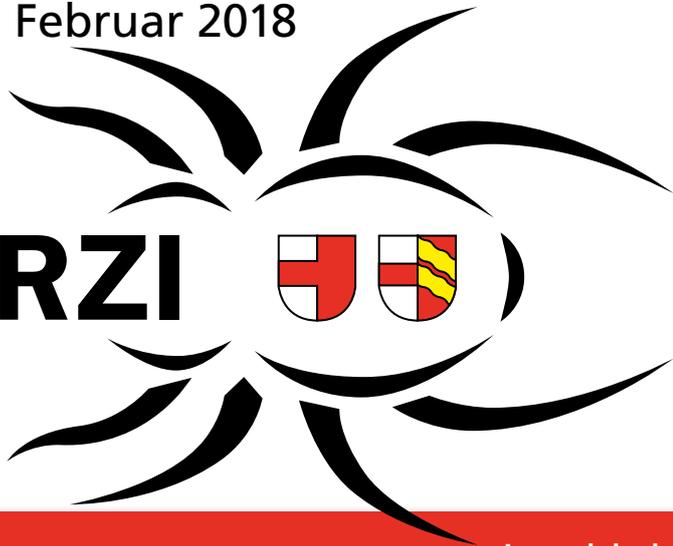
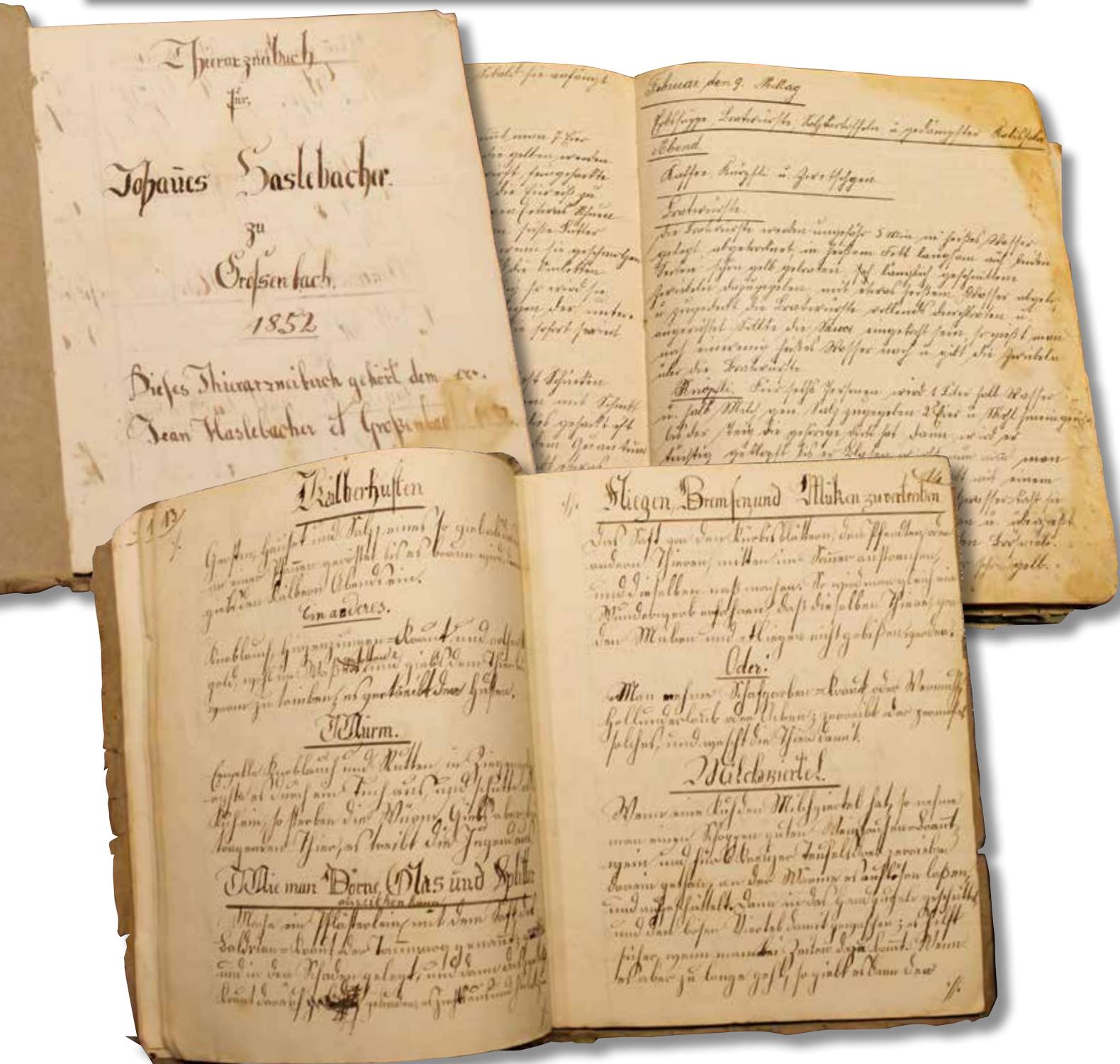


DI SCHWARZI SPINNELE



Gemeinde Sumiswald
Fortschritt hat Tradition.

www.sumiswald.ch



WIR SIND FÜR SIE DA!

IN FRAGEN ZU GESUNDHEIT, SCHÖNHEIT UND UMWELT



D R O G E R I E K R E B S L E R

FACHGESCHÄFT FÜR GESUNDHEIT · SCHÖNHEIT · UMWELT

DORFSTRASSE 1 · 3457 WASEN · TEL. 034 437 15 55 · FAX 034 437 14 22 · wasen@drogerie-krebsler.ch
SPITALSTRASSE 2 · 3454 SUMISWALD · TEL. 034 431 15 55 · FAX 034 431 35 63 · sumiswald@drogerie-krebsler.ch



Immer da, wo Zahlen sind.

Erfahren Sie mehr
über die attraktiven
Mitgliedervorteile.



Raiffeisenbank Unteremmental
Geschäftsstelle Wasen
Dorfstrasse 3, 3457 Wasen

Tel. 034 437 10 20, Fax 034 437 04 03
www.raiffeisen.ch/unteremmental
unteremmental@raiffeisen.ch

RAIFFEISEN



Hans Sommer GmbH
Heizungen Sanitär
Solar Lüftungen
3457 Wasen

Telefon 034 437 11 31
www.sommerheizungen.ch

Iseli und Trachsel AG
Holzbau + Bedachungen
3455 Grünen-Sumiswald

Telefon 034 431 13 10
www.iseliundtrachsel.ch

Ihr Fachmann für alles aus Holz



Vorher



Nachher

Inhaltsverzeichnis

Aus dem Gemeinderat	
• Mitteilungen 4. Quartal 2017	3
• Prüfungserfolg	4
Kultur	
• Rezepte aus aller Welt	5
• Hausrezepte aus alten Zeiten	8
Schule	
• Tagesschule im Mieschboden	9
Persönlich	
• Im Gespräch mit Marlies Lüthi	10
Vereinsleben	
• Kochklub «Schwarze Spinne»	11
Arbeitswelt	
• TEMMENTEC	12
Gemeinde lebt	
• TBOE-Turnfahrt 2018	13
Vermischtes	
• Von den Früchten zum Branntwein	14
• Erfolg braucht mehr Platz	16
• Tierheilkunde	16
• KIBE	16
• Winterimpressionen	17
• Ds letschte Bitzli	19
• Was meinsch derzue?	19
Jugendarbeit	
• Pflotschwoche	15
Arbeitswelt	
• Erwerbstätigkeit nach Sektoren	18
Gratulationen	
• März bis Mai 2018	20

Impressum

Redaktionsmitglieder

Martin Affolter (ma)
Peter Jutzi (PJ)
Kurt Mosimann (mo)
Eduard Müller (mü)
Dieter Sigrist (ds)
Elisabeth Uecker (eus)

Layout: Rosmarie Schmid, Heimisbach

Druck: Druckerei Schürch AG, Huttwil

Titelbild: Alte Rezepte, Bilder eus

Redaktionsschluss Nr. 46: 16. April 2018

Abonnementspreis: Fr. 20.– pro Jahr

Kontakt: Gemeindeverwaltung Sumiswald
Telefon 034 432 33 44, E-Mail: gemeinde@sumiswald.ch

Editorial

Zeit haben – Zeit nehmen – Zeit schenken

Dies war das Motto eines Inserates. Die Abteilung Bewährungshilfe und alternativer Strafvollzug des Kantons Bern suchte Freie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (FM) zur Begleitung von Straffälligen in der Untersuchungshaft, während des Strafvollzugs oder nach der Entlassung auf Bewährung. Als ehemalige Angestellte auf dem Fürsorge- und Vormundschaftssekretariat Sumiswald waren mir soziale Themen und der Umgang mit Menschen in schwierigen Lebenssituationen nicht ganz fremd. Aber konnte ich – fast zeitgleich mit dem Eintreffen der ersten AHV-Rente – etwas Neues wagen? Warum nicht? So folgte ein Vorstellungsgespräch und ab August bis November 2007 der Einführungskurs in Bern. Anschliessend wurde ich der Regionalstelle Emmental-Oberaargau in Burgdorf zugeteilt (seit 1. Mai 2017 ist für den ganzen Kanton die Fachstelle Freie Mitarbeit im Amt für Justizvollzug zuständig). Nun wartete ich also auf meinen ersten Einsatz. Die FM soll Bindeglied zwischen einer straffälligen Person und ihrer professionellen Betreuung sein und in gewissem Mass auch der «Draht» zur Aussenwelt. Die FM darf mit dem «Klienten» nicht über sein Delikt sprechen und hat absolute Schweigepflicht, sogar gegenüber der zuständigen Sozialarbeiterin. Das Gespräch mit der betreuten Person soll auf einer «privaten» Ebene stattfinden und ein Vertrauensverhältnis schaffen. Höchstens haftrelevante Äusserungen müssen gemeldet werden. Die durch FM Unterstützten sind meistens alleinstehend, oder der Kontakt zu Angehörigen ist abgebrochen. Seit Beginn meiner Betreuungsarbeit sind nun zehn Jahre vergangen. Meine Einsätze fanden in St. Johannsen, den Untersuchungsgefängnissen Burgdorf und Solothurn sowie im privaten Umfeld nach Entlassung auf Bewährung statt. Sieben ganz unterschiedliche Menschen habe ich während dieser Zeit begleitet – Frauen, Männer, Schweizer und Ausländer. In meiner Rolle als FM war ich vor allem die Zuhörende, die Motivierende, die Unterstützende, die Mutmachende und ab und zu auch die Grenzensetzende. Ein allgemein gültiges Betreuungsrezept gibt es wohl nie, doch es half mir, dass ich mein Gegenüber in erster Linie nicht als Delinquentin/Delinquenten, sondern als eigenständige Person sah (ohne das Delikt genau zu kennen). Mir wurde immer wieder klar, wie viele Gegebenheiten, Zufälle und Einflüsse den Lebensweg einer Person bestimmen. Enttäuschungen blieben mir nicht erspart, doch ich bekam auch Anerkennung, wo ich sie nie erwartet hätte. Und eben diese «Lichtblicke» machten mir immer wieder Mut, in einem schwierigen Umfeld Zeit zu investieren!

Marianne Sommerhalder, Sumiswald



Garage
plus

- Neu- und Occasionsfahrzeuge
- Reparatur aller Automarken
- Opelspezialist
- Reifenservice

Alles unter einem Dach

AUTOHAUS
Gammenthal

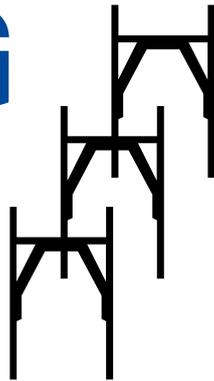
www.autohaus-gammenthal.ch

Carrosserie
plus

- Carrosserie - Spenglerei
- Scheibenreparatur
- Lackierfachbetrieb
- Abschleppdienst

GERAG

*Sind Sie gut gerüstet
für Ihr Bauvorhaben?*



Gerüstbau AG
Rüderswil

Mobile 079 201 84 34
Telefon 034 437 24 24
office@gerag.ch



**«Für Sie und Ihre Anliegen
nehmen wir uns gerne Zeit»**

Beat Lanz
Leiter Niederlassung
034 431 51 36
beat.lanz@bekb.ch



Lütoldstrasse 2, 3454 Sumiswald



B E K B | B C B E

krall

Holzbau
Sumiswald

Holzbau Planung Bedachung



Krall Holzbau GmbH
Eystrasse 62
3454 Sumiswald

Tel 034 431 14 13
Fax 034 431 27 29
info@krall.ch

www.krall.ch

Mitteilungen 4. Quartal 2017

- Das Vorstandsmitglied Hans Rentsch, Wasen, ist Ende Jahr 2017 aus dem ökonomisch-gemeinnützigen Verein (OGV) Trachselwald ausgetreten. Als Nachfolger konnte Rudolf Eggimann, vorder Kneubühl 631, Sumiswald, gefunden werden.
- Der Gemeinderat hat den bestehenden Vertrag mit der Garage B. Grossenbacher, Sumiswald, betreffend Schülertransporte auf 1. August 2018 um weitere fünf Jahre erneuert. Die Vertragsbestimmungen bleiben grundsätzlich unverändert. Neu können drei Prozent Skonto auf den Quartalsrechnungen in Abzug gebracht werden.



- Entlang der Lüderenstrasse, im Bereich Grabeschattberg und Täuferlochgräbli, hat sich ein Riss gebildet. Der Gemeinderat genehmigt zu Lasten der Erfolgsrechnung 2017 einen Nachkredit über Fr. 5'700.00 für das Erstellen eines Bodengutachtens mittels Rammsondierungen. Die B-I-B Büro für Ingenieurgeologie AG wird mit diesen Arbeiten beauftragt. Anschliessend wird das weitere Vorgehen bestimmt.
- Der Gemeinderat genehmigt auf Antrag der Tiefbaukommission einen Gemeindebeitrag zu Lasten der Investitionsrechnung 2017 von Fr. 26'000.00 für Belagsarbeiten an der Hofzufahrt Hambühlsonnberg, Wasen.
- Auf Antrag der Tiefbaukommission hat der Gemeinderat der Aufhebung des Wanderwegs «altes Riedbad bis Farnli» bzw. der Streichung aus dem Wanderwegnetz zugestimmt.
- Im Laufe des Jahres 2017 sind zwei Mitglieder aus dem Stimmausschuss 2017/18 ausgetreten. Sie sind aus der Gemeinde Sumiswald weggezogen. Der Gemeinderat hat für den Rest der Amtsdauer Angela Röthlisberger, ober Gsang 1068, Wasen, und Stefan Wüthrich, Lugenbachweg 18, Wasen, in den Stimmausschuss gewählt.



- Der Gemeinderat hat auf Antrag der Feuerwehrkommission einem Nachkredit über Fr. 50'000.00 für die Anschaffung eines Occasions-Fahrzeuges (Rosenbauer Schweiz AG) für die Personenrettung bei Unfällen (PbU) zugestimmt. Die ursprünglich geplante Aufrüstung des Fahrzeuges «Mercedes Sprinter» für die Erfüllung dieser kantonalen Aufgabe war aus Gründen der Gewichtsbeschränkung nicht möglich. Die Gebäudeversicherung Bern (GVB) finanziert die PbU-Aufgabe mit Betriebsbeiträgen von jährlich Fr. 22'500.00.
- Die Stimmberechtigten von Sumiswald haben der Eröffnung einer Kindertagesstätte anlässlich der Gemeindeversammlung vom 19. Juni 2017 zugestimmt. Der Verein Kindertagesstätten Mittleres Emmental wurde inzwischen nach den Bestimmungen des Schweizerischen Zivilgesetzbuches (ZGB) gegründet. Die Statuten und das Entschädigungs- und Beitragsreglement sind genehmigt. Die Einwohnergemeinde Sumiswald ist Mitglied des Vereins. Der Gemeinderat mit dem Ressort Bildung nimmt mit beratender Stimme Einsitz im Vorstand. Die Gemeinde Sumiswald ist für das Controlling und für die Aufsicht über die Kindertagesstätte zuständig. Bis spätestens 31. Januar 2018 müssen nun die Gesuchunterlagen an die Gesundheits- und Fürsorgedirektion des Kantons Bern zur Prüfung und Bewilligung eingereicht werden.
- Der Gemeinderat genehmigt einen Verpflichtungskredit von Fr. 65'000.00 für das Pilotprojekt «Zustandsaufnahme privater Abwasseranlagen» im Gebiet Süllenbach und Neufeldstrasse.
- Auf Antrag der Umweltkommission stimmt der Gemeinderat einem Verpflichtungskredit zu Lasten des Finanzvermögens im Betrage von Fr. 150'000.00 für die Dachsanierung des Ökonomiegebäudes Landwirtschaftsbetrieb Schloss zu.

- Die Bevölkerung von Sumiswald genehmigte an der Urnenabstimmung vom 3. März 2013 einen Rahmenkredit über Fr. 4'250'000.00 für die Umsetzung von GEP-Massnahmen (Generelle Entwässerungsplanung). Für die nun anstehenden Abschlussarbeiten, welche Teil dieses Rahmenkredits sind, genehmigt der Gemeinderat einen Verpflichtungskredit von Fr. 550'000.00 zu Lasten der Investitionsrechnung 2018.

- Der Gemeinderat nimmt folgende Kreditabrechnungen zu Kenntnis:

Ersatzbeschaffung Salzstreuer Epoke für den Lastwagen Iveco

Bewilligter Kredit Gemeinderat	Fr. 49'000.00
Gesamtausgaben	Fr. 43'262.00
Kreditunterschreitung	Fr. 5'738.00

Anschaffung neuer Polysalzstreuer, Modell Hilltip, für das Pikettfahrzeug Nissan

Bewilligter Kredit Gemeinderat	Fr. 18'000.00
Gesamtausgaben	Fr. 15'448.00
Kreditunterschreitung	Fr. 2'552.00

Vorfinanzierung des Bilderbuches

«Sumiswald in alten Ansichten»

Bewilligter Kredit Gemeinderat	Fr. 35'300.00
Gesamtausgaben	Fr. 35'271.60
Kreditunterschreitung	Fr. 28.40



- Der Gemeinderat hat auf Antrag der damaligen Gemeindegewerkkommission einen Verpflichtungskredit über Fr. 135'000.00 für verschiedene Sanierungsmassnahmen und Unterhaltsarbeiten an der Lüderenstrasse bewilligt. Die Arbeiten schliessen mit einem Gesamtbetrag von Fr. 136'635.10 ab. Der Rat stimmt der Kreditüberschreitung von Fr. 1'635.10 zu.

Prüfungserfolg



Marlen Reinhard, AHV-Zweigstellenleiterin, hat die Prüfung zum Fachausweis für Aufgaben bernischer AHV-Zweigstellen erfolgreich bestanden. Der Gemeinderat und das Personal gratulieren ihr herzlich zu diesem Erfolg.



Schweizerisches Rotes Kreuz
Kanton Bern
Region Emmental



**Engagieren Sie sich
für betagte Menschen in der Region –
wir brauchen Sie!**

Das SRK Bern-Emmental sucht dringend

freiwillige Mitarbeitende im Emmental

- zur Begleitung von älteren Menschen
- zur Entlastung von pflegenden Angehörigen

Mehr Informationen auf www.srk-bern.ch
Freiwillige erhalten eine Spesenentschädigung.

Ursula Hurni freut sich auf Ihre
Kontaktaufnahme.

SRK Bern-Emmental
Lyssachstrasse 91, 3400 Burgdorf
Telefon 034 420 07 77
infocenter@srk-emmental.ch

Rezepte aus aller Welt

Bengalisches Fisch-Curry

(für 4 bis 6 Personen)



- 1 TL Kurkuma und 1 TL Salz in einer kleinen Schüssel vermengen.
- 1 kg Fisch (z.B. Kabeljau) in Stücke schneiden und mit der Kurkuma-Salz-Mischung bestreichen.

- 6 EL Mais- oder Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstücke darin goldgelb braten. Den Fisch mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen.
- 4 grüne Chilischotten, 1 TL frischer, fein gehackter Ingwer, 1 grosse, zerdrückte Knoblauchzehe, 2 mittelgrosse, fein gehackte Zwiebeln, 2 fein geschnittene Tomaten und 6 EL Senföl in einem Mörser oder einer Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten.
- Diese Gewürzpaste in einer Pfanne kurz und ohne Fett anbraten.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und die Fischstücke vorsichtig zur Paste geben.
- Nun giesst man einen knappen halben Liter Wasser dazu, stellt die Pfanne wieder auf den Herd und köchelt die Herrlichkeit ohne Deckel und bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten lang.
- Nach Gusto garnieren, z.B. mit frischen Korianderblättern.

Kaboli Polo

Das braucht es für drei Personen:

- 300 g Fleisch (Schaf) in 3 cm grosse Würfel geschnitten
- 2 Tassen Reis (Pakistanreis) oder Uncle Ben's-Reis
- 3 mittelgrosse Karotten in feine Streifen geschnitten
- $\frac{3}{4}$ Tasse Rosinen
- 1 EL Pistazienscheiben
- 1 EL Mandelscheiben
- 1 TL Kurkumapulver
- 500 g Zwiebeln gehackt
- 3 TL Gewürzmischung (Salz, Paprika)
- 1 Briefchen Safran
- Etwas Öl
- 1 Tasse Zucker (wenn Sie mögen) in Pfanne gelb werden lassen und das Karottengemisch beifügen

Und so wird es gemacht:

Gehackte Zwiebeln goldgelb dämpfen und Kurkuma beifügen. Fleisch zu den Zwiebeln geben, anbraten, und dann mit heissem Wasser (Fleisch knapp gedeckt) ablöschen, Gewürzmischung beifügen und zugedeckt mindestens 1 Stunde (bis das Fleisch gar ist) kochen lassen. Karotten andämpfen und mit Rosinen, Pistazien und Mandeln vermischen – beiseite stellen. In separater Pfanne Trockenreis zubereiten. In grösserer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Reis auf dem Pfannenboden verteilen, dann das Fleisch auf dem Reis verteilen und



die Karottenmischung beifügen. Safran mit wenig Wasser auflösen und in die Pfanne giesen. Reis, Fleisch und Gemüse mischen und erhitzen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Servieren – e Guete!

Rezept von Masomeh Hosseini, Dorfstrasse 45, Wasen

Galuschki – eine Art Gnocchi aus Russland

- 180 g Mehl, 120 g Buchweizenmehl, 2 Eier und 1 TL Salz vermischen und unter langsamem Zugeben von Wasser (zirka 0,75 dl) zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Den Teig nun auf wenig Mehl zu einer zirka 3 cm dicken Rolle formen und davon 5 mm dicke Scheiben abschneiden.
- Reichlich Salzwasser aufkochen und die Galuschki darin garen bis sie aufschwimmen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen.
- Eine Zwiebel halbieren, in feine Schnitze schneiden und in 2 EL Butter goldbraun braten.
- Fertige Galuschki dazugeben und kurz mitbraten.



- Galuschki kann man mit Fleischbällchen servieren oder aber auch einfach mit etwas ausgelassenem Speck genießen.

Mozzarella in der Kutsche (Mozzarella in carrozza – aus Ischia)



- Zirka 500 g Mozzarella
 - 8 altbackene Broscheiben
 - Salz
 - 2 Eier
 - Mehl
- Olivenöl zum Ausbacken

Eine Scheibe Mozzarella zwischen zwei nicht mehr als ein Zentimeter hohe Brotscheiben legen. Die Eier schlagen und etwas salzen. Brot mit Mozzarella zirka 5 Minuten pro Seite im Ei einlegen. Alle vier Brotseiten in das Mehl tauchen, damit der Mozzarella beim Backen nicht ausläuft. Öl in der Pfanne erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten backen bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren!

Besan ke laddou – eine feine Süßigkeit aus Indien

- In einer Pfanne 200 g Butter erhitzen (rauchheiss) und dann 120 g Kichererbsen-Mehl darin unter ständigem Rühren anrösten.
- Wenn das Mehl die ganze Butter aufgesogen hat und leicht angeröstet riecht, geben wir 1,6 dl Milch ganz langsam dazu, bis die Mischung dick wird.
- Pfanne vom Herd nehmen und sogleich unter ständigem Umrühren 400 g Farinzucker (oder Rohrzucker) und 1 bis 2 TL gemahlene Kardamom zufügen. Nach Belieben kann man zudem angeröstete, gemahlene Mandeln und/oder eine Messerspitze Vanille beifügen.
- Nun warten wir, bis die Masse abgekühlt und fest ist und formen dann von Hand daraus pflaumengrosse Kugeln (die angegebenen Mengen



- ergeben etwa 60 Stück). Wenn die Masse kleben sollte, lassen Sie sie einfach einen oder zwei Tage ruhen.
- Die Laddou lassen sich problemlos eine gute Woche lang aufbewahren.

Tzatziki – griechische Joghurtsuppe (als Vorspeise)

- 360 g griechischer Joghurt und 300 g Rahmquark in einer Schüssel glattrühren.
- 2 – 3 Knoblauchzehen in ein Schälchen pressen. Etwas Dill, Petersilie und Pfefferminze fein hacken und zusammen mit 4 EL hellem Essig und 2 EL Olivenöl mit dem Knoblauch vermischen. Nun zur Joghurt-Quark-Mischung rühren.
- Eine Gurke schälen, halbieren, die Kerne herauslösen und mit der Röstiraffel in die Joghurtmasse raffeln.
- Nach Gusto mit wenig Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tzatziki nun in Suppenteller oder Coupegläser abfüllen und kühl stellen.



- Zur Dekoration eignen sich geraffelte Gurke, Minzeblätter und frischer Dill, als Beilage serviert man frisches oder getoastetes Brot.

Mango-Kokos-Smoothie



- 2 grosse reife Mangos halbieren und die Steine entfernen. Die Früchte schälen und das Fleisch grob hacken.
- Das Fruchtfleisch zusammen mit einem TL Puderzucker im Mixer glatt pürieren.
- Nun einen halben Liter Kokosmilch und einige zerstoßene Eiswürfel zugeben und mixen, bis die Mischung schaumig ist.
- In vier hohe Gläser füllen und mit Kokospänen garnieren.

Lecker schmeckt dieser Smoothie auch mit einem Schuss Rum.

Aus dem Kochbuch um 1910 (Titelseite)

Gugelhopf

150 gr. Zucker und 200 gr. Butter werden schaumig gerührt. Unter fortwährendem Rühren bringe man nach und nach hinzu 5 bis 6 Eier, 500 gr. Mehl, eine Prise Salz und etwas Vanillezucker, ein Säckchen Backpulver, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe bei mässiger Hitze ungefähr $\frac{3}{4}$ Std.

Haselnussbretzeli

$\frac{1}{2}$ Pf. Haselnüsse werden in einer Eisenpfanne auf Glut ein wenig geröstet bis man die Haut abreiben kann.

Dann fein gestossen $\frac{1}{2}$ Pf. Griesszucker 3 bis 4 Eier wohl geklopft, ein wenig frische Butter die geschmolzen wird u. $\frac{1}{2}$ Zitronenrinde feingehackt u. gut durcheinander gerührt u. soviel Mehl dazu bis der Teig dick genug ist, dass man ihn ausrollen

u. mit einem Glas ausstechen kann u. dann im Brezeleisen gebacken welches mit Speck abgerieben ist.

Strübli

500 gr. Mehl und 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch. Das Mehl in heisser Milch mit der ein Stück frische Butter aufgelöst ist anrühren, salzen und ein wenig erkalten lassen. 1 Eigelb nach dem anderen in den Teig klopfen zuletzt den Eierschnee darunter ziehen und in heisses Fett einlaufen lassen.

Kartoffelstock

Die gewaschenen und geschälten Kartoffeln werden im Salzwasser weichgekocht, abgessen & fein zerstoßen oder durch ein Sieb gedrückt. Nun gibt man Salz, Milch und süsse Butter bei und rührt den Kartoffelstocks schön glatt und schaumig. Hat man Nidle, so kann man Milch und Butter weg lassen.

Hausrezepte aus alten Zeiten

Wie gut war die «gute alte Zeit» wohl in Wirklichkeit? Hausrezepte aus vergangenen Jahrhunderten zeigen jedenfalls, dass zumindest in Bezug auf Gesundheit und medizinische Versorgung der Menschen eine Verklärung der Vergangenheit kaum angebracht ist...

Das «Emmenthaler Blatt» in Langnau druckte im April 1940 unter dem Titel «Aus alten Zeiten» zahlreiche Hausrezepte aus einem alten Hausbuch des 16. oder 17. Jahrhunderts, nicht ohne in der Einleitung zu schreiben, es sei interessant, wieder einmal jenen «Quacksalbereien» nachzuforschen und sie ins Licht einer «vernünftigen Kritik zu ziehen».

Einige der Rezepte möchten wir hier in Originalform weitergeben; ob Sie die Anleitungen zur Selbsthilfe kritisch prüfen oder sich einfach darüber amüsieren wollen, bleibe Ihnen überlassen.

Zahnweh

«Wen einem ein löcheriger Zahn wehe thut, so nim einen grauen Esel (sind lengliche Würmer mit vielen Beinen, man findet sie in den Kellern unter den Steinen, wen man sie angreift, so ziehen sie sich zusammen und machen sich kuglicht). Durchstich sie mit einem Griffel oder Stiel und stich darnach in das Loch des Zahnes, so leget sich das wehe.»



Bartwuchs

«Antonius Mizaldus rät den Barthmannen, die gerne grosse Bärthe haben wollen, sie sollen ungesalzene Butter nehmen und den safft von einer rohen Zwiebel, Dachsschmals, Schmer, Wurtzel von Beiskol, von Rettich und von weissen Lilgen (Lilien) und sollen aus diesen Stücken eine Salbe machen und das abgeschorne Kinn salben.»

Fingernägel

«Wem ein Nagel schweret, der binde einen Regenwurm in ein Tüchlein und lege ihn über nacht auff und lass ihn 24 Stunden oder so lange er lebt, liegen. Wenn der nu gestorben ist, so ist der morbus auch curirt.»

Seitenstechen

«Drücke nur den safft aus einem frischen Pferdekoth, der noch fein warm ist und rauchet, seihe in durch ein rein tüchlein und streue Zucker drein, das es der Patient nicht merket aus welcher Apotheken das recept kommen ist. Etliche nemens mit Wein ein. Las sich auch der Patient balde nach diesem eingenommenen Sirup ins Bett legen und schlafen.»

Herzrasen

«Das Hertz zittern komme vom übrigen bluth, böser hitz, kummer, trübsal oder schrecken. Goldblech auf das Hertz aufgebunden, vertreibt das hertz klopfen und macht freudig! Perlen, zu pulver gestossen, sind trefflich gut zu dem hertzwehe. Es müssen aber echte, orientalische Perlen seyn.»

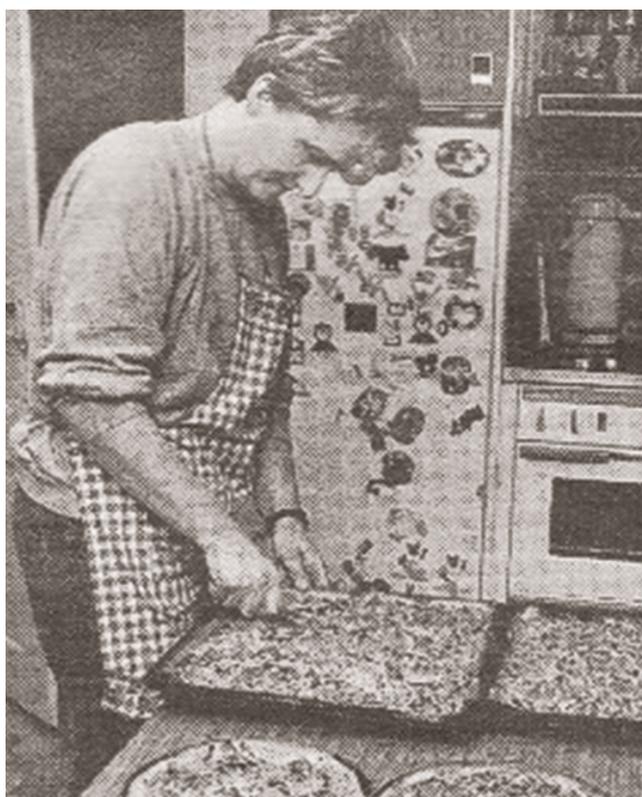
Text ds, Bilder zVg

Die Tagesschule im Mieschboden

Weit hinten im Hornbach steht das ehemalige Schulhaus Ried.

Als vor zehn Jahren die Schule geschlossen wurde, verlor das hintere Hornbachtal nicht nur ein Begegnungszentrum, sondern mit dem Ende des Schulbetriebs gingen auch einige wichtige Traditionen verloren.

Da viele der Schulkinder sehr lange Schulwege hatten, war es (solange ich mich zurückbesinnen kann) üblich, den Schülern während der damals oft noch strengen Winter ein einfaches Mittagessen zu offerieren und ihnen damit einen anstrengenden Schulweg zu ersparen. Ich erinnere mich noch gut, dass den Kindern mit den weitesten Schulwegen abwechslungsweise eine Suppe mit Brot oder Kakao mit Brot in scheppernden Blechbechern gereicht wurde.



Als Vreni Röthlisberger mit ihrer Familie als Abwartin, Köchin und Mädchen für alles ins Schulhaus einzog, änderte sich vieles. Die Mittagszeit wurde auf eine Stunde verkürzt, und aus dem Mieschboden wurde zur Winterzeit eine Tagesschule mit Mittagstisch, als man diese beiden Begriffe noch kaum kannte. Vrenis Menüs waren vielseitig und abwechslungsreich. Es erzählte mir, dass es in seinem Garten extra Gemüse pflanzte, um den Kindern nahrhafte, gesunde Kost bieten zu können. Zuweilen halfen auch die Eltern, für die der Mittagstisch übrigens kostenlos war, mit Eiern, Kartoffeln, Obst oder Salat aus. Käse wurde von der Käsereigenossenschaft Fritzenhaus und vom Käser gespendet. Vreni streckte sich oft nach der Decke und kochte seine phantastischen Menüs halt mit dem, was es gerade zur Verfügung hatte. Seine Pizzas, die Berliner à discrétion oder hie und da ein Fondue wurden zur Legende. Und von seinem speziell gemischten «Schülerte» schwärmt wohl noch mancher ehemalige Riedschüler. Zudem wurde der Mittagstisch zu einem Ort, an dem eine fröhliche, gelöste Stimmung herrschte, an dem oft Dinge zur Sprache kamen, die im Unterricht kaum Platz gefunden hätten. Beim Tisch decken, Abwaschen und Aufräumen lernten die Kinder Zusammenarbeit und Rücksichtnahme im Alltag anzuwenden.



Liebes Vreni
Sicher im Namen aller ehemaligen Riedschüler soll dir für deine tolle Arbeit zum Wohl der Kinder von Herzen gedankt sein. Du warst eine ideale Abwartin und zudem eine Spitzenköchin. Wenn wir Sterne zu vergeben hätten, du hättest sie verdient!

Im Gespräch mit Marlies Lüthi, Ernährungsberaterin BSc SVDE



Marlies, wie kamst du zu deinem spannenden Beruf? Wie verlief dein Bildungsgang?

Als Bauerntochter hat mich das Essen und alles was damit zusammenhängt schon immer interessiert. Darum war mir nach der Sekundarschule und meinem 10. Schuljahr klar, dass ich dies zu meinem Beruf machen wollte. Zuerst wurde ich zur Köchin ausgebildet, darauf folgte die Berufsmatur und anschliessend wurde ich in einem weiteren Lehrjahr zur Diätköchin. Nun kamen vier Jahre Studium an der Fachhochschule für Ernährung und Diätetik, welches ich mit dem Bachelor abschloss.

Wo arbeitest du und wer kommt zu dir in die Beratung?

Ich arbeite in einer privaten Ernährungsberatungs-Praxis. Sie befindet sich im Spital in Langenthal und zusätzlich bin ich in einer weiteren Praxis in Bern angestellt. Meine Klienten werden mir meist von den Hausärzten zugewiesen. Es sind zumeist

Menschen, die entweder nach bestimmten Operationen oder wegen Krankheiten, die mit der Ernährung zu tun haben, zu uns geschickt werden.

Mit welchen Problemen wirst du vor allem konfrontiert?

Oft sind es Menschen, die an Übergewicht leiden, aber auch Diabetiker, die meinen Rat benötigen. Auch Allergien, Intoleranzen und weitere ernährungsbedingte Krankheiten gehören zu meinem Arbeitsfeld. Wichtig ist für mich, dass meine Patienten motiviert sind, bereits ein Ziel vor Augen haben, das sie mit meiner Hilfe erreichen möchten. Es gibt auch Fälle, bei denen ich richtiggehend als Detektiv herausfinden muss, wo das Problem meines Patienten eigentlich liegt.

Was sind die hauptsächlichsten Fehler, die uns allen bei unserer Ernährung unterlaufen?

Der grösste und wichtigste Fehler ist, dass wir uns über unsere Ernährung allzu viel Gedanken machen. Wichtig wäre, dass wir lernten, auf unseren Körper zu hören, seine Signale zu deuten. Er weiss nämlich ganz genau, was ihm zuträglich ist und was ihm schadet. Übertriebene, unkontrollierte Diäten oder ständiges Naschen von Süssigkeiten schaden uns, das wissen wir genau. Eine normale, ausgewogene Ernährung, dazu ein gesundes Mass an Bewegung und Sport gehören zu einer gesunden Lebensweise.

Wie hältst du es persönlich mit dem Essen? Hältst du dich an das, was du in deiner Ausbildung gelernt hast?

Oh, ich esse gern, und eigentlich alles. Essen ist mir wichtig. Ich achte zwar darauf, dass stets Gemüse, etwa auch ein Salat, zu meinem Menü gehört. Und ehrlich, einem guten Dessert kann auch ich nicht widerstehen.

Eigentlich komisch, dass Ernährungsberaterinnen als Leute gelten, die einem die Lust am Essen vermiesen wollen. Das Gegenteil ist der Fall. Mit Genuss essen, was uns Freude macht, alles mit Mass und dazu genügend Bewegung. Das bedeutet Lebensqualität, und dazu möchten wir verhelfen.

Danke Marlies, für deine Bereitschaft, der «Schwarzen Spinnele» Red und Antwort zu stehen. Wir wünschen dir alles Gute.



Kochklub «Schwarze Spinne», Sumiswald

Der Kochklub Schwarze Spinne darf schon bald auf sein 40-jähriges Bestehen zurückschauen. Am 8. März 1979 wurde die Schwarze Spinne durch die Gründungsmitglieder Paul Küng, Rudolf Urwyler, Heinrich Kläger und Jakob Ueltschi aus der Taufe gehoben. Bereits im ersten Jahr ist der Klub auf zehn Mitglieder angewachsen. Seither treffen sich die jeweils zirka zehn Mitglieder – ausschliesslich männliche Wesen – einmal im Monat, um ihrem Hobby, dem «gepflegten Kochen» (Zitat aus dem Gründungsprotokoll) zu frönen. Mitglied kann werden, wer von einem «Götti» im Kochklub vorgeschlagen und von den übrigen Mitgliedern einstimmig aufgenommen wird. Zurzeit zählt die Schwarze Spinne sieben Aktivmitglieder im Alter zwischen 34 und 70 Jahren. Am längsten dabei ist Peter Zimmermann (seit 1992), die zwei jüngsten Mitglieder Matthias Witschi und Alfred Schöni sind seit 2013 bzw. 2016 Mitglied.

Die Idee eines Männerkochklubs war wohl ein Schritt in die Emanzipation der Männer am Herd! Man besinne sich zurück in die 70er-Jahre: Waren da Küche und Herd nicht ausschliesslich eine Frauendomäne? So haben sich die Mitglieder der Schwarzen Spinne in den vergangenen Jahren teils zu wahren Talenten entwickelt. Mindestens einmal im Jahr wird das jeweils eindrücklich bewiesen: An der traditionellen Weihnachtschochete werden zum gepflegten Dinieren die Frauen und engsten Freunde eingeladen.

Gekocht wird alles, der passende Wein dazu kann von einem einfachen Gamey bis hin zu einem gehaltvollen Barolo reichen. Es ist der Tageschef – jeder macht das mindestens einmal pro Jahr – der für seine «Chochete» jeweils bestimmt, was

gekocht und getrunken wird und der den Einkauf und die Rezeptvorlage macht. Die Rezeptsammlung der vergangenen Jahrzehnte enthält so zum Beispiel die Anleitungen für die Zubereitung von Lammvoressen, Kutteln, Jakobsmuscheln, Filet Stroganoff, asiatische und zahlreiche weitere Köstlichkeiten.

Eines der grossen Ereignisse bringt für die Mitglieder jeweils einen unvergesslichen Höhenpunkt: Die Biker Party Sumiswald. Es ist Ehrensache, an diesem Event mit einem heissen Chili aufzufahren. Da werden jeweils etwa 1500 Portionen Chili con Carne zubereitet und verkauft. Das bedeutet zum Beispiel, 15 kg Knoblauch, 75 kg Peperoni, 200 kg Fleisch und Speck mit anderen Zutaten so zu verarbeiten, dass letztlich jede Portion den gleichen konstanten Geschmack aufweist. Das war für die Hobby-Köche am Anfang doch eine grosse Herausforderung, welcher sie mit der jahrelangen Erfahrungen Herr geworden sind. Heute dürfen sie von sich sagen, eines der besten Chili con Carne zuzubereiten.

Auf Anfrage und wenn ein Mitglied an einem Anlass direkt involviert ist, unterstützen wir hie und da auch andere Vereine oder Institutionen beim Kochen und Grillieren. So zum Beispiel am Bernisch-Kantonalen Schwingfest in Affoltern oder am jährlichen Neuzuzüger-Anlass der Gemeinde Sumiswald.

So blicken die Köche zuversichtlich in die Zukunft und werden bestimmt noch viele Leckerbissen zubereiten und in geselliger Runde verzehren. Übrigens: Interessierte und gesellige Hobbyköche und solche die es werden wollen dürfen sich gerne bei einem der Mitglieder oder bei unserem offiziellen Kontakt Alfred Wüthrich (Telefon 079 209 05 60) melden, um an ein paar «Schnupperchocheten» mit dabei zu sein und unserem Kochklub beizutreten.



Mitglieder des Kochklubs Schwarze Spinne:

Jürg von Allmen, Bern, 079 635 77 55, seit 2001

Peter Kauer, Grünenmatt, 079 945 07 75, seit 1997

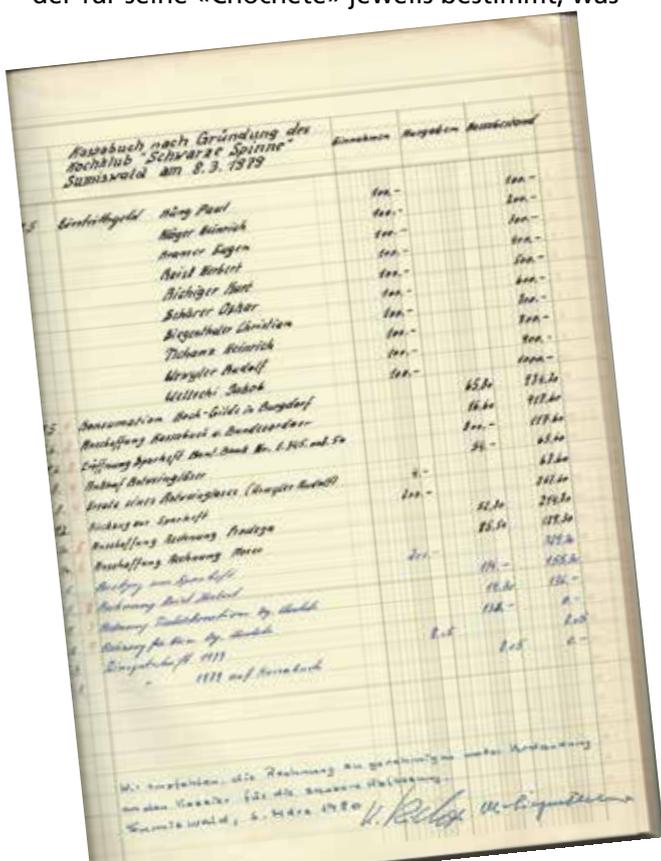
Alfred Wüthrich, Sumiswald, 079 209 05 60, seit 2002

Peter Zimmermann, Wasen, 079 506 68 80, seit 1992

Hans Peter Weibel, Grünenmatt, 079 821 63 63, seit 2010

Matthias Witschi, Sumiswald, 076 373 20 61, seit 2013

Alfred Schöni, Sumiswald, 079 442 00 87, seit 2016



TEMMENTEC – Pflegende Kosmetik nach Rezept



In Sumiswald kennt sie jede und jeder, die «Temmentec» an der Lütoldstrasse. In den vergangenen hundert Jahren hat sich das von Drogist Paul Müller gegründete Unternehmen vom einst liebevoll «Gütterli-Müller» genannten Kleinbetrieb zum modernen Kosmetikproduzenten entwickelt, der mit zurzeit hundertdreissig Vollzeitangestellten auch ein wichtiger Arbeitgeber ist.

Die Temmentec produziert im Auftrag anderer Firmen, ist also ein Lohnunternehmen – oder etwas neuzeitlicher ausgedrückt, ein sogenannter Outsourcing-Partner. Die Rezepturen für die gewünschten Produkte werden entweder vom Auftraggeber geliefert oder aber zusammen mit ihm nach seinen Vorstellungen entwickelt. Dabei bestehe in letzter Zeit ein Trend zu nachhaltigen Produkten, haben mir meine Interviewpartner Peter Wiedmer und Gregor Roth beim Besuch der Firma erzählt.

Ein Hautpflegeprodukt ist eine zu grossen Teilen aus Wasser und Öl bestehende Emulsion, zu der Wirkstoffe in höchst unterschiedlichen Mengen beigemischt werden. Das gute Sumiswalder Quellwasser spielt als Grundsubstanz eine wichtige Rolle. Die weiteren rund 2500 Rohstoffe, die in der Fabrikation verwendet werden, stellt die Temmentec nicht selber her. Die Firma bezieht sie zu grossen Teilen bei europäischen Anbietern. Auf höchste Qualität bei den Rohstoffen legt die Temmentec grossen Wert – nur wenn diese gewährleistet ist, kann schliesslich dem Kunden auch ein hochwertiges Produkt geliefert werden. Hergestellt werden die kosmetischen Salben, Flüssigkeiten oder Stifte exakt nach Rezept. Mit Kochen oder Backen hat das allerdings wenig zu tun – dann schon eher mit dem Käsen: Auch da wird eine «Ursuppe» angereichert, unter sorgfältigem Rühren auf Temperatur gebracht und beim Erreichen der gewünschten Konsistenz weiterverarbeitet. Aufmerksame Überwachung des Prozesses ist hier wie dort gefragt.



Ein Überhitzen der Masse oder das Stillstehen des Rührwerks hätte fatale Folgen.

Auf meine Frage, ob denn in der Temmentec noch von Hand gearbeitet werde, reagieren meine Gesprächspartner entgeistert: Alles sei im Prinzip Handarbeit! Das Kontrollieren, Abwägen und Zusammenführen der Rohstoffe und die Begleitung des Herstellungsvorgangs gelinge nur dank kompetenter Hand- und Kontrollarbeit.

In der Temmentec gibt es acht Fabrikationsanlagen verschiedener Kapazität, die bei Bedarf alle parallel betrieben werden können. Auf diesen Anlagen werden wöchentlich zwanzig bis fünfundzwanzig verschiedene Produkte hergestellt, die ihrerseits zum Teil aus je bis zu siebzig Inhaltsstoffen bestehen.

Schauen Sie in nächster Zeit doch einmal etwas genauer hin: Wenn Sie auf einem Ihrer kosmetischen Produkte «Made in Switzerland» lesen, wurde es möglicherweise hier in Sumiswald von der Temmentec hergestellt.

Text ds, Bilder zVg



TBOE-Turnfahrt 2018 in Sumiswald-Grünen



Die Turnfahrt am Auffahrtstag hat eine lange Tradition. Dabei handelt es sich nicht etwa um ein sportliches Kräfteressen, sondern um ein geselliges Beisammensein der regionalen Turnerschaft. Erfahrungsgemäss nehmen mehr als eintausend Turnerinnen und Turner des Turnverbandes Bern-Oberaargau-Emmental (TBOE) am Anlass teil. Die Vereine kommen sternmarschähnlich, fitness- und umweltbewusst mit dem Velo, zu Fuss oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln an den Festort.

Die nächste Turnfahrt findet am Donnerstag, 10. Mai 2018, in Sumiswald-Grünen statt. Der Festplatz befindet sich auf dem Areal des neuen Car-Terminals der Sommer AG in der Fürtenmatte. Der Frauenturnverein und die Männerriege Sumiswald stellen ein gemeinsames Organisationkomitee.

Es steht unter der Leitung von Renate Riesen (FTV) und befasst sich seit einem Jahr mit den notwendigen Vorbereitungsarbeiten.

Um die erforderliche Infrastruktur möglichst zweckmässig zu platzieren, nahm das OK kürzlich – zusammen mit Firmeninhaber Bernhard Stucki – vor Ort einen ersten Augenschein. Zur Deckung der Unkosten haben die Veranstalter ein Sponsoring-Konzept erarbeitet.

Der Anlass mit Feldgottesdienst im offiziellen Teil ist öffentlich und die Dorfbevölkerung auf dem Festplatz herzlich willkommen.

Text und Bilder Ueli Steiner

*Dem Turnfahrt-OK Sumiswald 2018 gehören an:
Stehend v.l. Ursula Mumenthaler (Sekretärin); Christine Wisler (Festwirtschaft); Jolanda Christen (Barbetrieb); Renate Riesen (Präsidentin) und Conny Schuler (Sponsoring).
Kniend v.l. Ueli Steiner (Presse); Bruno König (Finanzen) und Markus Eichenberger (Bauwesen).*



Von den Früchten zum Branntwein

Andreas Zürcher von Bärhegen ist noch einer der wenigen Kundenbrenner in der Gemeinde Sumiswald. Mit der alten, noch einwandfrei funktionierenden fahrbaren Brennerei strebt er stets an, einen einwandfreien und qualitativ guten Schnaps herzustellen.

Doch die Schnaps-Herstellung beginnt bereits viel früher. Nur wer Früchte in einer guten Qualität einmaischt, kann auch ein gutes Endprodukt erwarten. Faule oder unreife Früchte sind auch hier nicht zu gebrauchen.

Das Lagern der Brennmaische ist ein Risikofaktor. Wenn das Fass oder der Deckel undicht sind, kann es zu einer Fehlgärung kommen. Eine solche hat zur Folge, dass der Schnaps schlecht wird.

Damit möglichst viel Fruchtaroma in den Brand gebracht werden kann, ist die Maische je nach Frucht in der abklingenden Gärung oder aber erst nach der Gärung zu brennen. In der abklingenden Gärung laufen viele aromawirksame Reaktionen ab, welche je nach Fruchtart erwünscht sind oder aber das fruchtspezifische Aroma stören. Daraus ergeben sich Prioritäten im betrieblichen Ablauf. Zuerst werden die Früchte mit delikaten Aromen wie Beeren, die Williams Birne oder kleine Pflaumen gebrannt. Kirschen oder Quitten hingegen können da schon eher warten.

Der Konsum von klaren Branntweinen wie etwa «Bätzi» sei in den vergangenen Jahren sehr stark zurückgegangen, erzählt Andreas Zürcher. Heute werde eher ein «Williams» oder Spezialitäten wie «Chrüter» oder ein Likör bevorzugt. Zur Herstellung dieser Spezialitäten hat jeder Brenner seine eigenen Geheimrezepte, Tricks und Vorgehensweisen auf Lager ... welche auch geheim bleiben sollen.

Andreas Zürcher führt heute einen Grossteil seiner Brennaufträge bei sich zuhause durch, da nur noch in Ausnahmefällen auf den Bauernhöfen gebrannt wird. Auch sei die Herstellung von Branntwein im landwirtschaftlichen Umfeld sehr stark zurückgegangen. Auf einigen Höfen sei diese wohl gar ganz eingestellt worden.

Doch dies war nicht immer so. Früher wurde die fahrbare Brennerei von Bauernhof zu Bauernhof geführt, und der Brenner selber kam auf die «Stör».

Dem Brenner musste man jeweils zum Erhitzen der Maische Holz bereitstellen, welches die Eigenschaft haben musste, schön gleichmässig zu brennen. Nur so konnte ein gutes Erzeugnis gelingen. Bei zu grosser Hitze hätte die Maische anbrennen können, und man kann sich gut vorstellen, welchen Einfluss dies auf das Endprodukt gehabt hätte. Bei zu geringer Hitze aber wäre die Ausbeute nicht so gut gewesen, und die ganze Arbeit vom Einsammeln über das Vorbereiten der Früchte bis zum Einmaischen hätte sich nicht gelohnt.

«Wer einen eigenen Brennapparat betreiben will, benötigt eine Konzession der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, welche sehr restriktiv ist. Diese könnten nur noch in Ausnahmefällen erteilt werden», erklärt Andreas Zürcher. «In der Landwirtschaft ist die Herstellung von Branntwein für den Eigenbedarf nach wie vor steuerfrei. Privatpersonen bezahlen jedoch pro Liter reinen Alkohol eine Steuer von Fr. 29.50», erzählt der Fachmann weiter.

Text und Bild aus



Pflotschwoche 2017

Während der Pflotschwoche im November fanden in den Turnhallen Sumiswald und Wasen wiederum verschiedene sportliche Aktivitäten für die Kinder statt. Unterstützt von Cornelia Schuler, der Sumiswalder Sportkoordinatorin, hatte das Team vom Jugendwerk drei lustige Nachmittage vorbereitet. Am Mittwoch, 22. November, stand ein Fussball- und Unihockeyturnier auf dem Plan. Am Donnerstag hiess das Motto Spiel und Spass; hier wurde unter anderem Zombisitzball gespielt und darum gekämpft, welche Gruppe das eigens dafür gebaute «Matterhorn» am häufigsten erklettern konnte. Am Freitag ging es ganz wild zu und her, denn da wurde «Tarzanfangis» und «Affengarten» veranstaltet.

Die Kinder waren mit Feuereifer dabei; es wurde gehüpft, geklettert, gesprungen und gerannt was das Zeug hielt. Das Leiterteam hatte seine Mannschaft gut im Griff; die Kinder hatten ihren Spass, akzeptierten aber auch, wenn der Ton im ganzen Tohuwabohu manchmal etwas strenger ausfiel – Disziplin gehört nun einmal dazu! An allen drei Nachmittagen nahmen insgesamt 43 Kinder teil, was als schöner Erfolg verbucht werden kann!

Die Angebote des Jugendwerks Sumiswald-Wasen wurden generell auch im vergangenen Jahr rege genutzt. Es ist also an der Zeit, dies einmal entsprechend zu würdigen und allen Beteiligten, dem Jugendwerkteam, der Gemeindeverwaltung, der Schulverwaltung und allen, welche die Kinder- und Jugendarbeit während des Jahres 2017 unterstützt haben, für ihr Engagement herzlich zu danken!

Wie bereits in der November-Ausgabe der «Schwarzen Spinne» erwähnt, geht es auch im Jahr 2018 mit dem gewohnten Programm munter weiter. Im Sommer findet ein Jugendtrefflager für die 7.- bis 9.-Klässler statt. Während der Herbstferien wird zudem wieder ein Lager für die Kids durchgeführt. Auch der Jugendtreff im Stettlerhaus soll, zusammen mit den Jugendlichen, aufgepeppt und umdekoriert werden.

Damit sich Interessierte vom «neuen» Jugendtreff ein Bild machen können, lädt das Jugendwerk am Samstag, 17. März, von 11.00 bis 16.00 Uhr zum «Tag der offenen Tür mit Spaghettiplausch» ein. Alle Interessierten, Eltern, Grosseltern, Geschwister, Gotte und Götti usw. sind herzlich eingeladen! Reservieren Sie sich dieses Datum – es lohnt sich!

Text und Bilder Marianne Tønnesen, Wasen und Cindy Kronenberg, Jugendwerk Sumiswald-Wasen



Erfolg braucht mehr Platz

Umbau und Erweiterung im Forum Sumiswald

Mit Beginn der Sommersaison 2018 bietet das Forum Sumiswald mit acht neuen Gästezimmern für zweiunddreissig Gäste ein erweitertes Angebot. Der Kundenwunsch nach Übernachtungsmöglichkeiten mit eigener Dusche bei gleichzeitiger Erhöhung der Attraktivität und Anpassungen der Seminarräume wurde durch das Architektenteam Kaufmann und Arm aus Burgdorf mittels eines Neubaus auf der Dachterrasse geplant. Die Botschaft hat sich bei den Kunden des Forums schnell verbreitet: für 900 Logiernächte durften in der zweiten Jahreshälfte bereits Reservationen entgegengenommen werden.

Die Baukosten von zirka 1,3 Mio. Franken beinhalten im Weiteren eine Fotovoltaikanlage und infrastrukturelle Verbesserungen. Die Verantwortlichen des Forum Sumiswald sind davon überzeugt, durch diese Massnahmen mit möglichst regionalen Unternehmungen eine Verbesserung des Angebots bei gleichzeitiger Wertschöpfung für die Region zu erreichen.

Text Sabine Baumberger



Tierheilkunde

Aus dem Buch von 1852 (Titelseite)

Fliegen, Bremsen und Mücken zu vertreiben

Das Saft von den Kürbisblättern, den Pferden oder anderen Thieren, mitten im Sommer anstreichen und dieselben nass machen. So wird man gleich ein Wundergeruch erfahren, dass dieselben Thiere von den Mücken und Fliegen nicht gebissen werden.

Verrenkte Füsse der Pferdt

Gies Haber und Essig in einander und bind es dem Pferdt heiss auf den Fuss.

Geschwulst der Schafe am Kifel

Ich nehme 1/3 Brantwein, 1/3 Honig, 1/3 Essig wasche mit diesem sorgfältig den Geschwulst.

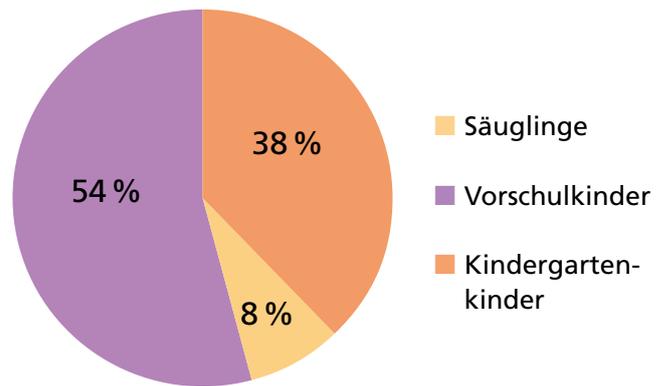


Tagesbetreuung von Kindern, eine Tätigkeit für mich?

Durch die wirtschaftliche und soziale Entwicklung sowie die politische Diskussion über Gesellschaft und Erziehung der 68er-Bewegung wurde die familienexterne Kinderbetreuung in der Schweiz in den 70er-Jahren vermehrt zum Thema. Die damalige Situation zeigte, dass für Säuglinge fast kein Betreuungsangebot vorhanden war, es keine einheitliche schweizerische Pflegekinderverordnung und keine gesetzlichen Bestimmungen für private Tagesmütter gab.

1978 trat die gesamtschweizerische Pflegekinderverordnung in Kraft, und 1992 kam es zur Gründung des Dachverbandes «Verband bernischer Tagesfamilien».

2016 wurden im Kanton Bern dank dem Einsatz von Tageseltern 1'620'892 Betreuungsstunden abgerechnet. Diese setzen sich wie folgt zusammen:



Leider fehlen uns immer wieder Tageseltern, die bereit sind, ihre Familie für Tageskinder zu öffnen.

Falls Sie sich vorstellen könnten, unsere Institution durch die Betreuung von Kindern zu unterstützen, dann melden Sie sich bitte bei:

Renate Schwander

Gempenstrasse 8, 3415 Rüegsauschachen

Mobile 079 936 32 43

E-Mail: renate.schwander@bluewin.ch

Renate Schwander, Öffentlichkeitsarbeit

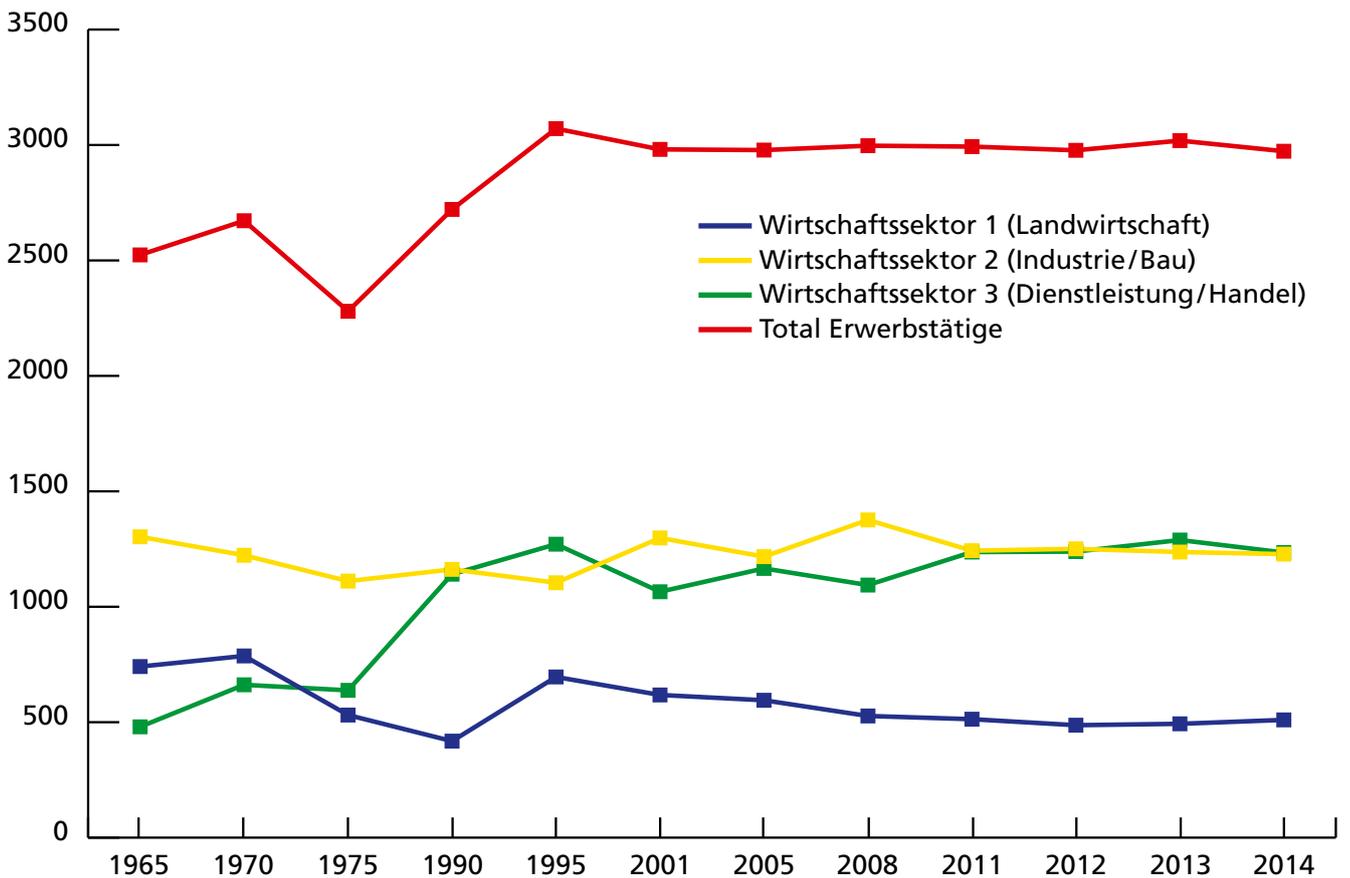
Winterimpressionen



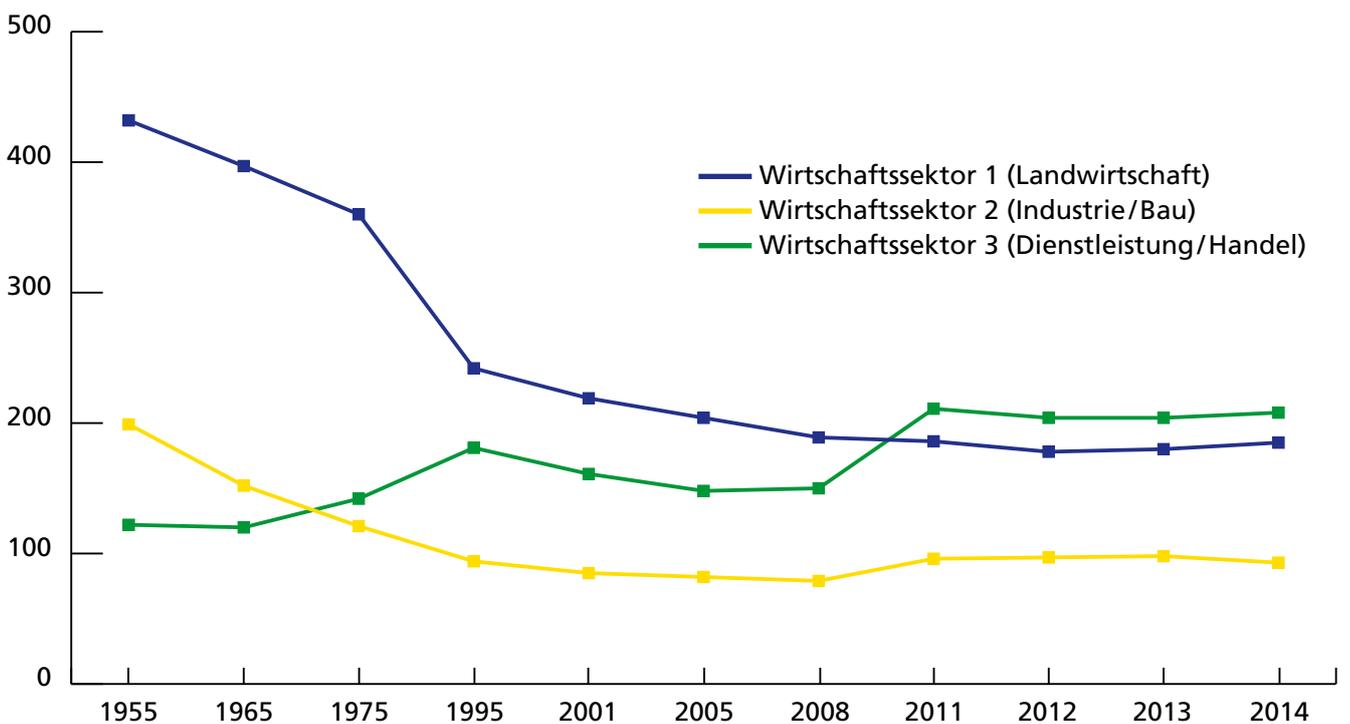
Bilder Annelies Fankhauser
Vögel Georg Schmid



Erwerbstätigkeit nach Sektoren in der Gemeinde Sumiswald



Anzahl Betriebe / Arbeitsstätten nach Sektor in der Gemeinde Sumiswald



Ds letschte Bitzli

So, machet us u d'Platte läär,
dä Schnifu wird no ggässe.
Das auerletschte Bitzli – wär?
Wär het derno Inträsse?

Doch kene wott, «Herrjemersch nei»,
dää sy, wo zletscht gryft zue,
u jede macht so guet es geit,
ä Gsichtsausdruck nach gnue.

He, Hans, so nimm, das magscht du scho,
so geit es ändlech us.
Dank heigisch, i wo sowiso
am meischte gno ha drus.
U du, Jakob, dir schlot's nid a,
du magsch das scho verwärte.
Wen i nid scho so viu hät gha,
de lies i mit mer märte.
Ou Urs winkt höflech dankend ab,
's sig ender für ne Schlanke.
Der Res, dä bringsch ou nüm uf Trab.
De vilicht Fritz – nei danke.

Nach zwone Rundi «I-ma-nüm»
reckt Chrischte schüch i d'Platte:
We niemer wiu, so nim i drum
das Bitzli i mi Chratte.

Das isch jetz doch, täicht Köbu suur,
e aaschtandslose Kärli.
Em Fritz u Urs, prezis glich stuur,
blitzt's i de Ouge gfährilig:
Wen i hät gwüst, dass Chrigu wott
der letscht Bitz lo verschwinde,
de hät i mi, de Sapperlot,
scho chönne überwinde.

Text mo, Bild Daniel Röstli



Was meinsch derzue?

Di föif Frage si dasmau am Bruno
Sommer vo Sumiswald gschteut
worde.
Är isch z Sumiswald gebore worde
und wohnt syt 44 Jahr hie.
Nach der KV-Lehr byr Gemeins-
verwautig Sumiswald u äs paar
Wanderjahr, isch är syt 18 Jahr
als Zivilstandsbeamte – hüt
z Langnou – tätig.



Was würdisch du em ne Frömde i üser Gmein zersch zeige, wo giengsch häre mit ihm?

Es git eis Bänkli i üser Gmein, wo me d Sumiswald-
u d Wase-Chiuche gseht. Dert häre giengi mit ihm.
Viu Spass bim Sueche ☺.

Was würdsch als Chünig vo Sumiswald als Erschts befähle?

Hm, wie steuti mir mys Chünigrich vor? Befähle
würdi äua nüt. Mit myne chünigleche Stürynahme
würdi aber probiere, das es aune i mym Rych wou
wär. Solang s Vouk aaständig isch u sech benimmt
u mer kener Regierigsproblem beschert, wäri
äua no ganz e aagnahme «King» ...

Was gfallt dir ganz bsungers a dym Wohnort?

Es git i aune Ort öppis schöns z finge, das bhoup-
teni jtz eifach einisch ☺. Däichet eifach echli über
öii Umgäbig noche. Säuber gfaut mer a mym
Wohnort, dasi do ganz verschieden i intressanti
Mönsche kenne, d Landschaft, bsungersch d Land-
wirtschaft, dr Waud u natürlech üser Höger. Weni
öppe einisch furt bi uni de drei Tag dr Chiuchs-
turm vo Sumiswald nümme gseh, isch de aube
öppis komisch. U das isch de für mi ou dr Bewys,
dasi z Sumiswald doheime bi.

Wär sött uf Sumiswald cho wohne – u wäge was?

I bi zfride mit dene, wo do sy u froge mi mängisch,
öbs äch guet isch, we no e Huuffe meh chöme.

Über was sött i üsem Heft

DI SCHWARZI SPINNELE meh bbrichtet wärde?

Mir gfaut das Heftli guet u i lises ou gärn.
Ganz intressant si für mi Byträg us früeche Zyte
oder ou es Interview mit emene Gemeinsbürger.
Aber es mues egetlech gar nüt gänderet wärde,
d'Spinnele isch tip-top wie si isch!

Gratulationen März bis Mai 2018



Niedermann-Schilling Heidy, 3454 Sumiswald



Mosimann-Zürcher Hedwig, 3457 Wasen im Emmental



Bichsel-Jakob Rosa, 3454 Sumiswald
Zaugg-Linder Martha, 3454 Sumiswald



Zuber Hans, 3454 Sumiswald
Wüthrich Sophie, 3454 Sumiswald
Röthlisberger-Badertscher Frieda, 3455 Grünen
Reist Fritz, 3457 Wasen im Emmental
Levantino Stefano, 3454 Sumiswald
Aebi Ernst, 3454 Sumiswald
Zuber-Kernen Hanna, 3454 Sumiswald
Läderach Ernst, 3454 Sumiswald



Sommer Anna, 3454 Sumiswald
Widmer Hugo, 3457 Wasen im Emmental
Scheidegger-Schröder Inge, 3457 Wasen im Emmental
Haslebacher-Jaggi Else, 3454 Sumiswald



Eggimann Hans, 3454 Sumiswald
Eggimann Andreas, 3457 Wasen im Emmental
Siegenthaler Maja, 3552 Bärau
Schöni Gottfried, 3457 Wasen im Emmental
Leibundgut-Egli Emilie, 3455 Grünen
Castellan-Lüdi Lydia, 3457 Wasen im Emmental

Wer auf eine Gratulation im Mitteilungsblatt DI SCHWARZI SPINNELE verzichten möchte, kann bei der Einwohnerkontrolle Sumiswald telefonisch oder schriftlich ohne Begründung eine Gratulationssperre verlangen.



sumiswalder

ihr partner für gesundheit

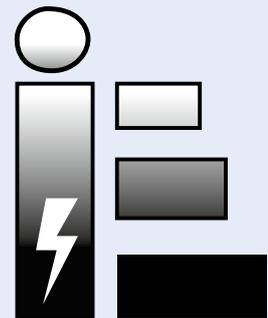
SEIT 1823



iseli elektro gmbh

eystrasse 54 a
3454 sumiswald
info@iseli-elektro.ch

tel. 034 431 34 82
fax 034 431 36 10
www.iseli-elektro.ch



Elektro · Telefon · EDV · Haushaltapparate · Beleuchtung · Photovoltaik-Anlagen



BALZ informatik AG
Spitalstrasse 2
CH-3454 Sumiswald

Telefon +41 34 437 90 00
Telefax +41 34 437 90 05



Treten Sie ein.
Wir beraten Sie gerne.

 Bernerland Bank AG
3454 Sumiswald, Lütoldstrasse 1
3457 Wasen i.E., Dorfstrasse 31a
www.bernerlandbank.ch

Bernerland | Bank

Veranstaltungen März bis Mai 2018

Wann	Was	Wo	Organisator
03.03.18	Tag der offenen Tür – Musikschule Sumiswald	Schulhäuser Sumiswald Hofackerstrasse 7 + 10, Sumiswald	Musikschule Sumiswald
03.03.18	STEREO Sumiswald	Kirchgemeindehaus Sumiswald Lütoldstrasse 8, Sumiswald	Kulturei Region Sumiswald
09.03.18 10.03.18 11.03.18	Jahreskonzert der Musikgesellschaft Sumiswald	Aula Unterstufenschulhaus Sumiswald Hofackerstrasse 8, Sumiswald	Musikgesellschaft Sumiswald
10.03.18	Openair Fondue	Clubhaus Höhle neben Rest. Hirschen, Grünenstrasse 2 A, Grünen	DEAD RIDERS Sumiswald
11.03.18	Jazz Matinee	Kirchgemeindehaus Sumiswald Lütoldstrasse 8, Sumiswald	Kulturei Region Sumiswald
11.03.18	Bänz Friedli	Kirchgemeindehaus Sumiswald Lütoldstrasse 8, Sumiswald	Kulturei Region Sumiswald
15.03.18	Nachmittag für Jung und Alt	Aula Oberstufenschulhaus Wasen Schulhausweg 3, Wasen i.E.	Kirchgemeinde Wasen
20.03.18	Mittagstisch für Jung und Alt	Gasthof zum Kreuz Marktgasse 9, Sumiswald	Frauenverein Landfrauengruppe Sumiswald
31.03.18	Eiertütschet	Spitalstrasse/Kirchgasse Sumiswald	Verkehrsverein Sumiswald-Grünen
18.04.18	Mittagstisch für Jung und Alt	Landgasthof Bären Sumiswald Marktgasse 1, Sumiswald	Frauenverein Landfrauengruppe Sumiswald
19.04.18	Nachmittag für Jung und Alt	Aula Oberstufenschulhaus Wasen Oberstufenschulhaus 3, Wasen i.E.	Kirchgemeinde Wasen
20.04.18 21.04.18	Nothilfekurs – Samariterverein Sumiswald	Oberstufenschulhaus Sumiswald Hofackerstrasse 8, Sumiswald	Samariterverein Sumiswald
25.04.18 28.04.18	Architekturführung mit Dieter Schnell	Kirchgemeindehaus Sumiswald, Saal Lütoldstrasse 8, Sumiswald	Kulturei Region Sumiswald
04.05.18	Jahrmarkt Sumiswald	Dorfplatz, Spitalstrasse 7, Sumiswald	Marktgruppe
10.05.18	Turnfahrt	Areal Sommer AG, Grünen	Männerriege und Frauenturnverein Sumiswald
12.05.18 13.05.18	Jungtierschau	Werkhof Eichholz Eichholzstrasse 6, Sumiswald	OV Sumiswald und Umgebung

Wir weisen darauf hin, dass nur diejenigen Anlässe aufgeführt werden, welche auf der Homepage der Gemeinde Sumiswald unter www.sumiswald.ch eingetragen und freigegeben wurden. Detaillierte Angaben (Zeiten, Adressen, usw.) zu den Veranstaltungen sind ebenfalls auf der Homepage zu finden. Das Redaktionsteam behält sich jedoch vor, aus Platzgründen eine Auswahl zu treffen.

