

Spiez, im Februar 2024

Jahresbericht 2023



- **Verein Ländliche Entwicklung Berner Oberland**
- **Regionalmarke Berner Oberland «regio.garantie»**

Vorwort

Und täglich grüsst das Murmeltier. Wer kennt diesen Film aus den frühen 90er in dem ein Fernsehreporter jeden Morgen aufs Neue den genau gleichen Tag erlebt? So fühle ich mich gerade auch beim Verfassen dieses Vorwortes. Ich könnte mit kleinen Anpassungen annähernd das gleich schreiben wie letztes Jahr. Es herrscht immer noch Krieg, die Energie ist weiterhin teuer und das Leben sonst auch. Fachkräftemangel wo man hinschaut was gerade auch Landwirte und Gewerbebetriebe zu spüren bekommen.

Dabei war das vergangene Jahr trotz aller Widrigkeiten kein schlechtes. Ein optimaler, weil nasser, Frühling bracht Rekordmengen an gutem Futter. Viele Landwirte konnten nach dem trockenen 22 wieder Vorräte anlegen. Der Sommer war trocken, aber nicht viel zu trocken und ohne grobe Unwetter. Ein sehr nasser November mit teilweise Allzeitrekord-Niederschlagsmengen und einem frühen Wintereinbruch bis in tiefe Lagen legte das Fundament für einen guten Tourismuswinter zumindest in den höheren Lagen.

Auch auf politischer Ebene war das vergangene Jahr ein durchaus positives. Die Eidgenössischen Wahlen verliefen aus (oberländischer-)Landwirtschaftssicht besser als in den kühnsten Träumen erhofft. Obwohl das neue Parlament die Sparvorschläge des Bundesrates weitgehend korrigieren konnte, werden etliche Betriebe im Berner Oberland wegen den tieferen Ansätzen für Biodiversitätsförderflächen deutlich weniger Geld für ihre Leistung zugunsten der Natur erhalten.

Auch mit der BEA konnte eine Lösung für 2024 gefunden werden. Wie es danach weiter geht, ist noch Bestandteil von Gesprächen und nicht ganz klar. Wir hoffen für unsere Lizenznehmer eine gute Lösung finden zu können.

Unsere langjährige gute Seele bei LE BEO, Susanne Amann geniesst nun ihren wohlverdienten Ruhestand. Vielen Dank Susanne für Deinen Einsatz zugunsten der Regionalprodukte. Zum Glück konnten wir mit Tanja Aellig eine optimale Nachfolgerin finden und sind überzeugt Euch auch weiterhin gute Leistungen zu erbringen. Ziel ist und bleibt, dass die Konsumenten nicht nur an der BEA oder Sichlete Regionalprodukte kaufen, sondern diese auch bei den tagtäglichen Einkäufen im Korb landen.

Ich wünsche Euch viel bereichernde Gespräche, erfolgreiche Geschäfte und am allerwichtigsten, blibet gsund u zwäg.

Adrian Bieri, Präsident

Das Beste der Region und das Label regio.garantie

Seit Januar 2023 ist Hansjörg Thalman Geschäftsführer. Das Jahresmotto lautete «Regionalität». Im Gebiet von «Das Beste der Region» gibt es 16 Regionalmarken. Jeden Monat wurde eine Region vorgestellt. Spannende Geschichten von Produzent:innen bzw. Produkte aus den Regionen wurden dabei erzählt.

Interessante Kurz-Videos wurden mit der Moderatorin Joy Fischer an der BEA und an der LUGA gedreht. Die Einblicke in die Regionen gaben und eine Verbindung zwischen Konsumenten und Produzent herstellen.

Der Verein Schweizer Regionalprodukte konnte im November eine neue Kooperation mit Coop lancieren. Für alle Produzenten, die bereits nach regio.garantie zertifiziert sind, eröffnet sich eine gute Gelegenheit. Ihre Produkte können unter dem Gütesiegel «Mini Region» in den Regalen von Coop zu finden sein.

Zum Jahresende wurde wieder der digitale Adventskalender auf den sozialen Medien lanciert. Aus dem Berner Oberland steckte hinter je einem Türchen ein Produkt von der

- Lenk Milch
- Mühlemetzg Mühlematter
- Wollreich Haslital GmbH

Zertifizierung regio.garantie

Die RM Züri Oberland hat eine Plattform «Echt regional» entwickelt, welche eine selbstständige Bearbeitung der zertifizierten Produkte durch den Produzenten ermöglicht. Seit Mitte April arbeitet die RM Berner Oberland mit «Echt regional». Die Erfahrungen sind positiv, der Aufwand für eine Zertifizierung kann deutlich reduziert werden. Letzten November hat die Standortförderung Zürioberland an der Verleihung der SVSM (Schweizer Vereinigung für Standortmanagement) - Awards den zweiten Award für das Projekt «Echt regional» erhalten. Durch diese digitale Präsentation rücken die Stärken der Schweizer Regionalmarken ins Rampenlicht.

Seitens Lizenznehmer ist seit Oktober 2023 neu die Molkerei Gstaad zertifiziert. Die Molkerei Gstaad verarbeitet die Milch der Gstaader Kühe und stellen mit viel Liebe und Sorgfalt Käsespezialitäten her.

Leider mussten wir auf Ende Jahr den Austritt des Wollreich Haslital GmbH zur Kenntnis nehmen. Das Wollreich hat zu wenig eigene Wolle und deshalb konnte das Zertifikat nicht mehr erneuert werden. Wir bedauern dies sehr und danken dem Wollreich Haslital GmbH herzlich für die Zusammenarbeit und wünschen weiterhin viel Erfolg.

Anzahl zertifizierte Produkte, Lizenznehmern per Ende 2023:

- 93 Produkte
- 9 Lizenznehmer:innen
- rund 470 Alpen via CasAlp

regionalprodukt



regio•garantie

BEA Bern

Die BEA diente wiederum als Plattform, um die nicht-landwirtschaftliche Bevölkerung über die aktuellen Tätigkeiten der Berner Land- und Ernährungswirtschaft aufzuklären. Vier Produzenten mit zertifizierten Produkten aus dem Berner Oberland waren an der BEA präsent:

- Mühlemetzg Mühlematter
- Molkerei Schönried
- Lenk Milch AG
- Wollreich Haslital GmbH

Genusswoche

Bereits zum 23. Mal fand im September die Genusswoche statt. Im ganzen Land haben sich schätzungsweise 620'000 Personen beteiligt. Mehrere tausend Genuss-Treffen bei Produzenten, in Schulen und an verschiedensten Genuss-Orten und bei lokalen Festen wurden angeboten. Die Genusswoche 2023 wurde zum zweiten Mal von der Stiftung «Die Genusswoche» national organisiert. Auch einige Betriebe aus dem Berner Oberland waren mit Genuss-Veranstaltungen dabei.

Sichelte

Der Alpaufzug mit wunderschön geschmückten Kühen, Schafscheren, Treichler, Alphornklänge, regionale Spezialitäten, es ist schön, dass sich die Berner Landwirtschaft so in der Bundesstadt präsentieren kann. Am 18. September 2023 fand in Bern auf dem Bundesplatz die traditionelle Sichelte statt. Trotz garstigem Regenwetter strömten viele Passanten über den Bundesplatz zu den verschiedenen Marktständen, um sich mit einer regionalen Spezialität einzudecken. Fünf Produzent:innen aus dem Berner Oberland waren angereist und haben ihre Produkte angeboten.

- Perretens Bio-Bärgheimet, Familie Perreten, Feutersoey
- Alp Pfyffenegg, Familie Ast, Oberwil
- Alp Heubühlen, Familie Brunner, Habkern
- Wollreich Haslital GmbH, Familie Brog, Meiringen
- Alp Pfreund Senggi, Familie Sieber, Reichenbach

Das Apero für die Gäste durfte die RM Berner Oberland ausrichten. Auf einem urigen Holzplättli wurden regionale Köstlichkeiten angerichtet und serviert.



Käsefest Thun

Am 30. September 2023 wurde das Bälliz zum Highlight für Käseliebhaber und Entdecker. Das Käsefest Thun lockte dieses Jahr um die geschätzte 8'000 Besucherinnen und Besucher an, welche rund 300 Käsekreationen von Käserinnen und Käser aus der Region degustieren und erwerben durften. Bereits in den frühen Morgenstunden reisten 33 Käserinnen und Käser ins Thuner Bälliz. Nebst dem Käsemarkt wurde ein vielseitiges Rahmenprogramm geboten. Bei der Schaukäserei wurde das Käserie Handwerk gezeigt. Der Melk-Wettbewerb lockte mit Sofortpreisen. Umrahmt wurde der Markt mit Alphornklängen, Örgelmusik und Gesang vom Chäser-Chörli Oberland. Wer eine Pause benötigte, verpflegte sich beim Foodwagen oder am Chäsbrätel-Stand.

Die Regionalmarke Berner Oberland (regio.garantie) mit CasAlp, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse (AOP) waren zu Gast. Die Besuchenden lernten die Labels regio.garantie und AOP kennen und konnten direkt vor Ort zertifizierte Produkte degustieren und erwerben.

Ausblick 2024

- Abstimmung Biodiversitätsinitiative
- Begleitung Standort INFORAMA Hondrich
- Verordnungspaket 2024
- Verstärkung der Bekanntheit des Labels von regio.garantie fördern
- Qualitätssicherung, Zertifizierungen
- Koordination Messen, Anlässe, Ausstellungen (in Zusammenarbeit mit DBR)
- Organisation Käsefest Thun 2024
- Massnahmen Sicherung Standort Festhalle BEA ab 2025

Wir freuen uns auf Veranstaltungen wie die BEA, Sichlete, Käsefest Thun oder aber auch regionale Märkte und Events.

Tanja Aellig