

## BERN UND WESTSCHWEIZ.



## NACHRICHTEN

RÜDTLIGEN-ALCHENFLÜH BE: Neues Tafelobstzentrum und neuer Firmensitz feierlich eingeweiht

## Geiser agro.com setzt Meilenstein

Das topmoderne Kompetenzzentrum für Lagerung, Aufbereitung und Verpackung von Tafelobst wurde kürzlich eingeweiht.

RUDOLF HAUDENSCHILD

Am 1. September nutzten über 2000 Produzenten, Kunden und Interessierten die Gelegenheit, am Tag der offenen Tür das neue Tafelobstzentrum der Geiser agro.com ag in Rüttligen-Alchenflüh BE zu besichtigen. «Mit dem Abschluss unseres Projektes Move (Bewegung und Veränderung), haben wir nach einer intensiven Planungs-, Bau- und Umsetzungsphase, welche bereits 2012 mit einer ersten Studie begonnen hat, anderthalb Jahre nach Spatenstich das neue Tafelobstkompetenzzentrum gerade rechtzeitig für die Obsternte 2018 in Betrieb nehmen können», erklärte Peter Bracher stolz am Abend vor dem Besuchstag an der offiziellen Einweihungsfeier. Dies vor versammelten Vertragsproduzenten, Abnehmern, Angestellten, wichtigen Vertretern aus Politik, Wirtschaft und der Obst- und Kartoffelbranche. Als weitsichtiger Verwaltungspräsident und Mitinhaber der Geiser agro.com ag dankte Peter Bracher seinen Kollegen vom Verwaltungsrat für den Entscheid, den Hauptsitz nach 129 Jahren am Bahnhof Langenthal aufzugeben und in ein neues Kompetenzzentrum für Aufbereitung, Lagerung und Verpackung von Tafelobst neben der Terralog in Rüttligen-Alchenflüh zu investieren: «Nur so konnten wir den engen Platzverhältnissen ausweichen, die Büros von Terralog und Gei-



Vollautomatische Sortierung des Tafelobstes nach Grösse und Farbanteil. Jeder Apfel wird einzeln mit Infrarot gescannt und definierten Qualitätsklassen zugewiesen. (Bild: rh)

ser zusammenlegen und mit einem Neubau effiziente Arbeitsabläufe schaffen. Eingeschossig wurde zugleich in neueste Lagertechnik mit kontrollierter Atmosphäre (CA) und dynamisch kontrollierter Atmosphäre mit Absenkung des Sauerstoffgehaltes auf 0,3 bis 0,6% (DCA) für insgesamt 2000 Tonnen Tafelobst für noch knackigere Äpfel investiert», sagte Bracher. So wurde innert 17 Monaten auf 2,2 Hektaren Land ein topmodernes Tafelobstzentrum mit effizienten Abläufen und hoher Wasser- und Energieeffizienz realisiert.

## Heisser Umzug

Peter Bracher dankte aber auch seinen fast 200 meist langjährigen Angestellten für ihre Treue. Sie bewältigten bei grösster Juli-Hitze von bis zu 35 Grad Celsius den Umzug von Anla-

gen und des gesamten Büros der Firma mit viel Engagement und mussten ihren gewohnten Arbeitsplatz am Bahnhof Langenthal mit den neuen Räumen an der Autobahneile Lyssach tauschen. Im Besonderen dankte Bracher René Zingg, welcher als Mitglied der Geschäftsleitung das Projekt baureisenseitig begleitete und dabei fast seine Gesundheit riskierte, aber zum Glück wieder genesen ist, sowie bauseitig dem in Sachen Logistikzentren bewährten Architekten Markus Galli vom Architekturbüro Galli & Siegenthaler.

## Einige Zahlen

Galli nannte eindrückliche Zahlen zum Bau: 115 000 Kubikmeter umbauter Raum (rund 100 Einfamilienhäuser) auf gut 17 000 Quadratmetern Fläche, davon 6000 Quadratmeter

landsparend in einem Untergeschoss für die zentrale Schweizer Armeepothek als Mieter, 14 000 Quadratmeter Hartplätze, der Verbrauch von 11 000 Kubikmetern Beton und 1200 Tonnen Stahl. Abgetragen wurden laut Galli 6000 Kubikmeter Humus und 57 000 Kubikmeter sauberes Kies (5000 LKW), wovon 15 000 Kubik gleich wieder verwendet wurden. Pro Monat seien 1,6 Millionen Franken verbaut worden. Mit den neuen Anlagen seien so rund 29 Millionen Franken investiert worden. Dafür dankte Gemeindepräsident Kurt Schütz und wünschte dem führenden in Privatbesitz befindlichen Anbieter im Bereich Kernobst und Agrarlogistik viel Glück am neuen Firmenstandort in Rüttligen-Alchenflüh.

Michel Nick ist als neuer Geschäftsführer in kürzester Zeit

in die Branche hineingewachsen und hat mit dem Personal Umzug und Inbetriebnahme bestens bewältigt: «Der neue Standort an der A1 bei Lyssach ist ideal. Wir beziehen unser Obst von professionellen Vertragsproduzenten aus dem Wallis (jede 2. Schweizer Birne wächst dort), dem Seeland und dem Genferseebiet. Der Apfel bleibt die zentrale Frucht trotz immer grösseren Beerenorientierten.» Die Zusammenarbeit mit Produzenten, die gewillt sind, Anbau- und Sortenplanung rollend anzupassen, sei aber ebenso wichtig wie Verbrauchernähe, Effizienz in den Abläufen und top Qualität bis zum Konsumenten. Er dankte den Migros-Genossenschaften (Hauptabnehmer) und insbesondere Thomas Schmid, Leiter Frische bei der Migros-Gemeinschaft, für das Engagement.

## Wichtige Clubsorten

Peter Bracher setzte früh auf Clubsorten. «Der Erfolg gibt ihm Recht», erklärte Michel Nick mit Blick auf die sehr erfolgreiche Apfelsorte Jazz oder neu jetzt die äusserst knackige Sorte Sweet Tango oder die Birne Celina QTe. Eine glückliche Hand hatte die Geiser agro.com ag auch mit der jungen Hürdenläuferin Lea Sprunger als Markenbotschafterin für Jazz. Die sympathische neue Europa-meisterin sagte im Interview mit Marco Fritsche denn auch, dass Jazz-Äpfel statt Schokoriegel ganz sicher auch zu diesem Erfolg beigetragen haben.

## E-PAPER

25 weitere Bilder im E-Paper:  
www.schweizerbauer.ch/epaper.

VAUMARCUS NE: Die Firma Jural vermittelt einen Hauch von Spanien

## Leidenschaft für perfekten Rohschinken

Die Gebrüder Alcala haben ihre Karrieren an den Nagel gehängt. Heute hängen sie stattdessen Fleisch im Reifekeller auf.

OLIVER METZLER

Die hauchdünn geschnittenen, saftigen Schinkenscheiben zergehen im Mund wie Butter. «Und das Fett ja nicht wegschneiden. Es ist ein wichtiger Bestandteil des Produkts», erläutert Tomas Alcala. Einen geschmacklichen Hochgenuss liefern einem die Gebrüder Alcala mit ihren veredelten Rohschinken. Ein Geschmack, der bei uns ungewöhnlich ist und mich an meinen Aufenthalt in Südspanien erinnert, wo die Brüder ihre Wurzeln haben. Für einen Laien ist es unvorstellbar, diesen Geschmack noch zu verbessern. Doch der feinen und geübten Nase von Tomas Alcala entgeht nichts. «Es riecht nach ein wenig nach Tier. Dieser Rohschinken könnte gut noch ein wenig reifen». Und mit diesem Urteil brummt er ihm wohl noch ein weiteres halbes Jahr im Reifekeller auf. Die Zeit hat hier eine ganz andere Bedeutung.

## Reifekeller statt Jetset

Tomas und Eleuterio Alcala waren sich eine schnelllebige Wirtschaftswelt gewohnt, die



Eleuterio (l.) und Tomas Alcala präsentieren die Ergebnisse jahrelanger Reifezeit. Rechts erkennbar eine Pata negra (schwarze Klaue). (Bild: Oliver Metzler)

von Quartalszahlen dominiert wird. Eine Welt, in der es nie schnell genug gehen kann, in der ohne Technik und Computer alles stillstehen würde. Beide hatten lukrative Jobs in internationalen Firmen. Doch statt in Singapur und London gehen sie heute ihren Geschäften in Vaumarcus nach, einem kleinen Dorf zwischen Neuenburg und Yverdon, inmitten der Rebberge. So unscheinbar wie das Dorf ist auch das Haus, in dem sie das Schweinefleisch veredeln. Von aussen lässt nichts erkennen, dass es sich um eine Produktionsstätte handelt. All dies lässt vermuten, dass die Gebrüder Alcala nicht nur ihr Hobby zum Beruf gemacht, sondern im Her-

stellen von Rohschinken ihre Leidenschaft gefunden haben.

Die Gebrüder Alcala haben das Handwerk von ihrem Vater gelernt. Dieser hat jedoch nur für Familie und Freunde produziert. Es waren kaum mehr als 12 Rohschinken im Jahr. Tomas und Eleuterio Alcala haben diese Tradition 1995 übernommen und zuerst auch nur kleine Mengen hergestellt. Dieses Hobby wurde dann zum Beruf. 2012 haben sie die Firma Jural (www.jural.ch) gegründet und gehen seither organisierter und professioneller an ihre Leidenschaft heran. Heute produzieren sie bis zu 1000 Rohschinken pro Jahr. Neben dem Hausschwein beziehen sie ihr Fleisch auch vom Woll-

schwein, einer gefährdeten Tierart. Sie leisten damit einen Beitrag zur genetischen Vielfalt im Sinne von ProSpecieRara. Das hellere Fleisch der Pata blanca (weisse Klaue) reift bis zu drei Jahren. Das dunklere Fleisch der Pata negra erreicht den qualitativen Höhepunkt nach fünf bis sechs Jahren.

## Natur bestimmt

«Die Qualität des Fleisches hängt von drei Faktoren ab: der Schweinerasse, der Ernährung und der Verarbeitung», erklärt Eleuterio Alcala. Einen Teil des Fleisches beziehen sie deshalb aus Portugal. Die Alentejo-Schweine wachsen dort unter anderen Bedingungen in riesigen Eichelhainen auf. Eine weitere Besonderheit der Gebrüder Alcala ist, dass sie dem Rhythmus der Natur folgen. Nach dem Einsalzen des Fleisches kann sich dieses nicht so gleich selber konservieren. Es muss zuerst noch gekühlt werden. Doch statt eines Kühlsystems nutzen sie dazu die kältere Jahreszeit. Dies bedeutet aber auch, dass sie in kürzeren Wintern bis zu 40% weniger Fleisch verarbeiten können. Die Qualität ist entscheidend. Der Verkauf läuft dann über ausgewählte Feinkostläden, Restaurants und Firmen, welche die bis neun Kilogramm schweren Rohschinken als Geschenk verteilen.

BERN: Neue Gewerbegrenze beschlossen

## GLP und BDP wollten das Bauernsterben beschleunigen

Die GLP und eine knappe Mehrheit der BDP-Fraktion stimmten gegen eine Herabsetzung der Gewerbegrenze.

DANIEL SALZMANN

Per 1. Januar 2016 senkte der Bund die Faktoren für die Standardarbeitskräfte (SAK) deutlich. Das hatte zur Folge, dass auch im Kanton Bern Betriebe grösser sein mussten, um die aktuelle Untergrenze für ein landwirtschaftliches Gewerbe von 1,0 SAK im Talgebiet und von 0,75 SAK im Hügel- und Berggebiet zu erreichen. Das beschleunigt den Strukturwandel, weil so in mehr Betrieben als bisher für den Hofnachfolger das Anrecht erlischt, den Betrieb zum relativ tiefen Ertragswert zu übernehmen. Auch in der Raumplanung (Zonenkonformität von Wohnbauten und Bauten für ein Nebengewerbe wie Agrotourismus) gibt es ohne Gewerbestatus Nachteile.

## Neu 0,6 bzw. 0,85 SAK

Das rief Bergbauer und Grossrat Samuel Graber (SVP) auf den Plan. Via Motion verlangte er eine Senkung der Gewerbegrenze auf 0,6 SAK in Berg und Tal. Die Finanzkommission (Fiko) entwickelte dann auf Initiative von Landwirt Fritz Wyss (SVP) einen Kompromissvorschlag mit

## Grosser Rat will den Wolf nicht bremsen

BERN. Die vier SVP-Grossräte Thomas Knutti, Madeleine Amstutz, Martin Schlup und Samuel Graber verlangten, dass Wölfe leichter abgeschossen werden dürfen. Vergänglich, mit 87 bis 102 Stimmen gegen 46 bis 55 Stimmen lehnte der Grosse Rat am Mittwoch alle vier Punkte ihrer Motion mit dem Titel «Grossraubtierproblematik im Kanton Bern muss endlich gelöst werden» ab. SVP und EDU unterstützten den Vorstoss fast geschlossen (unter anderem enthielt sich BEBV-Präsident Hans Jörg Rüeggsegger bei der Frage der Lockerung des Wolfskonzepts), FDP und Grüne stimmten mit ganz wenigen Ausnahmen Nein, während SP, BDP, EVP, GLP geschlossen Nein stimmten. *sal*

## Veterinäramt holt 54 Hunde ab

RÖTHENBACH BE. Mit Unterstützung der Polizei und des Kompetenzzentrums für Armeierei und Veterinärwesen hat der Veterinärdienst des Kantons Bern in Röthenbach im Emmental 34 Huskys beschlagnahmt. Dem Einsatz war ein mehrjähriges Tierschutzverfahren vorausgegangen. Der Halter legte gegen die Verfügung, seinen Tierbestand auf 19 Hunde zu reduzieren, Beschwerde ein und zog das Verfahren bis vor Bundesgericht. Dieses stützte die Anordnung des Veterinärdienstes am 1. Februar 2018 und gewährte dem Hundehalter eine Frist von sechs Monaten für die Reduktion. Diese Frist liess er gemäss einer Mitteilung der Volkswirtschaftsdirektion verstreichen. Die Hunde, vornehmlich der Rassen Husky und Siberian Husky, waren bei der Beschlagnahmung in gutem Zustand. Die Tiere werden von Armeeangehörigen bis zu ihrem Verkauf betreut. *ral*