwer. Der Tod ihrer Tochter 2015 und jener ihres einen Sohnes vor kurzer Zeit machten Vreni Aebi sehr zu schaffen. Auch ihr Gesundheitszustand verschlechterte sich. *sbi*