

Verein önziger  
Einwohnergemeinde Oensingen  
Bürgergemeinde Oensingen

# önziger

Das MAGAZIN für Oensingen

01 | 2023



**Der önziger berichtet über Nahrungsmittel  
und Essen aus verschiedenen Blickwinkeln.**

**02 – 05 FLEISCH AUS OENSINGEN**

**05 – 10 INSTITUTIONEN UND  
GASTHÖFE**

**11 – 21 RUND UMS ESSEN**

**23 – 25 EINWOHNERGEMEINDE**

**25 LUST AUF INLINE-HOCKEY**

**26 – 27 BÜRGERGEMEINDE**

**28 CARTOON UND KOLUMNE**

# Europas modernster Schlachthof

Wer gerne Fleisch isst, sollte sich mit dessen Herstellung beschäftigen. Nirgendwo geht dies einfacher als in Oensingen, wo die Firma Bell als grösster Rindfleischproduzent der Schweiz in bald neuen Bauwerken mit dem tierfreundlichsten Schlachthof und einem zentralen Tiefkühlager zu Hause ist.

**Text:** Christian Haas | **Bilder:** Bell Medienstelle

Niemand hat gerne Lärm und Verkehr – und die zehn Kräne in der Oensinger Industriezone verheissen wohl nicht, dass es künftig rund um das Dorf weniger davon gibt. Aber was genau macht und baut Bell bei uns? Fabian Vetsch Projektleiter Corporate Communication bei der Bell Food Group AG, und Fabian Gloor, Gemeindepräsident von Oensingen, berichten über Oensingens grösstes Bauprojekt.

## Grösstes Bauprojekt im Kanton

Die Firma Bell, mit deren Vorgänger-Schlachtbetrieb Grieder AG, ist seit 60 Jahren in Oensingen ansässig. Vetsch und Gloor versichern, dass die Zusammenarbeit zwischen der Firma Bell und der Gemeinde sehr gut und sehr transparent ist. Bell schätzt den offenen Dialog mit der Gemeindebehörde und die zentrale Verkehrslage. Die Gemeinde schätzt den grössten Arbeitgeber und den besten ansässigen Steuerzahler. Durch den modernen Neubau will Bell Oensingen entgegenkommen, indem auf moderne, ökologische Prozesse umgestellt wird: Das Gebäude und das Warmwasser werden durch Abwärme beim Schlachtvorgang beheizt und das Regenwasser für die Reinigung der Ställe und Viehtransporter verwendet. Die Gebäude werden auf dem neusten Stand der Technik gebaut. Frische Ware kann gefrostet, gelagert und bei Bedarf akklimatisiert werden, was einzigartig in Europa ist. Das umfangreiche Bauprojekt in einem Betrag von über 600 Mio. Franken ist das grösste im Kanton Solothurn und umfasst folgende Teilprojekte:

- Parkhaus mit 1200 Parkplätzen, das die heute bestehenden 400 Parkplätze ersetzt.
- Neuer Schlachthof ab 2026, der als tierfreundlichster Betrieb in Europa gilt und sich aktuell im Rohbau befindet.
- Tiefkühlager, das zentral für alle Bellprodukte sowie für Produkte von Kunden genutzt wird.
- Slicer Center für das Schneiden von Charcuterie, Kommissionierung und Logistik.

## Das Parkhaus und die Pendler

In Oensingen arbeiten zurzeit knapp 700 Personen für Bell. Nach Abschluss der Neubauten und der Ansiedelung der zentralen Kühlung und Logistik werden es gut 1000 Personen sein. Etwa die Hälfte davon stammt aus der nahen Umgebung, die andere Hälfte kommt teilweise von weit weg. Das Parkhaus bietet Platz für die Autos der Mitarbeitenden sowie für rund 200 Fahrzeuge von Drittfirmen, deren oberirdische Parkplätze aufgehoben werden. Sogar der VCS hat seine Einsprache zurückgezogen, da mit einem Parkhaus weniger

Land verbraucht wird. Um die Nähe zum Bahnhof und dem ÖV besser zu nutzen, werde versucht, durch e-Bikes am Standort die Motivation zu erhöhen, die Pendler künftig vermehrt auf den ÖV umzustimmen.

## Rinderschlachthof

Um dem Tierwohl besser gerecht zu werden, werden im neuen tierfreundlichen Schlachthof an einem Standort jeweils gleiche Arten geschlachtet sowie eine auf die jeweilige Tiergattung abgestimmte Infrastruktur zur Verfügung gestellt, die Prozesse abgestimmt und auf die Spezialisierung der Mitarbeitenden Wert gelegt. Die Tiere erhalten so bestmögliche Bedingungen. In Oensingen werden heute 750 Rinder pro Tag verarbeitet. Nach Abschluss des Bauprojekts werden es bis zu 1000 Rinder sein, was einem Erzeugnis von täglich bis 220 Tonnen Rindfleisch entspricht. In Basel werden Schweine verarbeitet, in Zell Hühner, und an weiteren Standorten wird Charcuterie hergestellt.

## Tiefkühlager und Slicer Center

Mit den Neubauten setzt Bell auf zentrale Kühlung, Schneiden von Charcuterie, Kommissionierung und Logistik in Oensingen. Das bedeutet, dass künftig die Verteilung sämtlicher Fleischerzeugnisse der verschiedenen Bell-Produktionsbetriebe an Metzgereien mit Kleinstbedarf bis hin zu Einkaufstempeln wie dem Gäupark mit grossem Bedarf in unserem Dorf geplant, die Produkte hier verpackt und ausgeliefert werden.



Schneiden ...



Visualisierung Neubau Rindenschlachthof an der Dünnerstrasse.



... und Verpacken am selben Standort.

Durch die filialgerechte Zusammenstellung können die Lastwagen besser befüllt und Transportwege optimiert werden. Zudem können die Kunden ihre Bestellungen später aufgeben und so Foodwaste reduzieren.

Ein Zentrallager in Oensingen macht aus ökologischer und ökonomischer Sicht mehr Sinn als das heutige Lager in Basel und die zugemieteten dezentralen Lager, da das Fleisch weniger weite Transportwege zurücklegen muss. Es werden bis 50 % Energie gespart und auf dem Dach steht eine Photovoltaikanlage.

### Verschiedene Berufsfachleute sind gefragt

In Oensingen werden durch diese Neubauten mit modernster Technik nebst Metzgern auch Logistiker, Lageristen, Transporteure, Elektriker, Mechaniker, Mechatroniker, Automatisierer und IT-Spezialisten gebraucht.

### Der Fleischkonsum

Auf die Frage, ob sich eine solche Investition in den Schlachtbetrieb lohne, wenn doch eher weniger Fleisch gegessen werde, antwortet Bell, dass die Bell Food Group einerseits mit «Eisberg» oder «The Green Mountain» über Marken verfügt, die zu den grössten Produzenten von vegetarischen und veganen Produkten im Land zählen und somit in der Lage ist, auf andere Produkte umzustellen. Die Statistik zeigt, dass der Fleischkonsum in der Schweiz seit Jahren konstant bei rund 48–53 Kilo pro Person und Jahr liegt. Es wird zwar weniger Kalb- und Schweinefleisch verzehrt, dafür aber mehr Huhn und mehr Meereserzeugnisse. Laut dem Verein «Swissveg» liegt der Anteil, der sich vegetarisch und vegan ernährenden Menschen im Jahre 2022 bei 5 %, also rund 300'000 Personen. Der Dienst Statista © geht ebenfalls von rund 5 % Vegetariern und 0,7 % Veganern in der Schweiz aus. Aus diesen Erkenntnissen ist ersichtlich, dass der Standort langfristig genutzt werden wird.

### Die Abfälle

In der Fleischbranche spricht man nicht von Abfällen, sondern von Schlacht- oder Tiernebenprodukten. Laut Bundesamt für Lebensmittelsicherheit sind es alle von Tieren stammenden Erzeugnisse, die nicht zum menschlichen Verzehr geeignet sind oder nicht als Lebensmittel verwendet werden. Verwertungsmöglichkeiten dieser Erzeugnisse sind zum Beispiel die Herstellung von Tierfutter, Düngemitteln, Pharmazeutika, Medizinprodukten, Kosmetika, Leder, Gelatine und weiteren technischen Produkten für die Industrie. Werden tierische Nebenprodukte vergärt, entsteht Biogas. Verbrauchte Fette können direkt als Brennstoff genutzt oder zu Biodiesel verarbeitet werden. Die Centravo AG plant im Industriegebiet von Balsthal den Bau und Betrieb eines neuen Produktionsgebäudes für die Verarbeitung, Lagerung und Spedition von Tiernebenprodukten.

# Fleisch vom Tschumi Hof

Samuel Tschumi, Agronom und Landwirtschaftslehrer, betreibt in vierter Generation mit seiner Familie den Tschumi Hof in der Ferismatt. Mit einer Mutterkuhhaltung wird Natura Beef produziert. Ein weiterer Betriebszweig ist der Pflanzenanbau. Was ist das Besondere am Rindfleisch vom Tschumi Hof? Was ist eine Hofschlachtung?

**Text:** Christian Haas | **Bild:** Tamara Neuschwander



Samuel Tschumi mit Tochter Mireille und zwei von 52 Tieren. Mehr dazu unter [www.tschumihof.ch](http://www.tschumihof.ch)

Die Herde des Tschumi Hofes besteht zurzeit aus 26 Mutterkühen und 26 Kälbern. Die Mutterkuhhaltung ist die natürlichste Form der Rindviehhaltung. Das Jungtier ist während 10 Monaten bei der Mutter und seiner Herde. Im Sommer kann es stets auf die Weide und im Winter auf den Laufhof. Ein Teil der Herde verbringt den Sommer auf der Sömmerungsweide Tiefmatt in Oberbuchsiten. Dies bietet den Tieren eine grossartige Abwechslung – sofern der Sommer nicht so trocken ist wie 2022, wo die Sömmerung stark verkürzt werden musste. Die Fütterung der Kälber besteht aus Muttermilch, frischem Gras, Grassilage und Heu. Mit rund zehn Monaten wird das Tier geschlachtet oder als Jungrind in die Herde aufgenommen. Das Fleisch wird unter dem Label «Natura Beef» vermarktet.

## Grössenordnung

Der Betrieb wirkt beim Besuch tiergerecht und authentisch, und jedes Tier erhält einen Namen. Selbst die Kinder helfen bei der Fütterung und Namensgebung der Tiere mit. «Bei uns ist alles echt und erfahrbar. Wir wollen vermitteln, dass Fleisch etwas Kostbares ist, dessen Herkunft wir kennen. Es kann vorkommen, dass ein Kind

mich dann fragt, ob wir nun «Gaston» essen», erzählt Tschumi. Zehn Rinder pro Jahr werden direkt ab Hof vermarktet, 15 Tiere gehen via Handel zu Bell und zu Coop. Die Tiere werden dabei durch externe Transporteure zu Bell in Oensingen gebracht. Somit kann es sein, dass wir bei Coop auch Natura Beef vom Tschumi Hof einkaufen. Berücksichtigt man die Grössenordnung, so wird klar, dass es ganz viele Tschumi Höfe geben müsste, um den heutigen Fleischkonsum zu befriedigen. Während der Tschumi Hof pro Tag rund elf Kilogramm Rindfleisch produziert, was für 78 Personen ausreicht, so stellt Bell 200 Tonnen täglich her, was 1,4 Mio. Menschen mit Rindfleisch versorgt.

## Hofschlachtung

Die Hofschlachtung wurde vom Bund erst seit 2020 wieder erlaubt – wobei der Begriff zu falschen Vorstellungen führt. Viel eher ist es eine Hofötung. Das Tier wird dabei am Rand der Herde am Fressgitter fixiert. Dann wird es mit einem Bolzenschussgerät betäubt. Innerhalb einer Minute nach der Betäubung muss der Entblutungschnitt in die Brust erfolgen. Anschliessend wird das Tier an den Hin-

terbeinen für die Entblutung aufgezogen. Binnen weiterer 45 Minuten transportiert Tschumi das leblose Tier selbst ins Schlachthaus Langenthal. Das Besondere dieses Fleisches liegt einerseits in der Entstehung: Das Tier lebte stets in der Herde und hatte keinen Transportstress. Andererseits wird das Natura Beef vom Hof einen Monat kühl gelagert, was seine Qualität steigert. Man spricht hier von der vierwöchigen Reifung des Fleisches. Bemerkbar ist dies beispielsweise beim Gehackten, das beim Kochen viel weniger Wasser abgibt.

### Fleischertrag

Während Bell einen Marktpreis für das verwertbare Fleisch bezahlt, kann Tschumi mit dem Hofverkauf einen etwas höheren Preis erwirtschaften. Es sind Mischpakete zu fünf oder zehn Kilo sowie Einzel- und Edelstücke erhältlich. Zudem gibt es Hamburger, Bratwürste, Trockenfleisch und Trockenwürste zu kaufen.

Nebst der Fleischproduktion ist der Pflanzenbau ein Betriebszweig vom Tschumi Hof. Es werden Saatweizen, Braugerste, Urdinkel, Mais und Zwiebeln angebaut. Zunehmend erfreuen sich lokale Bierbrauereien an lokalen Zutaten wie der Braugerste.

### Ökologie

Wäre es nicht ökologischer, statt Fleisch nur noch Gemüse und Hülsenfrüchte zu produzieren? «Nicht jeder Boden eignet sich «nur» für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln», erklärt Tschumi. «In Oensingen haben wir vor allem tonhaltige Böden, in denen das Wasser in nassen Perioden schlecht abfließen kann. Die feinen Wurzeln des Grases halten den Boden fruchtbar und die weidenden Rinder bringen den Mist selbständig heraus. Dadurch wird Humus gebildet und CO<sub>2</sub> im Boden eingelagert. Davon profitieren auch die Ackerkulturen, der Kreislauf der Landwirtschaft schliesst sich.»

# Es muss nicht immer Fleisch sein

Essen beeinflusst unser Wohlbefinden sowie unsere Gesundheit und ist ein wichtiger Bestandteil in unserem Leben. Obwohl die Bedürfnisse je nach Lebensphase unterschiedlich sind, bieten die Kita Drachenburg, die Primarschule, die Spitex Gäu und das Alters- und Pflegeheim Roggenpark schmackhafte und ausgewogene Mahlzeiten an.

**Text:** Doris Neukomm | **Bild:** zur Verfügung gestellt

## Essen im Roggenpark

Die Hauptmahlzeiten für alle Standorte der Alterszentren Gäu werden in Egerkingen in der Produktionsküche zubereitet. So ist die gleiche Qualität an allen Standorten sichergestellt. Von dort wird das Essen nach Oensingen und Balsthal kalt geliefert und vor Ort regeneriert. In der Praxis nennt man das Cook & Chill-Verfahren. Gemäss Ramona Haefeli, Sachbearbeiterin Kunden- und Qualitätsmanagement, optimiert dieses Verfahren die Zubereitungszeit, standardisiert die Abläufe und gewährleistet eine hervorragende Lebensmittelsicherheit.

In der Produktionsküche arbeiten pro Tag sechs Personen. An den anderen Standorten jeweils drei. Gesamthaft werden täglich zirka 700 Mahlzeiten produziert, davon zirka 170 für den Standort Oensingen. Das Tagesmenu und das vegetarische Menu sind im Restaurant Roggenpark wie auch auf den Abteilungen die gleichen. Die Verpflegung soll auf den einzelnen Wohngruppen möglichst bequem und unkompliziert sein, wie die Bewohnenden es von zu Hause kennen.

### Drei Standorte – drei Spezialitäten

«Im öffentlichen Restaurant haben die Gäste eine grössere Auswahl und geniessen den Service, wie man ihn kennt, wenn man auswärts essen geht», sagt Ramona Haefeli. «Nebst den zwei Menus gibt es einen Wochenhit und ab Ende März drei GAG-Hits: das Sunnepark-Cordon-bleu, das Roggenpark-Plättli und den Lindenpark-Berliner.» Alle drei Hits beinhalten regionale Produkte aus den Genossenschaftsgemeinden.



Gesunde Ernährung im Roggenpark.

Bis zu 30 Personen, Bewohner der Alterswohnungen nebenan sowie zusätzliche Gäste, werden täglich im Restaurant Roggenpark bedient. Ausgeliefert wird das Essen nur in einzelnen Fällen direkt in der Nachbarschaft, GAG konzentriert sich lieber auf die Bewohnenden und die Restaurantgäste.

### Bewusste Ernährung

Bei den Bewohnenden werden zunehmend Unverträglichkeiten und Essstörungen festgestellt. Ausserdem besteht der Trend, dass sich die Generationen immer bewusster ernähren und mehr Wert auf eine gesunde und teilweise fleischlose Ernährung legen.

**Text:** Doris Neukomm | **Bild:** zur Verfügung gestellt

## Mahlzeitendienst für Menschen zu Hause

Der Mahlzeitendienst der Spitex Gäu wird durch das Seniorenzentrum Hägendorf ausgeführt. In der Küche arbeiten insgesamt 10 Personen, die täglich rund 260 Mahlzeiten zubereiten. Nach Oensingen wurden im vergangenen Jahr 7049 Essen ausgeliefert, das sind rund 590 pro Monat. Nebst dem Küchenteam sind 25 Personen für das Verteilen der Mahlzeiten in der Region zuständig.

### Gleich und trotzdem anders

Grundsätzlich erhalten die Kunden vom Mahlzeitendienst dieselben Menüs wie die Bewohnenden im Seniorenzentrum. «Abweichungen gibt es, wenn Bestandteile des Essens in der Thermobox qualitative Einbussen erleiden würden, z. B. Frittiertes, welches latschig würde», sagt Ralph Wicki, Zentrumsleiter. Beim Erstellen des Menüplanes richtet sich das Küchenteam individuell nach den Vorlieben der Kundschaft. Gluten- oder lactosefreie Mahlzeiten sind problemlos lieferbar.



Ein warmes Mittagessen nach Hause geliefert.

### Den Bedürfnissen angepasst

Der Trend geht eindeutig hin zu einer guten Proteinversorgung, vor allem bei der älteren Kundschaft. Und so schliesst sich der Kreis zwischen Jung und Alt, denn auch das Seniorenzentrum Untergäu kocht nach den Richtlinien des Qualitätslabels Fourchette verte. Die Proteinquelle muss nicht immer Fleisch sein, deshalb ist immer ein zusätzliches Menü im Angebot. Eine ausgewogene und gesunde Ernährung ist wichtig.

**Text und Bild:** Daniela Ankli Otter

## Mittagessen in der Kita Drachenburg

Das Qualitätslabel Fourchette verte bildet für viele Kindertagesstätten «Kitas» und Heime die Grundlage für den Menüplan; so auch seit 2018 für die Kita Drachenburg. Die Gruppenleiterin Albesina Taqi erstellt die Menüpläne und ist für die Beschaffung der Lebensmittel zuständig. Die Bestellung bei Migros tätigt sie über das Internet. Gemüse, Früchte, Salat und Eier bezieht die Kita in Niederbipp bei der Bösiger Gemüseulturen AG. Brot holen die Betreuerinnen mit den Kindern bei der Bäckerei Gugelmann im Dorf persönlich ab.

Die gelernte Köchin Alice Stalder zaubert für die 16 bis 24 Kita-Kinder täglich gesunde und abwechslungsreiche Menüs auf den Tisch. Sie erzählt schmunzelnd: «Manchmal schmeckt das Essen nicht allen Kindern gleich gut. Doch sie lernen hier, verschiedene Nahrungsmittel zu probieren.»



Die Kita-Kinder dürfen das facettenreiche Essen selbständig am Buffet schöpfen.

### Schulung und Beratung

Regelmässig wird die Kita von Fourchette verte auf die Einhaltung der Grundlagen geschult und beraten. Die Organisation schreibt eine eiweissreiche Ernährung vor. Das Kita-Team legt Wert auf einen regionalen und saisonalen Einkauf sowie auf eine zucker- und salzarme Verpflegung. Es achtet darauf, dass wöchentlich zweimal Fleisch, einmal Fisch und ein vegetarisches Gericht auf den Tisch kommen. Die Verwendung von hochwertigen Ölen ist ein Muss. Beim Besuch von Fourchette verte hat das Kita-Team alle Auflagen erfüllt.

### Alle helfen mit

Fischstäbchen und Burger werden oft mit Unterstützung der Kinder selbst hergestellt. Beim Bestreichen der Brötli mit Kondensmilch, dem Früchteschneiden und Belegen der Pizza dürfen sie Hand anlegen. Ab und zu erstellen die Lernenden mit den Kindern einen Wochenmenüplan. Im Frühling beabsichtigt das Team, mit der internationalen Kinderschar in Hochbeeten im Garten Küchenkräuter und Tee anzupflanzen. Die Kita-Leiterin Delia Schneider verrät: «Kuchen, Schokolade und Chips gibt es an den Geburtstagen der Kinder. Diese Leckereien werden jedoch von den Eltern mitgegeben.»

**Text und Bild:** Lisa Plüss

## Mittagstisch Primarschule

Am 16. August 2010 startete der Mittagstisch mit 42 Kindern in der Schulküche des Schulhauses Oberdorf. Jetzt wird montags, dienstags, donnerstags und freitags den angemeldeten Kindern vom grossen Kindergarten bis zur 6. Klasse eine gesunde warme Mahlzeit serviert. Seit August 2019 ist der Mittagstisch Teil der angebotenen Tagesstrukturen und befindet sich neu seit Januar 2020 in kinderfreundlichen Räumlichkeiten im Trakt B der Primarschule Oberdorf. In diesem Semester sind 90 Kinder angemeldet.

### Das Essen wird geliefert

Die Mahlzeiten werden vom Restaurant VEBO Treffpunkt immer frisch gekocht angeliefert. Es ist dasselbe Angebot wie im Restaurant, ein Tages- und ein Vegi-Menü. «Bei uns gibt es täglich Brot, Käse und Früchte. Verhungern muss kein Kind, auch wenn ihm vom Angebot nichts schmecken sollte», sagt Theresia Kummer, die verantwortliche Leiterin.

### Heute Dienstag

Die 51 Kinder trudeln zwischen 11.45 Uhr und 12.00 Uhr ein. «Nach dem Händewaschen setzen sie sich an ihren Tisch und essen zuerst den Salat», erklärt Theresia Kummer. Danach gibt es Trutenbrust an einer Honig-Thymiansauce, Bramata Polenta und Broccoli. Die Teller sehen unterschiedlich gefüllt aus. «Broccoli zählt zu den beliebtesten Gemüsesorten. Eher wenig Zuspruch gab es gestern für den Fenchel. Doch ein wenig davon probieren gehört auch dazu», stellt Theresia Kummer fest. Nachher servieren die Betreuerinnen noch Früchte.

### Kinderstimmen

«Seit diesem Jahr esse ich immer das Vegi-Menü», erzählt die 6.-Klässlerin, die seit der 1. Klasse den Mittagstisch besucht. «Zu Beginn war es sehr scharf», erinnert sich das Mädchen. Die Leiterin hat das der VEBO gemeldet. «Jetzt schmeckt es mir prima. Einzig Pilze mag ich nicht.» Hüttenkäseburger und Kartoffelpfanne mit Gemüse sehen lecker aus und schmecken gut. Beliebt sind Spaghetti, Lasagne, Hamburger und Cordon bleu. Eher selten werden Kartoffelgerichte genannt. «Pommes ist mein Lieblingsessen», meint ein



Ob das Essen den Mädchen schmeckt?

4.-Klässler. «Und wenn ich kochen würde, gäbe es Pizza, Raclette oder Fondue.» «Das Essen wird von mehr als der Hälfte der Kinder als sehr gut bis gut befunden. Das zeigt die einmal jährlich durchgeführte anonyme Befragung», erklärt die Leiterin.

# Brot, Käse und Schnaps

Schon sehr früh gab es Regulierungen und Gesetze zum Führen einer Gaststube oder einer Wirtschaft. Nicht jede Gaststube durfte anbieten, was sie wollte. Der Unterschied zwischen Tavernen- und Pintenrecht war gross

**Text:** Tom Hug

Der Unterschied zwischen Taverne und Pinte war streng geregelt. Eine Taverne durfte nebst Getränken auch Essen anbieten. Meistens Käse und Brot. Man darf sich eine Gaststube von damals nicht wie ein heutiges Restaurant vorstellen. Die meist in der Landwirtschaft tätigen Menschen waren grösstenteils Selbstversorger und verpflegten sich nicht in einer Gaststube. Die Tavernen bewirteten hauptsächlich Durchreisende mit Speisen. Das Pintenrecht hingegen erlaubte nur den Ausschank von Getränken. Ebenso war das Tanzen nur in Gaststuben mit Tavernenrecht erlaubt. Dies jedoch auch nicht jederzeit, an Sonn- und Feiertagen war es verboten.

### Die ersten Wirtschaften

Erste schriftliche Hinweise über Gaststuben in Oensingen findet man im bernisch-solothurnischen Urbar von 1423. Darin werden zwei Tavernen «ze Oengsingem» und «ze Boenken» erwähnt, die einen

Zins an den damaligen Vogt auf der Bechburg zu entrichten hatten. Mit grosser Wahrscheinlichkeit handelte es sich um das «Rössli» und das «Kreuz». Beides Gaststuben, die eine lange Tradition bis heute vorweisen können. Ab dem 16. Jahrhundert gesellt sich das heute leider durch einen Brand zerstörte «Bad Klus» dazu.

### Das Restaurant als Treffpunkt

Die lange Tradition vieler Wirtschaften in Oensingen hat sich bis in die 1980er-Jahre gehalten. Viele Vereine hatten ihr Stammlokal in einem der 15 Restaurants von damals. Auch Politik wurde in den angestammten Lokalen betrieben. Jede Partei hatte ihr Stammlokal. Die Situation hat sich grundlegend geändert. Take-aways oder Gourmettempel haben Einzug gehalten. Eine gemütliche Jassrunde findet man nur noch selten und die heutige Stammtischpolitik bringt eine Dorfgemeinschaft auch nicht weiter.

# Treffpunkt «Chrüz»

Christian Riesen startet mit dem ehemaligen Gasthof zum Kreuz auf zu neuen Sphären. Mit einzigartigen Attraktionen und neuen Ideen soll aus dem traditionsreichen Gasthof ein neuer Treffpunkt entstehen.

**Text und Bild:** Tom Hug



Palmira Borghi und Christian Riesen.

Der ehemalige Gasthof zum Kreuz kann eine lange und bewegte Geschichte vorweisen, die bis in das 16. Jahrhundert zurück belegbar ist. Zu seinem grössten Ansehen in der Neuzeit brachte ihn Walter Lindemann mit seiner Familie. 1972 kaufte er das damals heruntergekommene Restaurant. Mit etlichen Umbauten, neuen Ideen und viel Herzblut gelang es, das «Kreuz» zu einem renommierten Gasthof hochzuarbeiten. Im Jahr 2000 wurde der Betrieb in die Gourmet Gilde aufgenommen. 2010 verkaufte die Familie Lindemann den Gasthof. Zwischenzeitlich wechselte das Gebäude zweimal den Besitzer, bis Christian Riesen 2022 die Liegenschaft erwarb. In Oensingen ist er als Betreiber des Kinos Onik längst kein Unbekannter mehr. Der Erwerb und das Weiterführen des Kinos in unsicheren Zeiten, dazu gehören eine Menge Mut und Unternehmerrgeist. Mit dem Kauf des «Chrüz», so der offizielle Name heute, beweist Riesen erneut, dass es an beidem nicht fehlt. Tatkräftig unterstützt von seiner Ehefrau Eva verwirklichen beide neue Konzepte und Ideen. Hund Sanso soll es recht sein, im «Chrüz» gibt es mehr Rahmbecher zum Auslecken als im Kino.

## Neuanfang im Flug

Zum Zeitpunkt dieses Berichts werden ein Tageskaffee (Dienstag und Sonntag geschlossen) und die Hotellerie betrieben. Für diese Aufgabe konnte Palmira Borghi verpflichtet werden. Ein Ziel ist es, die Gastronomie im «Chrüz» wieder hochzufahren. Dazu sind entsprechende Stellenangebote am Laufen. Auch das ehemalige Pub «1899» soll reaktiviert werden. Als Fliegerfan hat sich Riesen einen besonderen Namen ausgedacht. «Air Force Lounge» wird das Pub nach der Eröffnung heissen. Die exklusive Attraktion ist der F-16-Flugsimulator, der in seinem eigenen Hangar installiert ist. Einzigartig in der Schweiz. In einem weiteren Schritt soll auch das Kino Onik in die Liegenschaft integriert werden.

## Haus der Sicherheit

Unter dem Namen «Swiss SUPITS» ist gleichzeitig ein anderes Unternehmen im «Chrüz» tätig. Mit Christian Ambühl, dem ehemaligen Polizeikommandanten der Stadtpolizei Grenchen, konnte Riesen einen Mann mit höchster Erfahrungsstufe verpflichten. Das Unternehmen «Swiss SUPITS» bietet Lösungen, Analysen und Konzepte rund um den Datenschutz, die IT-Sicherheit und allgemeine Sicherheitsfragen an.

Mehr dazu unter: [www.hausdersicherheit.ch](http://www.hausdersicherheit.ch)

## Unterstützung der Vereine und Oensinger Museum

Seit der Betriebsübernahme am 1. März 2023 können ortsansässige Vereine von einem besonderen Angebot des «Chrüz» profitieren. Ihnen werden die Säle kostenlos zur Verfügung gestellt.

Auch mit den grossen Korridoren hat Christian Riesen einiges im Sinn. Sie sollen in Zukunft nicht nur zum eiligen Durchschreiten dienen. Ausgewählte Ausstellungsstücke und Fotografien sollen zum Verweilen und Betrachten anregen.

Diese aussergewöhnliche Mischung an Angeboten im «Chrüz» ist nicht nur für Oensingen einzigartig. So dürfte ein Treffpunkt für vielfältige Interessengemeinschaften entstehen.

# Zu Gast in der Nachbarschaft

Für viele Oensinger ein beliebtes Ausflugsziel, das Bergrestaurant «Zur Alp» in Oberbuchsiten. In vierter Generation führen es die Gebrüder Rüegegger. Für die Zukunft steht eine schwere Entscheidung an.

**Text und Bilder:** Tom Hug

Ab 1915 nutzte Fritz Rindisbacher, der Urgrossvater von den Gebrüdern Rüegegger, die Wohnstube des damaligen Bauernhauses als Gaststube. Der Beginn einer jahrzehntelangen Tradition. Den Hof übernahm sein Sohn Fritz, ab 1959 dessen Tochter Hanni Rüegegger-Rindisbacher mit ihrem Mann Willi, die Eltern von Hans und Ueli. Die Familie führte traditionsgemäss den Landwirtschaftsbetrieb und die Gaststube in eigener Regie weiter.



Hans (links) und Ueli Rüegegger vor dem Gemälde, das zeigt, wie das Restaurant vor dem Brand 1969 ausgesehen hat.

## Der Grossbrand

1969 zerstörte ein verheerender Brand das Gehöft. Die Familie stand vor dem Nichts und dachte an das Aufhören. Von verschiedenen Seiten motiviert, entschieden sie sich für einen Wiederaufbau. Realisiert wurden zwei getrennte Gebäude. Stallung und Restaurant wurden separat aufgebaut, so wie man es heute kennt. Die neue, grosszügige Gaststube bietet Platz für über 100 Gäste.

## Von der Bauernstube zum Grossbetrieb

Geführt von Hanni Rüegegger-Rindisbacher erlebte das neu erbaute Bergrestaurant einen ungeahnten Aufschwung. Die hervorragende währschafte Küche trug massgeblich zum heutigen überregionalen Ansehen bei. Zeitweise standen zwei Skilifte auf der Alp. Manch einer erlernte dort seine ersten Stembögen auf den damals üblichen Holzbrettern. Mit dem immer grösser werdenden Zustrom an Gästen blieb keine Zeit mehr, um den landwirtschaftlichen Betrieb zu führen. Der grösste Teil des insgesamt 26,8 ha (Hektaren) grossen

Anwesens ist heute verpachtet. 16,9 ha werden als Sömmerungsfläche für Rinder genutzt, 40 bis 50 Tiere verbringen jeweils den Sommer auf den Jurawiesen. 5,4 ha sind Wald.

## Die Spezialitäten

Weit über die Kantonsgrenzen hinaus ist die «Metzgete» auf der Alp bekannt. Ein frühzeitiges Reservieren ist von Vorteil. Das Fleisch stammt aus der eigenen Schweinemast. Wird «Wild» auf der Speisekarte angeboten, stammen die erlegten Tiere ausschliesslich aus



E Guete beim Cordon bleu.

dem Jagdrevier 37 Oensingen/Oberbuchsiten. Hans Rüegegger, selbst in der Jagdgesellschaft aktiv, ist für die Zubereitung des Fleisches verantwortlich.

## Die Zukunft

2020 verstarb Hanni Rüegegger. Sie ist der Alp jahrzehntelang treu geblieben und hat hart für den Erfolg gearbeitet. Bis in die letzten Tage wurde jeder Gast mit einem freundlichen Nicken von ihr begrüsst. Die beiden Söhne, Hans und Ueli, führten bereits vor ihrem Tod die Wirtschaft in ihrem Sinne weiter. Beide sind ledig, ohne Nachkommen und denken in ihrem Alter über ihren wohlverdienten Ruhestand nach. Am liebsten wäre es ihnen, dass ein geeigneter Käufer das Anwesen erwirbt und es traditionsgemäss weiterführt. An irgendwelche dubiosen Investoren möchten sie es nicht verkaufen. Als zweite Option ist aus ihrer Sicht auch das Verpachten des ganzen Anwesens eine Möglichkeit. Eine schwere Entscheidung, wenn man praktisch das ganze Leben am selben Ort verbracht und mit Leib und Seele dafür gearbeitet hat.

# Kartoffeln und Sauerrahm

Spätestens seit im März 2022 ukrainische Flüchtlinge die Schweiz als Zufluchtsort gewählt haben, kommen wir hier mit dieser Kultur immer mehr in Berührung. Die vielen privaten Gastgeber haben den Geflüchteten die schweizerische Esskultur nähergebracht, umgekehrt durften wir viel über das ukrainische Essen lernen.

**Text und Bild:** Evelyne Neuschwander

Am 4. April 2022 sind Maryna Seleznova und ihr damals 17-jähriger Sohn Vladyslav aus der Nordostukraine, genauer aus Charkiw, bei uns angekommen. Schon beim ersten gemeinsamen Nachtessen stellen wir uns die Frage, was bei den Ukrainern am liebsten gegessen wird. Schliesslich möchten wir ihnen nach der mühsamen und gefährlichen Flucht wenigstens kulinarisch eine kleine Freude bereiten. Eine Verständigung ist nur per Handy-App möglich, was die Kommunikation sehr erschwert.

## Kartoffeln und Sauerrahm

Schon bald merken wir, dass Kartoffeln wohl die liebste und verbreitetste Speise in der Ukraine sind. Unser Kartoffelkonsum steigert sich um das Mehrfache. Auch der Wunsch nach Sauerrahm lässt nicht lange auf sich warten. Durch Bekannte erfahren wir, dass dieser allgemein in der Ukraine sehr begehrt ist. Unser teuer gekauftes Fleisch bleibt auf der Platte liegen, die billigeren Würste und das Schweinefleisch werden klar bevorzugt. Wir schliessen daraus, dass durch die einfacheren Lebensverhältnisse das gewohnte und liebste Essen besonders die günstigen Nahrungsmittel beinhaltet.

## Suppen, Eintöpfe und Kartoffelgerichte

Maryna erzählt mir, dass Fisch und Käse als Luxusgüter gelten und deshalb selten auf den Tisch kommen. «Käse im Salat. Sonst eher selten. Aber wir essen viele Eintöpfe, z.B. gebratenes Fleisch mit Zwiebeln und Karotten» ergänzt sie. «Borschtsch, eine Suppe mit Randen, ist klar unser Favorit». Die Ukrainerin erklärt, dass in ihrer Heimat zum Mittagessen während der Woche oft in sogenannten Mini-Cafés gegessen werde. Da werden 1–2 Menüs serviert und diverse Suppen. Restaurants, wie bei uns, haben häufig erst am Abend geöffnet. Üppigere Mahlzeiten am Mittag lassen die Finanzen oft nicht zu. Fast Food ist viel weniger verbreitet als hier in der Schweiz. «Haferflocken mit Obst oder Omeletten waren mein gewohntes Frühstück. Am Abend gab es dann etwas Gewärmtes aus dem Kühlschrank. Ich habe immer am Sonntag vorgekocht, so hatte ich bis Mittwoch genug zum Aufwärmen. Donnerstag und Freitag ging ich in den Supermarkt und kaufte ein Fertiggericht», erzählt mir Maryna mit viel Freude an diese Erinnerungen.

## Preisdeckel durch Präsident Selenskyj

Gemüse haben die Ukrainer häufig in ihren Gemüsegärten. «Jeder kennt jemanden, von dem er das Gemüse beziehen kann», erklärt mir Maryna. «Tomaten, Gurken, Paprika, Auberginen, aber auch Kohl



**Borschtsch mit den Hauptzutaten Rindfleisch, Weisskohl, Kartoffeln, Randen, Karotten.**

und Kartoffeln. Für den Winter bereitet man die Nahrungsmittel in Einmachgläsern vor. Frisches Gemüse oder Früchte sind im Winter nicht bezahlbar. In Charkiw sind die Preise moderater als in Kiew. Präsident Selenskyj hat einen Preisdeckel verordnet und unterschrieben, damit diese Lebensmittel überhaupt noch gekauft werden können.»

## Wie wird die Schweizer Küche erlebt?

Gemüse das ganze Jahr über, das ist für sie speziell. Besonders grossartig findet die Ukrainerin bei uns die vielen Käsegerichte. «Das Raclette. Käse kombiniert mit Kartoffeln, das ist meine Lieblingspeise in der Schweiz», sinniert die Ukrainerin, die als Alleinerziehende versucht, mit Arbeit und einer eigenen Wohnung in Oensingen Fuss zu fassen.

# Couscous und Raclette

Kadhija Ait ist in Marokko aufgewachsen und hat in der Schweiz eine zweite Heimat gefunden. Sie lebt mit ihrer Familie seit 2010 in Oensingen und versucht, die marokkanische Kultur täglich zu zelebrieren. Unbekanntes macht sie neugierig. Deshalb hat sie sich über die Regeln und Gewohnheiten in der Schweiz stets informiert und ist gut integriert.

**Text und Bilder:** Daniela Ankli Otter

Mit 23 Jahren ist Khadija Ait in die Schweiz eingereist und engagierte sich als Allrounderin während zehn Jahren im Zirkus Olympia. «Das war eine Zeit wie im Militär», erinnert sich die heute 50-Jährige. Putzen, servieren und immer wieder das Zirkuszelt auf- und abbauen setzten dem Körper zu. Ihren Ehemann Brahim Ait hat sie im Zirkus kennen gelernt. 2008 zieht das Paar nach Balsthal. Die Marokkanerin arbeitet bei der Dyhrberg AG. Heute ist sie Hausfrau und Mutter von Tochter Ranja sowie Pflegemutter der Geschwister Aya und Elias. Zusätzlich arbeitet sie als Reinigungskraft bei Bell Schweiz AG. «Wenn es mir die Zeit erlaubt, tanze ich gerne zu orientalischer Musik», verrät sie strahlend. Ihre Muttersprache ist Arabisch, zusätzlich spricht sie Französisch und Deutsch.

## Vielfältige Küche

Im Alltag kocht Ait abwechslungsweise marokkanisch sowie europäisch. Die in der Schweiz geborenen Kinder bevorzugen das hiesige Essen, wie Spaghetti Bolognese, Lasagne oder Pommes frites mit Chicken Nuggets. An Wochenenden oder Familienfesten bereitet Ait traditionelles Essen zu, bestehend aus Couscous oder Tajine. Die Marokkanerin gesteht: «Ein Fondue Chinoise oder ein Raclette schmecken mir ebenfalls sehr gut.»

## Einkaufen und Essen

Die meisten Lebensmittel erhält sie im Ort. Fleisch bezieht die Familie in türkischen Geschäften in Egerkingen, Grenchen oder in Frankreich. Die Tiere müssen nach Halal geschlachtet sein. Essentielle Gewürze für Fleisch, Fisch und Poulet sind Kümmel sowie Kurkuma. Gekostet wird aus einer grossen Platte, die mitten auf dem Tisch steht. Jeder isst mit einem Löffel auf seiner Seite. «Ich esse gerne mit drei Fingern der rechten Hand ohne Besteck. Die Speisen schmecken so anders. Dabei achte ich auf gute Hygiene», erklärt die Mutter. Die marokkanische Küche ist fleischlastig, ausgeschlossen ist Schweinefleisch. Trotzdem steht ab und zu vegetarisches Essen auf dem Speiseplan.

## Ramadan

Vom 22. März bis 20. April 2023, von Vollmond zu Vollmond, zelebrierte die muslimische Familie Ramadan. Essen ist nur zwischen Sonnenuntergang und -aufgang erlaubt. Ait bemerkt: «Die erste Woche ist jeweils schwierig. Ich habe oft Kopfschmerzen oder Schwindel. Danach gewöhnt sich der Körper daran. Das einmonatige Fastenritual ist reinigend und gibt mir Kraft.» Kinder und Kranke sind vom



Zu Besuch aus Marokko, Tante Maazouz Zohra. Der Tee ist Ausdruck der marokkanischen Gastfreundschaft. Er wird aus einer Prise Grüntee, frischer oder getrockneter Minze und Zucker in der silbernen Teekanne zubereitet und in farbigen Gläsern serviert. Wichtig ist die Schaumkrone.

Energierreiche Verpflegung für Ramadan bestehend aus Sesam, Datteln, Mandeln und Erdnuss.

Ramadan befreit. Anschliessend feiern alle Korban, einen heiligen Tag, an dem ein Lamm dem Metzger zum Schlachten gebracht wird. Das Fleisch wird im Backofen zubereitet. Gegenseitig werden Familienangehörige und Verwandte besucht und das Gigot gemeinsam gegessen. Ait liegt es am Herzen, ihren Kindern die marokkanische Küche sowie alle Traditionen zu vermitteln, so wie damals ihre eigene Mutter ihr alles beigebracht hat.

**Couscous:** Gericht auf Weizengriessbasis, ergänzt mit Fleisch und/oder Gemüse, gewürzt mit Kümmel, Kurkuma, Safran, Pfeffer, Petersilie und Ingwer.

**Tajine:** Wird ähnlich zubereitet wie Couscous, besteht zusätzlich aus Hülsen- und Trockenfrüchten. Beide Gerichte werden in einem Tontopf mit kegelförmigem Deckel, hermetisch abgedichtet, geschmort.

**Halal:** Ein Lebensmittel entspricht den muslimischen Speisevorschriften. Rituelle Schlachtung, bedarf bestimmter Voraussetzungen und religiöser Handlungen, damit das Fleisch verzehrt werden darf.

**Korban:** Ein Opferfest. Ein Teil des Fleisches wird gegessen, ein Teil wird an die Armen verteilt.

# Was ist Ihr Lieblingsessen?

Das Angebot ist riesig. Nahrungsmittel aus nah und fern stehen fast täglich zur Verfügung. Es gibt unzählige Lieblingsessen, je nach Lust und Laune. Wir önziger-Schreibende haben nicht nur Appetit auf Recherchen und Berichte, sondern auch auf Köstlichkeiten. Eine Auswahl unserer Favoriten geben wir preis. Welche sind Ihre?



## **Lisa Plüss: Wie schmeckt Frühling?**

Ein paar Schritte durch den Wald und der Duft von Bärlauch steigt mir in die Nase. Einen Sack voll Bärlauchblätter pflücken und im Kühlschrank versorgen. Für kurze Zeit bereichern diese schmackhaften Blätter meine Salatgerichte. Heute jedoch hole ich im Keller einen Kürbis vom letzten Herbst. Rührei, Kürbis und viele Bärlauchblätter richte ich kurze Zeit später auf dem Teller an. Die Farbkombination orange, grün, gelb sieht gefällig aus. Bekanntlich isst das Auge mit.

## **Evelyne Neuschwander: Der Privatkoch zu Hause**

Seit der Pandemie arbeitet mein Partner oft zu Hause im Homeoffice und hat die Lust am Kochen entdeckt. Seither habe ich den Luxus, am Mittag von der Arbeit nach Hause zu kommen, an einen schön gedeckten Tisch zu sitzen und wie im Restaurant bedient zu werden. Ich habe gewissermassen einen Privatkoch zu Hause. So sind meine Mittagspausen eine kleine Oase der Erholung. Im Moment liebe ich Zubereitungen mit Honig als Zutat. Auch mit Erdnüssen oder Limetten. Grundsätzlich entdecke ich gerne Neues und liebe die Abwechslung.



## **Christian Haas: Tsatsiki über alles**

Als Wahl-Griechen liebe ich die griechische Küche über alles. Am liebsten mit vielen kleinen Spezialitäten in Schalen als sogenanntes «Meze». Fast täglich könnte ich Tsatsiki essen, denn diese Gurken-Joghurt-Mischung kann gerade im Sommer als Hauptmahlzeit oder als Beilage zu frischem Fisch, Grillgemüse, Kefte (Fleischbällchen) und Souvlaki (Poulet- oder Lamm-Fleischspieß) genossen werden.

5-Minuten-Rezept: Gurke raspeln, mit Salz beträufeln, damit die Flüssigkeit entzogen wird, gut durch ein Sieb ausdrücken, 200 g griechischen Joghurt und zwei ausgepresste Knoblauchzehen dazugeben. Nach Belieben mit frischem Thymian, Oregano, Dill, Zitronensaft und Olivenöl verfeinern und geniessen.



### **Doris Neukomm: Keine Schlabber-Blätter**

Buddy ist ein unkomplizierter Kostgänger und frisst tagesin, tagaus mit viel Vergnügen sein Trockenfutter. Andere Hunde freuen sich unterwegs über grausige Dinge, verfaultes Allerlei. Buddy findet das mehr als eklig. Was er aber super findet, sind Salat und Karotten. Einem Rüeblifeld kann er nicht widerstehen und wenn in der Küche gerüstet wird, stellt er sich in die «Warteschlange». Er wartet, bis er sein Rädchen Karotte oder das Stück Salat bekommen hat. Knackig muss es sein. Vom Salat frisst er nur die frische Blattrippe, das grüne Schlabber-Blatt wird wieder ausgespuckt. Wir haben uns darüber unterhalten, ob es gesund ist für den Hund, jeden Tag Gemüse zu fressen. Wir waren uns einig, es muss ja nicht eine ganze Karotte sein. Buddy hat aufmerksam zugehört und sich gedacht: «Es muss eine ganze Karotte sein!»

### **Daniela Ankli-Otter: Echt schweizerisch...**

Wer kennt es nicht: Der Rauch kommt immer in deine Richtung und die Augen brennen. Das lange Warten auf die richtige Glut braucht Geduld und ein wenig Erfahrung. Jeder in der Umgebung riecht, hier wird «brötlet»! Trotzdem, was gibt es Besseres und Schöneres als eine Wurst vom Feuer mit selbst gebackenem Brot und gemütlichem Beisammensein. Echt bünzlig. Ich liebe es!



### **Yvonne Berner: Tomaten**

Was gibt es Besseres als Spaghetti? Aber nicht einfach Spaghetti. Sondern Spaghetti mit einem langsam eingekochten Sugo aus dem, was der Garten hergibt: sonnenge-reifte und frisch geerntete Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, Chilis- choten und Basilikum. Der Duft beim Kochen und der Genuss beim Essen lassen die Strapazen des Gärtnerns und die mit Sugo verkleckerte Küche vergessen. Ein Sommer- abend, feine Garten-Spaghetti, dazu ein Gläschen Rotwein und schon kommen Ferien- gefühle auf. Ich freue mich auf die nächsten Tomatenferien im Garten.

### **Tom Hug: Kurz und bündig**

Ein Lieblingsessen zu erküren? Schwer! Als alleinerziehender Vater zu kochen, muss ich eine gesunde Mischung für Vater und Sohn finden. Mit Geschnetzeltem und Rösti liege ich nie falsch.



### **Seraina und Kevin Schöpfer: Die Abwechslung macht's**

Die Liebe zum Kochen habe ich (Seraina) erst entdeckt, als wir Ende 2017 zusammen- zogen. Aus der Notwendigkeit heraus (mit dem ungesunden Fertigessen muss jetzt Schluss sein!) habe ich gemerkt: Das macht ja tatsächlich Spass! Meistens wird zwar noch immer nach Rezept gekocht, aber auch Improvisationen funktionieren inzwischen ganz gut. Bei der Wahl unserer Speisen ist uns vor allem Abwechslung wichtig. Von Pastakreationen über asiatisch bis zur Hausmannskost ist alles dabei. Nur Koriander, Sellerie und Fenchel kommen bei uns niemals auf den Tisch. Regelmässig nutzen wir auch das Angebot von «Hello Fresh». Dabei lernt man viele neue Rezepte kennen, an die man sonst nie gedacht hätte. Und dank den exakt eingepackten Zutaten tut man auch gleich noch etwas gegen Foodwaste.

# Ein süsses Handwerk

Noëmi Müller steht kurz vor der Lehrabschlussprüfung zur Bäckerin/Konditorin. Sie ist eine der fünf Lernenden bei Café Knaus. Nach der dreijährigen Ausbildung wird sie mit einem Zusatzjahr in der Confiserie Suteria in Solothurn den Fachtitel einer Confiseurin erlangen. Sie mag Süsses und sie kreiert gerne Süsses.



**Text und Bild:** Yvonne Berner

Schon als Kind liebte Noëmi Müller es, mit der Mutter oder der Grossmutter zu backen. Als es um die Berufswahl ging, war klar, dass sie diese Tätigkeit zum Beruf machen wollte. Sie schnupperte in verschiedenen Bäckereien und entschied sich für das Café Knaus. Nicht nur weil der Arbeitsweg kurz war, sondern weil sie der Ausbildungsbetrieb überzeigte. «Anfangs war es schon komisch, frühmorgens um drei Uhr, wenn alle Leute schliefen, mit dem Velo vom Burgweg an die Hauptstrasse zur Arbeit zu sausen.» Doch längst nicht jeden Tag beginnt die Arbeit so früh. Sie arbeitet in einem Mehrschichtbetrieb und die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse finden zu üblichen Arbeitszeiten statt.

## Immer dranbleiben

Im Bildungszentrum Langenthal erfahren die Lernenden alles vom Anbau bis zu den Nährwerten der Rohstoffe und wie sich die Teige für Brote, Gipfeli, Wähen, Kuchen und Torten zusammensetzen. «Handwerk und Technologien», «Gestalten und Kreieren», «Betriebswirtschaft» und «Qualität und Sicherheit» sind die berufsbezogenen Fächer, in denen sie sich theoretisches Wissen aneignen. In den überbetrieblichen Kursen setzen sie die Theorie in die Praxis um und üben das Erlernte. Noëmi Müller rät: «Es ist wichtig, von Anfang an in der Schule immer dranzubleiben. Den Schulstoff nach jedem Semester schriftlich zusammenfassen und sich einprägen, so hat man weniger Stress.»

## Jeder Handgriff sitzt

Während des Besuches des önzigers in der Backstube bei Café Knaus ist Noëmi Müller am Wähen-Vorbereiten: Teig mit der Maschine auswallen, Kreis schneiden, in die Form legen, Teigrand reduzieren, Teigboden lochen, Schrapts (wird aus nicht verkauftem Gebäck hergestellt) einstreuen, Früchte drauflegen ... Jeder Handgriff sitzt. Dass die Handfertigkeit wichtig ist, argumentiert sie anhand eines Nussgipfels. Wenn die Nussmasse nicht mit Sorgfalt eingerollt wird, reisst der Teig. Ob denn bei ihr mal etwas schiefgegangen ist? «Oh ja», erzählt die Lernende: «Ich habe mal die doppelte Menge Wasser ins Zopfmehl gegossen. Zöpfe gab es daraus nicht. Nach der Regel, möglichst nichts wegzwerfen, ist aus dem vermeintlichen Zopf Teig Brot geworden.»

## Zeit für Freizeit

Kontakte mit Freunden und Zeit für Hobbys, das sei eine Frage der Organisation. Nach einer Frühschicht kehre Noëmi Müller nach dem Mittag nach Hause zum Zmittag und gehe einige Stunden schlafen.



Noëmi Müller mit der Erdbeertorte.  
Eine Torte aus der Vielfalt der Café-Knaus-Torten.

Das klappe gut. So bleibe genügend Zeit für Hausaufgaben, Kontakte und ihr Hobby: «Das Querflötenspielen in der neuen Concert Band Oensingen Kestenholz.»

## Eine kreative Ader

«Patisserie und Torten, die müssen stimmig aussehen und schmecken. Sind Himbeeren drin, gehört eine Himbeere drauf», bemerkt Noëmi Müller. Die Rezepte und das Design der Produkte sind vom Betrieb vorgegeben. Als Lernende konnte sie ihre Kreativität mit einem eigenen Lebkuchen-Brownie einbringen, der während der Adventszeit im Café Knaus zu kaufen war. Die süssigen Produkte stellt sie gerne her und isst sie auch gerne. Und sie ist schlank. «Wir sind halt stets auf den Beinen und in Bewegung, so bleiben wir fit», ist sie überzeugt. Fit wird sie auch bei der nachfolgenden Zusatzausbildung zur Confiseurin bei der Suteria in Solothurn bleiben, und sie wird ihr Wissen, ihre Handfertigkeit und die kreative Ader in den Zucker- und Schokoladespezialitäten ausleben können. Und nach der Ausbildung, wo soll es hingehen? «Vielleicht eine Saisonstelle oder ins Ausland, das ist noch völlig offen», so Noëmi Müller. Offen stehen viele Türen für eine motivierte Fachfrau Bäckerei/Konditorei/Confiserie.

# Dein Körpergefühl zählt

Lara Schalt ist Psychologie- und Sportwissenschaftsstudentin, Model und geht regelmässig im Fitnesscenter trainieren. Dadurch hat sie zum Thema Ernährung aus den verschiedensten Perspektiven Erfahrungen sammeln können. Sie findet: «Jedes Ideal ist individuell.»

**Text:** Doris Neukomm und Lara Schalt | **Bild:** zur Verfügung gestellt

Im Hauptfach studiert die 21-jährige Lara Schalt Psychologie. Als Nebenfach hat sie Sportwissenschaften gewählt. Für das berufliche Ziel, Psychologin zu werden, arbeitet sie hart.

Sie ist eine lebensfrohe, aktive junge Frau. Neben dem Studium vermischen sich verschiedene Hobbys mit Arbeit. Sie ist Kinder-Schwimmlehrerin, gibt Nachhilfe, arbeitet als Model, geht regelmässig ins Fitnessstudio und ist aktiv auf Social Media. Fitness ist nicht nur wichtig für ihre körperliche Gesundheit, sondern auch für ihre Psyche. In diesen zwei Stunden kann Lara Schalt ihre Gedanken komplett abschalten und den Kopf vom Alltag lüften. «Manche gehen spazieren, einige treffen sich mit Freunden, andere lesen ein Buch und für mich ist dies das Fitnesscenter (GYM).»

## Vor der Kamera

Zum Modeln kam Lara Schalt durch die Fotografie. Als Jugendliche kaufte sie sich vom ersten verdienten Geld eine eigene Kamera. Zuerst war die Perspektive der Fotografin sehr interessant, bis sie dann plötzlich selber vor der Kamera stehen wollte.

Heute ist sie bei einer Zürcher Agentur unter Vertrag. Vor einigen Jahren erschien sie, durch eine Zusammenarbeit mit Migros, auf einem Werbeplakat während einer Neueröffnung. «Dies war ein guter Start, welcher mir Freude machte», teilt sie mit.

## Die Welt der sozialen Medien

Seit einem Jahr ist Lara Schalt öffentlich aktiv in den sozialen Medien. Sie teilt gerne Einblicke aus ihrem Leben bezüglich Sport, Ernährung und Reisen. Sie will ihrer Community besondere Werte mit auf den Weg geben. «Niemand muss dem Ideal entsprechen. Es ist wichtig, dass man sich in seinem Körper wohl fühlt.» Sie spricht aus eigener Erfahrung. Vor einigen Jahren begann sie mit Fitness und hat damals 8–10 kg abgenommen. Mit den Jahren konnte sie sich immer mehr Wissen über die Ernährung im Zusammenhang mit dem Körper aneignen. Wenn es um die Gewichtsabnahme geht, rät sie vom täglichen Vergleich auf der Waage ab. Dies bereite unnötigen psychischen Stress, auf welchen man verzichten könnte.

Es sei sinnvoller, jeweils das Durchschnittsgewicht der Woche zu berechnen und dies dann Woche für Woche zu vergleichen. Sie empfiehlt, den Fortschritt auch mit Vorher- und Nachherbildern festzuhalten. «Muskeln sind schwerer als Fett, weswegen sich manchmal die Zahl auf der Waage nicht gross verändert, obwohl sich optisch einiges getan hat.» Lara Schalt berät gerne Leute in Ernährungs- und Sportfragen. Jedermann kann via Instagram (@laraschalt) mit ihr in Kontakt treten.



Die Oensingerin Lara Schalt, Psychologie- und Sportwissenschaftsstudentin.

## Psychologie

Lara Schalt findet, dass die Ernährung auch einen indirekten Einfluss auf die Psyche hat. Es ist nicht nötig, auf sein Lieblingsgericht zu verzichten, nur um seinen Wunschkörper zu erreichen. Ein gesundes Mass zu finden, sei durchaus effektiver und sinnvoller. Durch das ständige Verzichten kommt es früher oder später dazu, dass man einfach keinen Spass mehr daran hat. Dies wirkt sich negativ auf uns aus und hat Einfluss auf unser soziales wie auch privates Leben. Unmotiviert, gereizt und genervt, alles Gefühlszustände, welche man durch das richtige Know how vermeiden könnte, meint sie.

«Jedes Ideal ist individuell», ist sie überzeugt. Deshalb soll man nicht zu fest den Werbungen und Bildern auf Social Media naheifern. Vieles entspricht nicht der Realität und gibt uns einen unrealistischen Lebensstandard vor. Selbst ernährt sie sich möglichst ausgewogen. Sie isst hin und wieder gerne ein gutes Stück Fleisch und auch immer wieder mal etwas Süsses. Ihr Lieblingsessen? «Ganz klar Nüsslisalat mit Ei», aber auch zu Pasta würde Lara Schalt nicht nein sagen.

# Welcher Wein darf's denn sein?

Seit 2020 führen Jose Miguel Berrocal und seine Tochter Stephanie Berrocal das «Wein-Paradies» in Oensingen. Wer in den liebevoll eingerichteten Laden kommt, kann sich nicht nur auf eine feine Auswahl, sondern auch auf eine sehr kompetente Beratung freuen.

**Text und Bilder:** Seraina und Kevin Schöpfer

Wer in Oensingen einen guten Tropfen sucht, sollte eine Adresse nicht auslassen: Die Rötelbachstrasse 23, direkt gegenüber vom Kindergarten West. Zuvor befand sich dort die Weinhandlung Ryf. Anfang 2020 haben Jose Miguel Berrocal und seine Tochter Stephanie Berrocal den Laden übernommen und ihr «Wein-Paradies» eingerichtet – ausgerechnet kurz vor der Pandemie. Diese habe voll eingeschlagen, sagt Jose Miguel Berrocal. Zwar sei während des Lockdowns nicht weniger getrunken worden – eher das Gegenteil ist der Fall –, aber selbst in den Phasen, in denen der Laden geöffnet sein durfte, haben die Menschen lieber online bestellt. Seit dem Ende der Pandemie kommen aber zum Glück wieder mehr Kunden in den Laden. Sie schätzen die persönliche Beratung und die Expertise des Vater-Tochter-Gespans.

Wenn jemand immer den gleichen Wein bestellt, schlägt er auch einmal einen anderen vor, der demjenigen munden könnte. «Die Weinwelt ist ein Fass ohne Boden, eine wunderschöne Welt», sagt der in Oensingen aufgewachsene Geschäftsführer, der eigentlich seit zwei Jahren pensioniert, aber immer noch im Aussendienst der Firma Boisset angestellt ist. Das gibt ihm die Möglichkeit, regelmässig Weingüter auf der ganzen Welt zu besuchen, dem Winzerprozess beizuwohnen und die Weine für seinen Laden selbst auszusuchen. Deshalb hat er die meisten der bei ihm erhältlichen Weine auch schon selbst probiert und weiss genau, was die Kundinnen und Kunden davon erwarten können. Gerne zeigt er ihnen dann auch gleich auf einer Karte, woher der Tropfen kommt. Und manchmal kann man in einem seiner selbstgemachten Fotobücher seiner vielen Weinreisen auch sehen, wie idyllisch die entsprechenden Trauben wachsen konnten.



Das Vater-Tochter-Gespans  
Jose Miguel Berrocal  
und Stephanie Berrocal.

Der Kundenkontakt ist auch das, was Jose Miguel Berrocal besonders mag an seinem Beruf. Am liebsten will er die Menschen, die in seinen Laden kommen, mitnehmen in den Reifeprozess, den es braucht, um Wein richtig zu verstehen, Geschmacksnoten herauszuschmecken und seinen eigenen Geschmack weiterzuentwickeln.

## Keine Bevormundung

Bei all der Expertise und dem Hintergrundwissen, das Jose Miguel Berrocal auch weitergeben kann, ist ihm wichtig, die Kundinnen und Kunden nicht zu bevormunden. Zwar bringt er als Händler natürlich auch seinen eigenen Touch rein, wenn es um die Auswahl des Sorti-



Einblicke ins Wein-Paradies.

ments geht, entscheidend ist aber, was die Käufer wollen: «Immer der, der das Glas in der Hand hält, entscheidet, was er gut findet.»

Was man gut findet, kann man auch immer wieder einmal an einer Degustation oder in einem Weinseminar herausfinden, welche das Wein-Paradies regelmässig veranstaltet. Ausserdem kann man die Weine quasi als Catering-Dienst für seinen Anlass bestellen – ungeöffnete Flaschen können ganz einfach retourniert werden.

### Muss guter Wein teuer sein?

Das Sortiment im Wein-Paradies ist so gestaltet, dass für fast jedes Budget etwas dabei ist. In Aktion bekommt man eine gute Flasche auch mal für 9 Franken. Die teureren liegen bei etwa 48 Franken, die teuerste im Moment bei 70. «Was nützt es mir, übertrieben teure Weine hier zu haben, die sowieso niemand kaufen will?», sagt Jose Miguel Berrocal. Für ganz billige Weine, wie sie die Detailhändler im Sortiment haben können, hat er jedoch nichts übrig. Solche Preise seien nur möglich, wenn der Wein aus riesigen Fabriken kommt. Da sei dann kaum mehr Handarbeit im Spiel, keine sorgfältige Auslese. Eine Maschine erkenne etwa auch keine verfaulten Früchte. Es gelangt einfach alles mit hinein. «Ein Wein für 1.90 ist auch keine Wertschätzung gegenüber der Natur.»

Er erklärt es uns genauer: Eine Rebe lebt bis zu 100 Jahren. Am produktivsten aber ist sie zwischen 25 und 50 Jahren. Rein wirtschaftlich gesehen müsste sie danach also ersetzt werden. Gute Weingüter lassen sie aber nach dieser Zeit noch stehen, denn auch wenn sie nun weniger produziert, wird der Geschmack dafür umso interessanter. Denn auf der Suche nach Nährstoffen dringt die Wurzel tiefer in die Erde hinein und nimmt Aromen von Gestein und Mineralien auf, die sie zuvor noch nicht hatte. Das ist es dann, was einen Wein einzigartig, aber eben auch teurer macht. Aber auch hier gilt für Jose Miguel Berrocal: «Das soll keine Wertung sein. Der Kunde entscheidet, was ihm schmeckt!»

Hat er denn selbst einen Lieblingswein? Er überlegt kurz. Und sagt dann: «Ich gebe jedem Wein eine Chance. Die Abwechslung macht es interessant!» Und mit einem Blick auf die schön gestalteten Regale, die alle möglichen Weine, aber auch einige Essens-Spezialitäten bieten, glaubt man ihm das auch sofort.

### Wie kommt der Wein vom Rebberg bis in die Flasche?

1. **Weinlese.** Die Weinherstellung beginnt mit dem Weinbau im Weinberg. Wenn die Trauben gereift sind, werden sie – in Europa meist vom Spätsommer bis in den Herbst hinein – geerntet. Dazu werden die Reben entweder von Maschinen durchgeschüttelt, sodass die Trauben abfallen, oder – schoener aber aufwendiger – von Hand abgelesen.
2. **Keltern.** Dabei werden die Trauben gepresst, um den Saft daraus zu gewinnen. Der Saft kommt in grosse Edelstahltanks, wo er vergärt wird – bei Rotwein zusammen mit der Schale und den Kernen, denn diese geben ihm die Farbe.
3. **Gärung/Fermentierung.** Die organischen Stoffe im Saft werden in Säure, Gase und Alkohol umgewandelt. Dabei helfen auch Hefebakterien, die mit in die Tanks gegeben werden und mit dem Zucker reagieren. Bei diesem Vorgang kann auch der Zuckergehalt kontrolliert werden, was später ein wichtiger Faktor für den Geschmack sein wird. Je schneller dieser Vorgang abgebrochen wird, desto süsser ist der Wein.
4. **Klärung/Stabilisierung.** Der nun gegärte Traubensaft kommt in neue Tanks. Dort kann er sich setzen und stabilisieren.
5. **Reifung/Ruhen/Ausbau.** Nun erhält der Wein seine Ruhe, um zu reifen. Dafür wird er noch einmal umgefüllt, oft in Holzfässer, die je nach Grösse und Herstellung zusätzliche Aromen abgeben. Wie lange er dort drin bleibt, hängt von der Art und der Qualität des Weines ab.
6. **Abfüllung.** Nach einigen Monaten Ruhe ist der Wein bereit zur Abfüllung in die Flaschen – und zum Kauf, zum Beispiel im Oensinger «Wein-Paradies».

# Wenn nichts mehr schmeckt

Eva S. aus Oensingen benötigt seit über zehn Jahren Krebsmedikamente. Wegen Rückfällen musste deren Dosierung nach und nach erhöht werden; parallel dazu verlor Eva den Appetit, später weitgehend auch den Geschmackssinn und damit mehr und mehr die Freude am Essen. Was, wenn das Essen nicht mehr scharf, süss, sauer oder bitter ist? Der Name von Eva S. ist der Redaktion bekannt.

**Text:** Christian Haas | **Bild:** Yvonne Berner

Es duftet nach Kuchen und frischem Brot. An diesem Ort treffe ich mich mit Eva S. und soll mit ihr über den teilweisen Verlust ihres Geschmackssinns und die stetig grösser werdende Unlust am Essen sprechen. Mir zieht sich der Magen zusammen – ist dieses Ambiente doch gerade ein Ort des Genusses. Hoffentlich gelingt es mir, mit positiven Beispielen herauszufinden, ob nicht doch noch eine kleine Freude am Essen vorhanden ist und geweckt werden kann.

## Wie es dazu kam

Vor mehr als zehn Jahren wurde anlässlich eines ärztlichen Gesamtchecks zufällig Blut im Stuhlgang gefunden. Die anschliessende Endoskopie (Darmspiegelung) zeigte mehrere Metastasen an, die in der mikroskopischen Untersuchung als «am ehesten von Brustkrebs» beschrieben wurden. Erst in weiteren Untersuchungen konnte ein kaum spürbares, sehr kleines Geschwür in der Brust gefunden und als Ursprungstumor bestätigt werden. Während das erste Medikament in den ersten sechs Jahren gut vertragen wurde, verlor es danach seine Wirkung. Seither erhält Eva ein stärkeres Medikament, das sie nicht mehr als Tablette einnehmen kann, sondern das in monatlichen Spritzen verabreicht wird. Dass dieses als Nebenwirkung Störungen des Geschmackssinns auslöst, ist bekannt. Und dass diese Störungen die Essens- und Lebensfreude beeinträchtigen, leuchtet mir ein.

## Kein Hungergefühl

Wüsste Eva nicht, dass man essen und trinken muss, um zu überleben, so würde sie gar nichts mehr zu sich nehmen. Sie fühlt kein Hungergefühl und muss sich richtiggehend zwingen, etwas zu essen. «Am besten richte ich mich nach den gewohnten Essenszeiten und koche mir etwas, das ich früher gern gegessen habe. Und wenn es dann gar nicht an früher erinnert, stosse ich es rein, egal was der Geschmackssinn dazu meint», sagt sie.

Sind denn die Sinne extremer geworden? Was früher schon nicht schmeckte, schmeckt nun noch weniger? Eva fragt zurück, ob ich mit «nicht schmecken» geschmacksfrei meine, oder dass sie einen Geschmack schon früher nicht gern hatte. «Ich hatte heute Zwiebeln im Mittagessen, aber die hatten keinen Geschmack», ergänzt sie, um mir mit einem Beispiel zu helfen. «Und der Geschmackssinn hat sich einfach völlig verändert, ich weiss nie genau, was ich erwarten kann.»

## Den ganzen Tag Süsses

Eva hat stets mit Lust gegessen, aber mit den jetzigen Veränderungen macht das Essen nur noch selten Freude. «Die verschiedenen Geschmacksrichtungen – sauer, süss, salzig und bitter – haben sich unterschiedlich stark verändert», sagt Eva,

«Saures schmecke ich einigermaßen, empfinde es aber als unangenehm. Bitteres spüre ich nur noch minimal. Salziges hingegen und Süsses haben sich am wenigsten verändert. Am besten noch unterscheiden kann ich zwischen verschiedenen Süssigkeiten und esse diese deshalb auch noch am liebsten.

Auch wenn ich den ganzen Tag Süsses essen könnte, bloss von Süssigkeiten ernähren kann ich mich ja nicht.»

Eine Ernährungsberatung hat Eva leider nur die Erkenntnis gebracht, dass sie ihr funktionales Essverhalten, so wie sie es sich eingerichtet hat, beibehalten kann, solange ihre Blutwerte stimmen. Während früher von einer Lust am Essen und Trinken gesprochen werden konnte, wird heute Rotwein nur mit Sirup ertragen, Früchte und Gemüse schmecken nach Matsch, Kohlenhydrate nach nichts.



«Bloss von Süssigkeiten ernähren kann ich mich nicht», sagt Eva.

## Ausblick

«Ich weiss nie zum Voraus, wie etwas schmecken wird, und ich weiss auch nicht, ob sich mein Geschmackssinn wieder verbessert. Aber lebensmüde bin ich trotz allem noch nicht und hoffe, dass das Essen nicht ewig so schlecht schmecken wird», sagt sie zum Abschluss. Der Duft beim Ausgang des Cafés zaubert versöhnlich ein Lächeln auf ihr Gesicht. «Lust auf eine Scheibe frisches Brot habe ich schon. Und Pralinen.» Aber eben: «Man kann nicht den ganzen Tag Süsses essen.»

# Wenn die Hände nicht wollen

Anna R. leidet seit fast 30 Jahren an Multipler Sklerose. Sie kann nicht mehr gehen, hat kaum Kraft in den Händen und kann zurzeit weder selber kochen noch selber essen. Trotzdem strahlt sie Zuversicht und Lebensfreude aus. Und sie weiss, was sie will. Der Name von Anna R. ist der Redaktion bekannt.

**Text und Bild:** Yvonne Berner

Es begann, bevor Anna R. 30 Jahre alt war, in den Ferien im Ausland. Ein Taubheitsgefühl im linken, einige Wochen später im rechten Arm. So wie die Beschwerden kamen, gingen sie wieder weg. Einige Jahre später waren es die Beine. Sie hatte Mühe beim Gehen, und es wurde rasch schlimmer. Trotz unzähliger Untersuchungen erhielt sie erst im Alter von knapp 40 Jahren die Diagnose MS – Multiple Sklerose, eine autoimmune chronisch-entzündliche Erkrankung des zentralen Nervensystems.

## **Computer und Fernseher sind unverzichtbar ...**

Sie wohnt heute in einer geräumigen Dachwohnung in Oensingen. Gemütlich eingerichtet und rundum mit persönlichen Erinnerungsstücken geschmückt. Der Weg vom Arbeits- ins Wohnzimmer ist kurz und mit dem Rollstuhl, auf den sie seit 15 Jahren angewiesen ist, gut passierbar. Sie ist Kauffrau und arbeitet am Vormittag einige Stunden im Homeoffice für eine Firma. Den Computer kann sie trotz kraftloser Hände recht gut bedienen. Am Nachmittag schaut sie Fernsehen. Filme mag sie nicht. Ihre Favoriten sind Natur- und Politsendungen, Quiz- und Kochsendungen.

## **... das Spitex-Team auch.**

Kochen kann sie nicht mehr, unmöglich. «Als mein Lebenspartner noch lebte, kochte er und machte den Haushalt, einfach alles.» Sie hält inne und sagt mit trauriger Stimme: «Er ist vor acht Jahren verstorben, ein riesiger Verlust.» Einige Jahre danach habe sie noch selber haushalten und kochen können, jetzt komme die Spitex Gäu, mehrmals täglich. Und sie fügt an, eine IV-Rente habe sie erst vor drei Jahren beantragt. Nebst pflegerischen und hauswirtschaftlichen Leistungen bereitet die Spitex die Mahlzeiten zu und hilft beim Eingeben des Essens. «Heute gab es Nudeln, ein Wienerli und Gemüse», berichtet sie. «Mein Bruder geht einkaufen, alles das, wozu ich Lust habe, und daraus entstehen die einfachen Gerichte.» Ob denn das Gekochte fein sei? «Ja», sagt sie und fügt mit einem Lachen an, «meistens». Ihr grosser Wunsch ist, wieder selber essen zu können.



Anstelle eines Bildes von ihr, zeigt Anna R. eines der Gemälde, das ihr verstorbener Lebenspartner gemalt hat und das ihr viel bedeutet.

## **Mit den Händen wird's schwierig ...**

Vor drei Jahren ist noch eine Polyneuropathie, eine Erkrankung des peripheren Nervensystems, dazugekommen. Monatlich muss sie mehrmals ins Spital, um sich ein Medikament mit einer Infusion verabreichen zu lassen. Zurzeit fühle sie sich nicht so fit, hoffe aber, dass es bald wieder besser gehen werde. Die rechte Hand könne sie gar nicht mehr gebrauchen, und ihre linke Hand sei in der letzten Zeit kraftloser geworden. Kein Glas und keine Trinkflasche kann sie aufnehmen und in der Hand halten und kein Schöggeli oder Biskuit auspacken.

## **... dafür funktioniert's im Kopf noch gut.**

Bei einem Notfall kann sie per Knopfdruck Hilfe anfordern. Wenn sie Lust auf etwas hat, muss sie warten, bis die Spitex oder ihr Bruder ins Haus kommen. Genau überlegen und vorausdenken, wann sie was brauche, sei wichtig, sonst habe sie es halt nicht. «Sachen im Kopf behalten und denken, das kann ich. Im Kopf funktioniert's noch gut», ist sie froh. «Was noch kommt, weiss niemand. Ich will weiterleben, arbeiten und wünsche, meine Hände wieder besser gebrauchen zu können, denn ich will selbstbestimmt leben. Hier, mit all meinen Sachen. Ein Heim kommt für mich nicht in Frage», äussert sie mit Überzeugung.

# Wo gehen die Reste hin?

Foodwaste ist ein grosses Problem unserer Zeit. Unzählige Lebensmittel wandern täglich in den Abfall, die eigentlich noch längstens gut für den Verzehr wären. Was tun die Lebensmittelhändler dagegen? Und was können wir selbst tun? Ein Guide von der Oensingener Restessbar über halb-legale Aktionen bis hin zu einer praktischen App.

**Text und Bilder:** Seraina Schöpfer | **Piktogramme:** freepik



Früchte- und Gemüseauswahl in der Restessbar.

Nicole Schmidlin ist ein bisschen frustriert. «Es kommt gar nichts zurück, kein Dankeschön, nur Forderungen.» Sie steht in der alten Militärrküche an der Hauptstrasse 86 in Oensingen. Schon seit einigen Jahren finden hier in der «Restessbar» Lebensmittel eine zweite Chance, die nicht mehr im Laden verkauft werden können. Und die Chance wird rege genutzt. Draussen versammeln sich immer mehr Menschen, jemand haut gegen die Tür. Für Nicole Schmidlin ein No-Go. Sie öffnet die Tür: «Wer war das gerade?», fragt sie. Es sei doch schon viertel nach fünf gewesen, verteidigt sich der ungeduldige Gast – die offizielle Ausgabezeit dauert von 17:15 bis 17:45. Jeder erhält eine Nummer, mit der er oder sie etwas beziehen darf. Aber: «Selbst da versuchen sie zu tricksen – es steht etwa ein Mitglied einer Familie vorne, ein anderes etwas weiter hinten, um zweimal dranzukommen», sagt Nicole Schmidlin. Seit dem Ukraine-Krieg ist die Masse an Bezüglern noch deutlich gewachsen, die Situation unübersichtlicher. Sogar eine Kiste Zitronen war einmal innerhalb von Minuten leer. Zitronen? Warum braucht jemand denn so viele Zitronen? «Tun sie nicht», erklärt die Chefin der Restessbar Oensingen, «aber es ist halt gratis.» Dabei wäre ein grosses Dankeschön an Nicole Schmidlin und ihr Team durchaus angebracht. Jeden Tag karren sie kiloweise Lebensmittel aus der Region in die Küche, ordnen, lagern ein, teilen aus. Und das alles als Freiwilligenarbeit.

Dass durch die Restessbar fast täglich Menschen unter die Arme gegriffen werden kann, die sich einen Einkauf im Geschäft vielleicht nicht leisten können, ist schön. Es ist jedoch nicht das erklärte Ziel des Vereins. Ihnen geht es vor allem um die Rettung der Lebensmit-

tel. Eine wichtige Mission. Denn in der Schweiz gehen pro Person und Jahr 330 Kilogramm Lebensmittel verloren. Insgesamt sind das pro Jahr 2'800'000'000 Kilogramm, ein Drittel aller Lebensmittel, oder – bildlicher gesprochen – eine Ladung von 150'000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis über Madrid hinaus ergeben. So formuliert es das Bundesamt für Umwelt.

## Essen für gemeinnützige Organisationen

Die Restessbar bezieht ihre Lebensmittel vor allem von den Aldi-Filialen in Oensingen und Egerkingen. Nicole Schmidlin hofft, dass vielleicht bald auch Migros und Coop miteinsteigen. Für Verhandlungen dieser Art ist sie jedoch nicht selbst zuständig, sondern der Dachverband Restessbar, der in Winterthur ansässig ist und mehrere Standorte in der Schweiz betreut.

Aber auch Migros und Coop arbeiten inzwischen mit gemeinnützigen Organisationen zusammen. Während Coop auf Nachfrage konkret die Partner «Tischlein deck dich» und «Schweizer Tafel» nennt, gibt sich die Migros etwas bedeckter: «99% all unserer Lebensmittel werden verkauft, an Mitarbeitende abgegeben oder an gemeinnützige Organisationen gespendet.» Zudem gibt sie auf ihrer Website viele Tipps an die Endkunden, um Foodwaste möglichst zu vermeiden.

Dass es bei den zwei grössten Detailhändlern der Schweiz nicht mehr viel zu holen gibt, weil sie ihre Reste tatsächlich jeweils an gemeinnützige Organisationen spenden, bestätigt ein ehemaliges Mitglied der «Container»-Szene. Das sind Menschen, die nach Laden-



Reichhaltiges Angebot im Kühlschrank der Restessbar.

schluss aus den Tonnen und Containern der Läden noch gut erhaltene Lebensmittel fischen – meistens kiloweise. Dabei geht es ihnen nicht in erster Linie darum, gratis Essen abzustauben, sondern darum, ein Zeichen gegen Foodwaste zu setzen. «Bei Coop und Migros war aber vor 15 Jahren schon nichts zu holen», sagt unsere Informantin. Containern an sich ist in der Schweiz übrigens erlaubt, im Gegensatz zum Beispiel zu Deutschland. Illegal wird es allerdings dann, wenn für den Zugang zu den entsprechenden Mülltonnen Zäune überwunden oder Schlösser geknackt werden müssen. Und das ist inzwischen meistens der Fall.

### Lebensmittel retten via App

Wer an günstige Lebensmittel kommen und dazu noch etwas gegen Foodwaste tun will, kann das hier in Oensingen nicht nur mit der Restessbar oder beim Containern tun, sondern auch mit Hilfe einer App. «Too Good To Go» heisst sie, und existiert bereits seit 2015. Wer sich einloggt, erhält eine Übersicht verfügbarer Reste-Aktionen in der Umgebung, den entsprechenden Preis und die Abholzeit, die in der Regel kurz vor Ladenschluss ist. Das gibt den Läden die Möglichkeit, die zu diesem Zeitpunkt zu verbrauchenden, aber nicht mehr verkauften Esswaren zu sammeln und dem Too-Good-To-Go-Kunden zu einem sehr niedrigen Preis abzugeben. Eine Win-win-Situation für beide Seiten, auch wenn der Kunde zuvor meist nicht weiss, was er genau bekommen wird. In Oensingen selbst ist vor allem die Migros-Filiale im Mühlfeld meistens mit einem Angebot dabei. In der Region aber zum Beispiel auch Coop, Avec, Volg und K-Kiosk. Dazu kommen Einzelunternehmen wie Bäckereien und Imbisse.

Viele Informationen, Aktionen und Ideen findet man auch auf [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch). Der Verein bietet zum Beispiel Kochkurse für Gruppen an, in denen die Null-Reste-Küche im Vordergrund steht. Wer lieber allein kocht, findet auf der Internetseite der Migros viele nützliche Tipps und Tricks. Ein paar davon dürfen wir hier mit freundlicher Genehmigung wiedergeben:



## Käse

### Aufbewahren

Käse mag es kühl, feucht und luftig. Deshalb sollte man ihn immer im Kühlschrank lagern. Frischhaltefolie ist tabu, denn so kann der Käse nicht atmen. Weichkäse am besten in der Spannschachtel oder in einer Frischhaltedose, die man mit Küchenpapier auskleidet. Hartkäse ist in Pergamentpapier oder Käsepapier eingewickelt gut aufgehoben. Käse wie Feta oder Mozzarella in der Lake aufbewahren und zügig verbrauchen. Hartkäse wie Sbrinz lässt sich sehr gut einfrieren. Am besten in kleinen Stücken, die lassen sich gut entnehmen.

### Verwenden

Käseschnitten, Käsespätzli und so ziemlich jeder Auflauf profitieren vom Käsearoma. Viele Gemüsesuppen und vor allem Zwiebelsuppe werden erst mit einem Stück Baguette, das mit Käse überbacken wurde, zu einer richtigen Mahlzeit. Kleine Mengen Hartkäse gehören ins Risotto. Wer grosse Mengen ab 100 Gramm an Parmesan übrig hat, kann beim Apéro mit Parmesan-Chips punkten.



## Brot

### Aufbewahren

Brot ist in Papiertüten und Brotkästen gut aufbewahrt. Der Kühlschrank und Plastiktüten sind für Brote nicht geeignet. Einzelne Brotscheiben lassen sich gut einfrieren. Sie können später besonders gut im Toaster aufgefrischt werden.

### Verwenden

Altbackenes Brot kann in Würfel geschnitten und getrocknet werden. Später entscheidet man, ob man die Brotwürfel mit etwas Öl in der Pfanne knusprig röstet oder aus den Würfeln im Cutter Paniermehl macht. Reste vom Zopf oder von Toastbrot können auch zu Vogelheu oder Fetzelschnitten verarbeitet werden. Scheiben von Ruchmehl- oder Roggenbrot ergeben gute Käseschnitten. Sehr dünne Brotscheiben lassen sich gut trocknen und später im Backofen rösten. So entstehen feine Cracker für Dips.



## Karotten

### Aufbewahren

Karotten machen bei Zimmertemperatur schnell schlapp. Lässt man sie im Plastiksack, können sie zusätzlich schnell schimmeln. Besser: Karotten im Kühlschrank lagern. Ideal sind Plastikdosen mit Siebeinsatz. Damit das Wurzelgemüse nicht austrocknet, am besten in ein feuchtes Geschirrhandtuch einwickeln.

### Verwenden

Grosse Mengen an Karotten lassen sich gut entsaften. Karottensuppe ist ebenfalls schnell zubereitet. Sie lässt sich zudem auch einfrieren und später ruckzuck auf den Tisch bringen. Auch in Desserts wie Rüeblikuchen oder Karotten-Halva lassen sie sich gut verarbeiten. Für Chips aus Wurzelgemüse finden sich ebenfalls immer Abnehmer.

# Oensingen blüht



Die Energiestadt Oensingen zeichnet gemeinsam mit dem Natur- und Vogelschutzverein naturnahe und artenreiche Privatgärten mit der Gartenplakette «Oensingen blüht» aus. Damit leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Sensibilisierung für Ökologie und mehr Biodiversität auf dem Gemeindegebiet.



**Text:** Laura Leibundgut, Weit & Breitsicht GmbH | **Bild:** Adobe Stock

Zu einer umfassenden Versorgung durch die öffentliche Hand gehören nicht nur der Zugang zu Energie, Wärme, Wasser und Wohnraum, sondern auch der Erhalt und die Pflege von biodiversen, naturnahen Grün- und Freiflächen. Parks, Alleen und andere Grünanlagen spielen zunehmend eine wichtige Rolle, nicht nur zum Erhalt der Biodiversität im Siedlungsraum, sondern auch weil sie Versickerung ermöglichen, als Wasserspeicher funktionieren und während heissen Sommertagen einen kühlenden Effekt auf die Umgebung ausüben. Bäume sind dabei besonders wertvoll, da sie die gefühlte lokale Temperatur um mehr als 10° C senken können. Ausserdem wirkt sich eine grüne, naturnahe Umgebung positiv auf das Wohlbefinden der Menschen aus. Grünräume erhöhen die Lebensqualität und stärken als Naherholungsgebiete die Standortattraktivität einer Gemeinde. Im Erhalt und in der Pflege ihrer Frei- und Grünflächen geht Oensingen als Energiestadt vorbildlich voran. Beispielsweise sät sie Magerwiesen anstelle eines reinen Rasens aus, bekämpft gezielt Neophyten und pflanzt einheimische und standortangepasste Pflanzenarten an.

## Gesteigertes Bewusstsein für Ökologie und Biodiversität in der Bevölkerung

Während die Energiestadt Oensingen bemüht ist, ihre Flächen zu entsiegeln und biodivers zu gestalten, ist auch die Bevölkerung immer mehr gefragt, in den Privatgärten und auf Balkonen auf Biodiversität zu achten. Das Projekt «Oensingen blüht» soll auf die Wichtigkeit von naturnahen und artenreichen Grünflächen im Siedlungsgebiet aufmerksam machen. Denn der Zustand der Biodiver-

sität ist bedenklich. Die Hälfte der Lebensräume und ein Drittel der Arten in der Schweiz sind bedroht. Dies unter anderem, weil zunehmend karge Steingärtchen und Rasenflächen natürliche Grünflächen verdrängen. Besonders für Insekten, Vögel und andere Kleintiere würden diese versiegelten und monotonen Flächen mehr und mehr zur Herausforderung. Ihnen werden der Lebensraum und die Nahrungsquellen genommen. Zusätzlich macht der intensive Pestizideinsatz, gerade auch im Privatgarten, der Tier- und Pflanzenwelt sehr zu schaffen. Deshalb ist es wichtig, dass neben der Gemeinde auch in den Privatgärten auf eine nachhaltige und ökologische Bewirtschaftung sowie vielfältige Gestaltung geachtet wird.

## Mehr Farbe und Leben im Privatgarten

Mit dem Projekt «Oensingen blüht» leistet die Energiestadt Oensingen gemeinsam mit dem Natur- und Vogelschutzverein einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität, indem sie besonders naturnahe und artenreiche Gärten auszeichnet sowie kostenlose Gartenberatungen anbietet. Der Leitfaden «Oensingen blüht» mit den Kriterien eines Naturgartens bietet dabei Orientierung zur Anlage und richtigen Pflege und Bewirtschaftung. Gärten, die diesen Kriterien entsprechen, werden mit der Gartenplakette «Oensingen blüht – Naturgarten» ausgezeichnet und setzen ein sichtbares Zeichen für mehr Farbe und Leben im eigenen Garten.

Wenn auch Ihr Garten die Kriterien für Ökologie und Biodiversität erfüllt oder Sie eine kostenlose professionelle Standortbestimmung durch Experten benötigen, dann melden Sie sich an unter: [info@oensingen.energiestadt-so.ch](mailto:info@oensingen.energiestadt-so.ch). Weitere Informationen und den Leitfaden finden Sie unter [www.oensingen.energiestadt-so.ch/oensingen-blueht/](http://www.oensingen.energiestadt-so.ch/oensingen-blueht/).

# Auf «Ghüdertour»

Zweimal wöchentlich leeren Mitarbeitende des Werkhofes 250 Abfallkübel und unzählige Robidogs auf dem Gemeindegebiet. David Adelino, Lernender Kaufmann EFZ, geht mit auf die «Ghüdertour».

**Text und Bilder:** David Adelino, Lernender Kaufmann EFZ

Ich bin im zweiten Lehrjahr zum Kaufmann EFZ. Im Moment arbeite ich in den Abteilungen Bau und Administration. Deshalb wurde ich beauftragt, die Werkhofmitarbeiter einen Morgen lang auf ihrer «Ghüdertour» zu begleiten und einen Bericht darüber zu schreiben.

## Tagesprogramm

Die Tour beginnt frühmorgens, wenn der Werkhofmitarbeiter ins Abfallfahrzeug einsteigt. Sein Auftrag ist es, sämtliche öffentlichen Abfallkübel und Robidogs zu leeren und deren Umgebung zu säubern. Die Leerung erfolgt zweimal wöchentlich, jeweils am Montag und am Freitag. Die Werkhofmitarbeiter wechseln sich bei der Tour ab, damit nicht immer die gleiche Person diese Aufgabe erfüllen muss. Wenn ein Lernender anwesend ist, geht dieser mit und hilft bei der Arbeit.



Die Mitarbeitenden reinigen die Umgebung der Kübel ...



... und entsorgen den Abfall neben den Kübeln.



Mit dem Fahrzeug Pony unterwegs auf der «Ghüdertour».

... rung immer die Beutel aufgefüllt, welche die Hundehalter benutzen können. An stark frequentierten Orten, wie zum Beispiel beim Bahnhof, sind die Abfallkübel nicht nur voll, sondern eher regelrecht überfüllt. Oft liegt neben den Kübeln noch weiterer Abfall, der ebenfalls entsorgt werden muss.

## Fahrzeug

Für die «Ghüdertour» wird ein Fahrzeug der Marke Boshch, genannt Pony, verwendet. Mit diesem wird der eingesammelte Abfall in die Umladestation der KEBAG in Balsthal geführt. Verbrannt wird der Abfall in der Kehrrechtverbrennungsanlage der KEBAG in Zuchwil.

## Meine Eindrücke

Ich habe erwartet, dass dies eine langweilige, schmutzige Arbeit ist. Aber ich wurde eines Besseren belehrt. Die Arbeit ist abwechslungsreich, und ich habe viel von Oensingen gesehen. Es war ein spannender Morgen für mich.

## Route

Jeder Mitarbeitende hat seine eigene Tour. Wichtig ist, dass das ganze Gemeindegebiet abgefahren und jeder Abfallkübel sowie alle Robidogs geleert werden. Bei den Robidogs werden nach der Lee-

# Ehrungsanlass vom 3. März 2023

Neben vielen sportlichen und anderen Ehrungen wurde der ehemalige Gemeindepräsident Kurt Zimmerli für sein Lebenswerk ausgezeichnet.



**Text:** Fabian Gloor, Gemeindepräsident | **Bilder:** Madeleine Gabi, Stabsstelle

## Sportlerehrung

In einem würdigen Rahmen wurden zahlreiche Sportlerinnen und Sportler für ihre Leistungen ausgezeichnet. Besonders im Schiessport waren Oensingerinnen und Oensinger schweiz- und teilweise sogar weltweit häufig bei den Besten. So konnte Gina Gyger für mehrere Medaillen an internationalen Titelkämpfen ausgezeichnet werden. Aber auch Kurt Kehl und Rolf Kaiser erzielten Spitzenresultate an nationalen und kantonalen Wettkämpfen. Auch im Judo ist Oensingen eine der ersten Adressen. Neben der Durchführung eines hochklassigen Turniers erreichten Nina Weber, Reto Burkhalter und die Damenmannschaft Podestplätze an den Schweizer Meisterschaften. Ebenso freuen darf man sich über Elias Frey, der in der Schülerkategorie im Triathlon Schweizer Meister wurde. Die Junioren B des SC Oensingen Lions erzielten den dritten Platz in der Schweizer Meisterschaft, und die Junioren C des FC Oensingen gewannen mit dem Team Gäu-Selection den Solothurner Cup.

## Freiwilligenarbeit

Daneben wurden im Bereich Freiwilligenengagement die 9.-Klässler der Kreisschule Bechburg für ihren Charity-Event und die Pfadi Oensingen für ihren eigens kreierten Escape-Room besonders ausgezeichnet.

## SwissSkills

Für ihre Ergebnisse bei den SwissSkills wurden die Berufsleute Marco Kathriner als Transportfachmann (Platz 6) und Melanie Geissbühler als Kältesystem-Planerin (Silbermedaille) geehrt.

## Ehrung für langjährige Verdienste zugunsten der Gemeinde

Schliesslich wurde Kurt Zimmerli für seine langjährigen Verdienste zu Gunsten der Gemeinde in unzähligen Funktionen für sein Lebenswerk geehrt. So war er unter anderem 17 Jahre lang Gemeindepräsident, ist Präsident des Stiftungsrats Schloss Neu-Bechburg sowie Präsident des OK Sonnwendfeier Oensingen, Ehrenmitglied beim FC und der MGO. In einer launigen Laudatio stellte der aktuelle Gemeindepräsident Fabian Gloor fest: «Kurt Zimmerli scheute nie davor zurück, in Oensingen Verantwortung zu übernehmen und hinzustehen. Mit seinem Herzblut prägte er Oensingen über Generationen in ganz vielen Weisen, und er hat diese Ehrung mehr als verdient.» Als besonderes Geschenk erhielt Kurt Zimmerli ein von der Oensinger Künstlerin Hanny Liechti eigens angefertigtes Bild als Manifestation der Ehrung.

## Impressum

Herausgeber	Verein önziger Einwohnergemeinde Oensingen Bürgergemeinde Oensingen
Gestaltung/Satz	typoform Moosberger
Druck	Haller & Jenzer
Auflage	3500
Kontakt	oenziger@ggs.ch, m.gabi@oensingen.ch

Der önziger erscheint zweimal jährlich, Mitte Mai und Mitte November.

# Personelles

Die Einwohnergemeinde stellt die neuen Mitarbeitenden kurz vor.

**Text:** Madeleine Gabi

Seit dem 1. Oktober 2022 durften wir folgende neuen Mitarbeitenden bei uns begrüssen:

## Oliver Flury

Seit dem 1. April 2023 führt Oliver Flury das Team Hausdienste. Er ist gelernter Maler und hat sich zum Hauswart mit eidgenössischem Fachausweis weitergebildet.

## Laura Nützi

Laura Nützi ist am 1. April 2023 in die Gemeindeverwaltung eingetreten. Sie unterstützt die Abteilung Finanzen als Sachbearbeiterin Inkassowesen.

## Dianna Goman, Shanthi Kugabalan und Bettina Stucki

Sie unterstützen das Team der Hausdienste als Raumpflegerinnen.

## Karsten Kämpfer

Am 1. November 2022 trat Karsten Kämpfer seine Teilzeitstelle als Anlassbetreuer Bienen-Saal an.

## Dafina Krasniqi

Seit dem 1. November 2022 ist Dafina Krasniqi die neue Leiterin des Krabbeltreffs. Der Krabbeltreff ist ein Treffpunkt für Eltern mit ihrem Baby oder Kleinkind im Alter von 0 bis 3 Jahren.

# Lust auf Inline-Hockey?

Der Inline-Hockey-Club Oensingen Roadrunners ist seit knapp drei Jahrzehnten erfolgreich unterwegs. Mit der Roadrunners Academy bietet der Verein Kindern im Alter von fünf bis zwölf Jahren Sport, Spiel und Spass. Die Mini-Kids-Mannschaft zählt zurzeit 13 Mitglieder und sucht weitere sportbegeisterte Buben und Mädchen.

**Text:** Yvonne Berner | **Bilder:** zur Verfügung gestellt



Die Academy-Spieler in voller Montur bereit für den Einsatz.



Ein Auswärtsspiel. Das nächste Heimturnier findet am 24. Juni 2023 auf dem Hockeyplatz im Sportzentrum Bechburg statt.

In der Roadrunners Academy erlernen die Kinder mit Inlineskates, Stock und Ball umzugehen und üben die Taktiken des Hockeysports. Jeweils am Dienstag und am Donnerstag von 18 bis 19.30 Uhr finden die Trainings mit erfahrenen Trainern auf dem Hockeyplatz im Sportzentrum Bechburg statt.

Es ist eine optimale Möglichkeit für Kinder, sich körperlich zu betätigen, Freundschaften zu schliessen und Teamwork zu pflegen. Die Ausrüstung stellt der Verein kostenlos zur Verfügung. Einzig die Inlineskates müssen die Kids selber mitbringen. Gesundheit und Sicherheit haben oberste Priorität.

Die Ziele der Academy sind einerseits den Nachwuchs und das Bewusstsein für den Inline-Hockeysport zu fördern und andererseits eine konkurrenzfähige Mannschaft zu bilden.

Die Spieler können an der Mini-Kids-Meisterschaft teilnehmen. Während der Saison finden von April bis September sieben Turniere statt. Am 24. Juni 2023 ist ein Heimturnier in Oensingen angesagt, und an die Auswärtsspiele reist die Mannschaft mit dem Roadrunners-Bus.

Wer Lust auf Inline-Hockey hat, erfährt alles Weitere auf [www.ihcroadrunners.ch/academy](http://www.ihcroadrunners.ch/academy).

# Einbürgerung – wie geht das?

Im Jahre 1918 wurde die Bürgergemeinde aus der Einwohnergemeinde herausgelöst. Die Aufgaben der Bürgergemeinde sind durch die Verfassung und die Gesetze des Bundes und des Kantons geregelt und festgelegt. Sie erteilt auch das Gemeindebürgerrecht.

**Text und Bilder:** Bruno Heiniger, Vizepräsident Bürgergemeinde

Die Bürgergemeinde stellt die Behörden- und Verwaltungsorgane und verwaltet ihre Güter und Wälder. Sie fördert die kulturelle und soziale Wohlfahrt, sie erteilt das Gemeindebürgerrecht.

## Sind Sie interessiert am Gemeindebürgerrecht?

Sie sind Schweizer Bürger/-in und möchten das Bürgerrecht von Oensingen erhalten? Oder Sie besitzen eine ausländische Staatsangehörigkeit und möchten das Schweizer Bürgerrecht erhalten? Dann wenden Sie sich an die Bürgergemeinde. Federführend ist die Bürgerschreiberin, bei ihr müssen die Unterlagen komplett eingereicht werden. Zudem führt sie zusammen mit dem zuständigen Bürgerrats-Ausschuss und den Einbürgerungs-Interessierten ein Gespräch und bereitet so den Gesuchsantrag für die Bürgergemeindeversammlung vor.



Ein Gespräch, um sich gegenseitig kennen zu lernen.

## Wie ist bei einer Einbürgerung vorzugehen?

Will sich jemand das Oensinger Bürgerrecht aneignen, ist die Bürgerschreiberin Lydia Bader die Anlaufstelle.

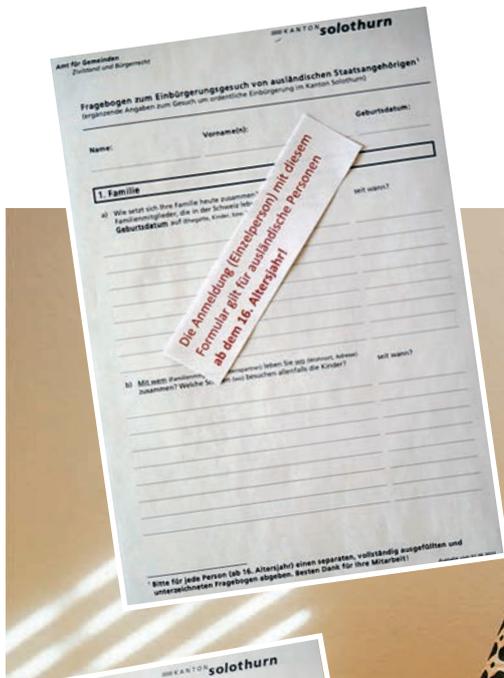
- Der Einbürgerungsablauf für Solothurner Kantonsbürger ist einfacher gestaltet als für die übrigen Schweizer Bürger und für ausländische Antragsteller.
- Die Kantonsbürger müssen das Familienbüchlein und den Familienstandnachweis bei der Bürgerschreiberin einreichen. Das Oensinger Bürgerrecht erteilt der Bürgerrat.

## Die Einbürgerungen in Oensingen im Zeitraum von 2013 bis 2023

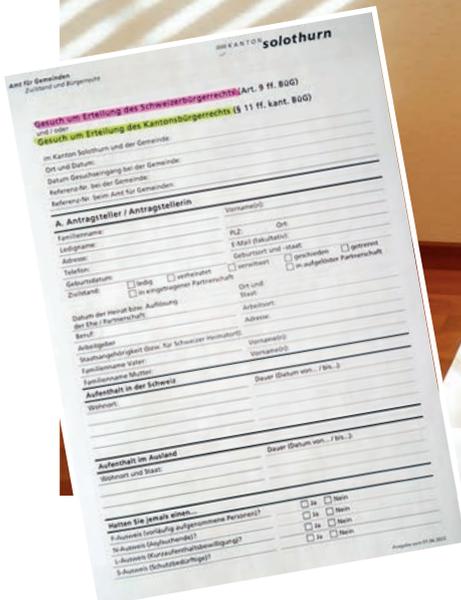
### 139 eingegangene Anträge

250 Personen erhielten das Oensinger Bürgerrecht davon 79 Schweizerinnen und Schweizer inklusiv Kinder und 171 Ausländerinnen und Ausländer aus 23 Ländern davon 41 Personen aus Kosovo, 26 aus der Türkei, 25 aus Serbien, 17 aus Italien und 10 aus Deutschland

- Für die übrigen Schweizer Bürger sowie ausländische Antragsteller ist das Vorgehen mit mehr Aufwand verbunden und es sind mehr Voraussetzungen zu erfüllen.
- Die Bürgerschreiberin prüft die eingereichten Papiere auf Vollständigkeit und klärt die geltenden Fristen ab. Ist alles erfüllt und sind allfällige Deutsch- oder Neubürgerkurse besucht, leitet Lydia Bader das Dossier an das Oberamt Thal-Gäu weiter.
- Dort finden weitere Abklärungen und Gespräche in Mundart oder in hochdeutscher Sprache statt.
- Der Erhebungsbericht des Oberamtes wird mit allen Unterlagen an die Anlaufstelle der Bürgergemeinde retourniert. Anschliessend leitet die Bürgerschreiberin das Dossier an den Kanton weiter.
- In der Folge lädt ein Ausschuss des Bürgerrates den Antragsteller zu einem weiteren Gespräch ein, mit dem Ziel, sich gegenseitig kennenzulernen.
- An der nächstfolgenden Bürgerratssitzung wird das Gesuch, mit der Empfehlung des Ausschusses für oder gegen eine Einbürgerung, besprochen.
- An der Bürgergemeindeversammlung, die in der Regel zweimal jährlich stattfindet, gibt der Bürgerrat seine Empfehlung ab und dann wird abgestimmt.
- Heisst die Versammlung das Gesuch gut, können die Antragsteller innerhalb der nächsten rund 12 Monate mit dem Schweizer Bürgerrecht rechnen. Eine entsprechende Urkunde wird dem Gesuchsteller zugestellt und der/die Eingebürgerte/n können bei der zuständigen Stelle den Schweizer Pass anfordern.



Die Bürgersreiberin Lydia Bader bei der Prüfung der eingereichten Papiere.



### Nicht immer komplett...

Wie von der Bürgersreiberin zu erfahren war, erhält sie nicht immer im ersten Anlauf ein vollständig ausgefülltes Antragsformular sowie die entsprechenden Dokumente. Sie setzt als Erstes das Eingangsdatum auf das Gesuch, kontrolliert die Personalien und die erforderlichen Belege und Ausweise.

### Es ist wichtig,

- dass bei Verheirateten das Ausstellungsdatum der Eheurkunde sowie der Geburtsurkunde der Kinder nicht älter als sechs Monate sein darf.

- Ebenso wird oftmals eine Arbeitsbestätigung anstelle eines gültigen Arbeitsvertrages beigelegt.
- Weiter darf der Auszug aus dem Zentralstrafregister wie auch derjenige vom zuständigen Betreibungsamt nicht älter als zwei Monate sein.
- Auch dürfen Partnerschaftsurkunde oder Partnerschaftsausweis bei der Eingabe nicht älter als ein halbes Jahr sein.
- Etwas schwieriger wird es mit der Einbürgerung, wenn sich herausstellt, dass die antragstellende Person im Bundesstrafregister vermerkt ist: Dann beträgt die Warteliste zur Einbürgerung satte 10 Jahre!

# Oensingen blüht



**Text:** Yvonne Berner | **Cartoon:** Beat Schenk

Schauen Sie auch ab und zu aus dem Fenster? Was draussen passiert? Was sich verändert? Ich mache das öfter.

Blicke ich aus dem Stubenfenster, sehe ich, wie Oensingen wächst. Die Kräne, die Riesengebäude, das zunehmende Grau und die Autoschlängen fallen auf. Und ich nehme die Meinungen über das Wachstum, die die Medien preis gegeben, wahr: «Keine Region im Kanton hat sich in den letzten Jahren auch nur annähernd so dynamisch entwickelt wie das schöne Gäu» oder «Ich sage dem nicht Entwicklung, ich sage dem Zubetonieren, Zerschneiden, Versiegeln und Vernichten von Boden, der für die Produktion von Nahrung geeignet ist» und «Am Gäu begangene Sünden sind nicht mehr rückgängig zu machen, sind kaum korrigierbar».

Ändere ich den Blickwinkel und schaue aus dem Küchenfenster, staune ich, wie es blüht. Wie Schmetterlinge, Käfer und Bienen rund um die Blumen schwirren. Wie sich zwischen den Ackerveilchen und dem Wilden Majoran sogar ein Felsen-Bauernsenf, genannt Ravelblüemli, angesiedelt hat. Es fasziniert mich, wie Meisen und Rotbrüstchen Nester bauen, ein Eichhörnchen auf die Bäume klettert

und sich ab und zu eine Ringelnatter im warmen Gestein sonnt. Biodiversität nennt sich diese Vielfalt aller lebenden Organismen und Lebensräume auf dem Land, im Wasser sowie in der Luft.

Auch Oensingen pflegt als Energiestadt die Biodiversität und ist bemüht, Flächen zu entsiegeln und biodivers zu gestalten. Mit dem Projekt «Oensingen blüht» – lesen Sie mehr darüber auf Seite 22 – hoffe ich, dass sich viele Gartenbesitzerinnen und -besitzer beflügeln lassen und naturnahe und artenreiche Lebensräume für Insekten, Vögel und Kleintiere schaffen. Obwohl die grossen Sünden kaum korrigierbar sind, lässt sich im Kleinen einiges rückgängig machen. Ich freue mich auf das Wachsen und Blühen in den Oensinger Gärten – auf das Wachstum der Artenvielfalt.