

Verein önziger
Einwohnergemeinde Oensingen
Bürgergemeinde Oensingen

önziger

Das MAGAZIN für Oensingen

01 | 2020



03 – 11 DAS UNTERDORF

Ein Blick in die Vergangenheit und einige Beispiele über Leben und Arbeit im Unterdorf.

12 – 16 KOCHEN UND GENIESSEN

Von der Theorie zur Praxis – von der Ernährungsberatung zu den Hobby-Köchinnen und -Köchen.

17 – 19 Allerlei

Pfadi feiert und Unihockey-Junioren-C-Mannschaft gewinnt.

20 – 22 EINWOHNER- UND BÜRGERGEMEINDE

berichten über die Vereinsunterstützung, den Leiter Finanzen und über die Forstarbeit im Wald.

Der önziger in Zeiten des Virus

Kurz nach dem Neujahr starteten wir mit Elan in die neue önziger-Ausgabe, wählten Themen und verteilten die Arbeiten. Die Welt war damals in Ordnung, jedenfalls bezüglich des Corona-Virus. Mit der Zeit veränderte sich all unser Leben: von Einschränkungen im Alltag bis zu Ängsten um die Zukunft.

Einschränkungen gab es auch beim önziger-Machen. Wir konnten nicht alles realisieren, mussten Berichte ersetzen, mit den Bildern improvisieren und die Arbeiten neu verteilen. Einige Interviews machten wir vor der Schliessung der Betriebe, als Kurzarbeit und Umsatzeinbussen noch kein Thema waren. Wir hoffen, dass die Betroffenen rasch aus der Krise finden und unser Dorf weiterhin mit ihren Produkten und Dienstleistungen bereichern werden.

In dieser Ausgabe gehen wir beim ersten Schwerpunktthema «Unterdorf» nicht auf politische Debatten ein, sondern machen einen Blick in die Vergangenheit und zeigen mit Beispielen Leben und Arbeit im Dorf. Beim zweiten Schwerpunktthema geht's ums Kochen. Im Allerlei kommen Vereine sowie die Einwohner- und die Bürgergemeinde zu Wort. Zum Einstieg zitieren alle an dieser Ausgabe Beteiligten des Vereins önziger einen Gedanken aus ihrem Corona-Alltag:



«Freue mich je länger je mehr auf das Date mit meiner Coiffeuse»

Beat Schenk, seit vier Monaten vulnerabler Grafiker und Cartoonist.



«Fühle ich mich gestresst, gönne ich mir eine kleine Auszeit: Wie fühlen sich meine Füsse an? Warm, kribblig, kalt oder taub? Ich atme tief ein und aus und nehme bewusst die Bewegung des Bauchnabels wahr. Dann bin ich bereit, neue Entscheidungen zu treffen.»

Christine Bobst, Springerin Redaktion



«Wir lernen durch diese Krise, dass wir uns weniger abhängig machen dürfen vom Produktionsstandort China und dass viele Prozesse online erfolgen können, was die Umwelt durch weniger unnötiges Herumfahren entlasten kann. Eine Krise ist auch eine Chance, positive Veränderungen zu erwirken.»

Christian Haas, Redaktionsmitglied



«Die Krise macht kreativ. Ich habe diverse neue Rezepte ausprobiert zur Freude meiner Familie. Glücklicherweise haben wir keine Personenwaage zu Hause. Die Fenster sind jetzt alle glasklar. Der Hund war noch nie so oft und so lange draussen wie in den letzten Wochen.»

Daniela Ankli Otter, Redaktionsmitglied



«Wegen einer Erkältung, die zwei Wochen vorher niemand auch nur zur Kenntnis genommen hätte, war ich für zehn Tage zusammen mit der ganzen Familie eingesperrt. Ich danke dem Privileg, viel Platz und einen Garten zu haben.»

Doris Neukomm, Redaktionsmitglied



«Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt? Bei meinen regelmässigen Wanderungen auf den «schönsten Roggen-Wanderwegen» lasse ich die Coronakrise hinter mir und komme mit vielen positiven Gedanken nach Hause.»

Esther Moosberger, Layouterin



«Vom stressigen Alltag in ein komplett anderes Leben katapultiert. So fühle ich mich. Kurzarbeit – Home Office – Home Schooling. Unser ganzes Familienleben steht Kopf. Das Schöne daran: Zeit haben für uns ...»

Evelyne Neuschwander, Redaktionsmitglied



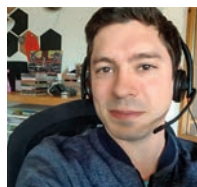
«Ich fühle mich auf einer Welle der Unsicherheit, der Ungewissheit, der Angst und dann geht es weiter auf die nächste Welle voller Hoffnung, Zuversicht und Positivität ...»

Lisa Plüss, Redaktionsmitglied



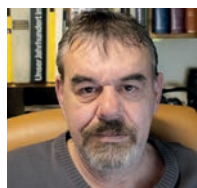
«Zum Glück interessieren sich Pferd und Hund als Einzige nicht für die Krise und möchten immer noch täglich Bewegung. So habe auch ich eine Abwechslung an der frischen Luft.»

Nadine Neukomm, Korrektorin



«Home Office mit Freundin und Kleinkind heisst: sharing is caring. Speziell wenn beide Elternteile zum selben Zeitpunkt eine Telefonbesprechung abhalten sollten, aber nur ein Headset im Haushalt vorhanden ist.»

Thomas Brunner, Redaktionsmitglied



«Im Arbeitsleben merke ich nicht viel Veränderung, ausser dass es viel weniger Verkehr auf der Strasse hat. Im Privatleben mussten mein Sohn und ich einfach die Aktivitäten etwas umgestalten.»

Tom Hug, Redaktionsmitglied und Fotograf



«An den unheimlichen Tagen blieb mir viel Zeit, das Eichhörnchen zu beobachten, das im Eulennistkasten im Garten ein neues Zuhause einrichtete. Von dessen enormen Arbeitseifer liess ich mich inspirieren ...»

Yvonne Berner, Redaktionsleitung

Das Unterdorf

Historisch betrachtet ist das Quartier, das im Allgemeinen als Unterdorf bezeichnet wird, seit jeher das kulturelle Zentrum von Oensingen. Märkte, Ausstellungen oder Theater fanden bis zum Bau des Bienken-Saals fast ausnahmslos zwischen «Rössli» und «Kreuz» statt.

Text und Bilder: Tom Hug



Ein Blick auf älteres Kartenmaterial verrät uns sofort: Das Unterdorf ist der alte Dorfkern von Oensingen. Mit dem Zusammenschluss von Oensingen und Bienken vor rund 400 Jahren rückte der Dorfkern plötzlich an das östliche Ende des Dorfes und blieb lange bis in die Neuzeit das kulturelle Zentrum. Bildausschnitt: Plan J. Erb 1741, Staatsarchiv Solothurn B8, 15.

Märkte im Unterdorf

Erste Versuche der Oensinger, ein Marktrecht zu erhalten, scheiterten am Widerstand der Solothurner Obrigkeit. 1678 war es endlich soweit, die Regierung gestattete zwei Jahrmärkte und jeden Montag einen Wochenmarkt. Angegliedert an diese Märkte waren auch Gross- und Kleinvielmärkte, die sich grosser Beliebtheit erfreuten. Angeboten wurden bis zu 300 Stück Grossvieh und ebenso viele Schweine. Damit begann im Unterdorf eine Tradition, die sich bis in die heutige Zeit mit dem Zibelimäret erhalten hat. Mit zunehmender Industrialisierung verloren die Grossvielmärkte jedoch ihre Bedeutung und verschwanden gänzlich. Die Schaf- und Ziegenmärkte hielten sich bis in die 1960er Jahre. Der Zibelimäret wurde 1968 ins Leben gerufen. 2018 erfuhr er eine grosse Veränderung, als die Hauptstrasse durch das Unterdorf für den Verkehr nicht mehr gesperrt werden durfte.

Die alten Häuser

Zu den nachweislich ältesten Gebäuden im Unterdorf zählen die Kirche, das Pfarrhaus und der Pflugerhof. Die Pfarrkirche St. Georg ist ab 1523, das Pfarrhaus ab 1591 urkundlich fassbar. Dass die Kirche und das Pfarrhaus älter sind oder Vorgängerbauten bestanden

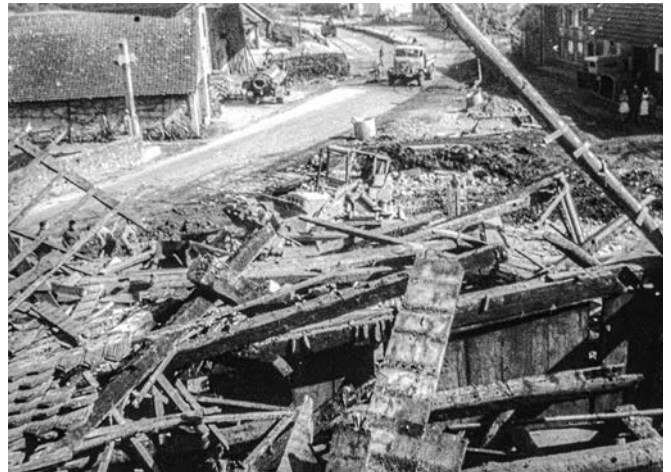


Kirche St. Georg und der Pflugerhof. Ein Anblick, der sich im Unterdorf seit Jahrhunderten erhalten hat.

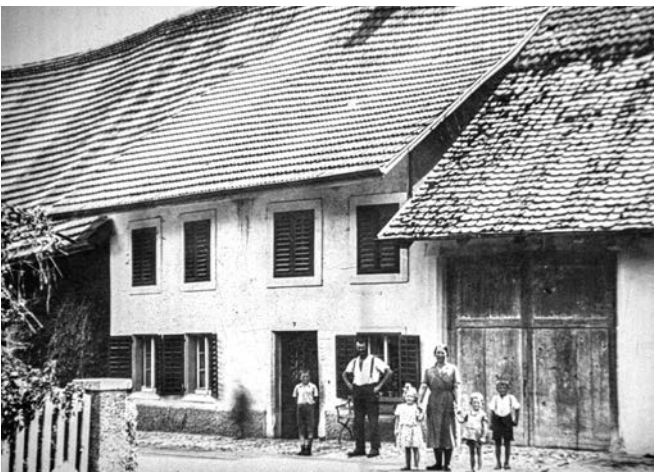
haben ist gewiss, da die Liste der Pfarrherren bis in das Jahr 1308 zurückführt. Eine Kirche wurde explizit auf der Urkunde von König Konrad von Burgund aus dem Jahr 968 erwähnt. Datiert auf das Jahr 1604, darf auch der stattliche Pflugerhof, in der 12. Generation im



Die alte Schmiede (heute Töffarena) um 1930. Im Hintergrund das Schulhaus Unterdorf. Die Brücke rechts im Bild über die Dünnern war zu dieser Zeit die Hauptstrasse nach Kestenholz.



Abriss Berger-Hof. Dieser stattliche Bauernhof musste zusammen mit einigen anderen Gebäuden der Verbreiterung der Hauptstrasse durch das Unterdorf weichen.



Martin Berger mit Familie vor ihrem Hof (heute Rössliplatz).

Familienbesitz, auf eine über 400-jährige Geschichte zurückblicken. Ebenfalls recht gut dokumentiert ist, dank den verschiedenen Wirten in früheren Tagen, die Geschichte des «Rössli». Immer wieder hatten diese mit der Obrigkeit zu schaffen. Sei es wegen liederlichen Wirtens, Trunkenheit oder eines anderen Händels, sie hielten immer wieder Einzug in die Urkunden der Regierung. Eine erste Erwähnung über eine «taferne ze Oengsingern» findet man im bernisch-solothurnischen Urbar von 1423. Mit Sicherheit handelt es sich dabei um das «Rössli». Markant und aus dem Dorfbild nicht wegzudenken ist das

ehemalige Schulhaus Unterdorf. Um 1630 als Kornhaus erbaut, wurde das Gebäude im Jahr 1843 zum Schulhaus umgebaut. Da anfänglich nicht die ganze Kapazität des Hauses für die Schule genutzt wurde, waren im Erdgeschoss das Feuerwehmagazin, zwei Verkaufsläden und ein Depot mit Marktständen untergebracht. Das stetige Wachstum der Gemeinde und immer grössere Jahrgänge brachten das Schulhaus Unterdorf jedoch schnell an seine Grenzen. Trotz des 1932 erbauten Schulhauses im Oberdorf gab es letztendlich zu wenig Schulräume. So wurde 1970 die Scheune des angrenzenden Kronengebäudes abgerissen und es entstanden neue Schulzimmer, Militärunterkünfte und der heute noch benutzte Gemeindegewerkhof. Mit der Eröffnung der Kreisschule Bechburg 1975 verstummten die Pausenglocken der Schule im Unterdorf.

Eine einschneidende Veränderung erfuhr das Unterdorf Mitte des letzten Jahrhunderts, als einige Häuser der Verbreiterung der Hauptstrasse weichen mussten. An ihrer Stelle befinden sich heute der Rössliplatz und das Wohnhaus an der Oltenstrasse 14.

Kulturelles Zentrum

Als in den 1930er Jahre der Rösslisaal in seiner heutigen Form gebaut wurde, dauerte es nicht lange, bis die ersten namhaften Theatergruppen mit ihren Darbietungen die Oensinger Bevölkerung begeisterten. Inspiriert durch diese Aufführungen wussten auch die ortsansässigen Vereine bald diesen grossen Saal zu nutzen. Abendunterhaltung des Fussballclubs mit Theater, Konzerte der Oensinger Musikgesellschaften, Fasnachtsbälle, Lotto-Matches, um nur einige zu nennen. Es war durchaus auch möglich, dass das Stroh und Heu



Im Rösslisaal in den 1930er Jahren. Das Stadttheater Solothurn mit Orchester führte das Stück «Hänsel und Gretel» auf.

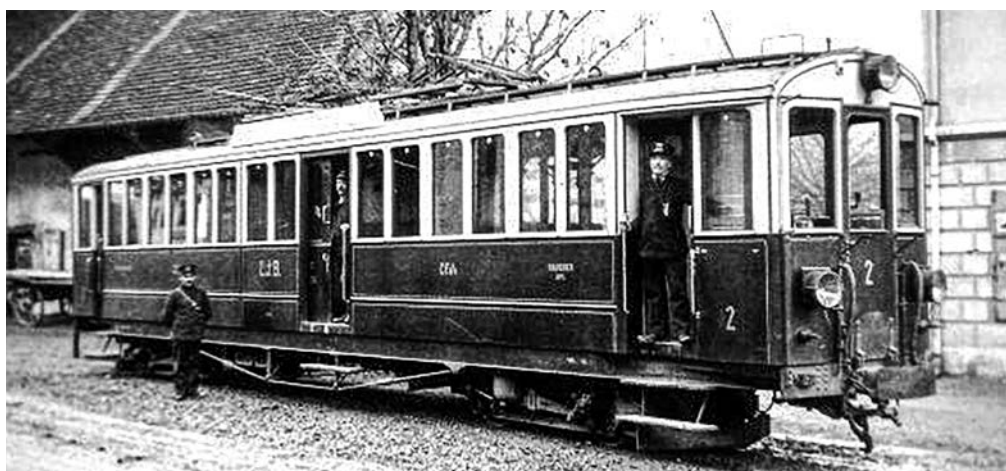


1933. Besammlung vor dem Schulhaus Unterdorf für den Umzug zur Einweihung des Schulhauses Oberdorf.

einer Kanichenausstellung kaum zusammengewischt war, da fand schon eine Gemeindeversammlung statt. Mit der Gründung des Kronenkeller Komitees im Jahr 1968 kam noch eine weitere Lokalität dazu. In dem 1820 erbauten Gasthaus mit dem wohlklingenden Namen «Hôtel de la Couronne» wurde der gewölbte Keller mit viel Feingefühl zu einer wunderbaren Lokalität für Kleinkunst renoviert. Waren es anfangs Ausstellungen, Vernissagen oder die bei den Kindern sehr beliebten «Chaschperli-Theater», sind heute die Raclettes der Lehrerschaft am Zibelimäret oder die Anlässe des Kulturvereins Oensevents die Renner im Kronenkeller.

Mit der Eisenbahn ins Unterdorf

1907 eröffnete die LJB (Langenthal–Jura–Bahn) den Streckenabschnitt von Langenthal über Niederbipp nach Oensingen. Endstation war das Schulhaus Unterdorf. Die meterspurige Strassenbahn fuhr damals schon vollständig elektrifiziert. Die LJB konnte in den folgenden Jahren jedoch nicht mit der SBB konkurrieren. 1928 wurde das unrentabelste Teilstück, Oensingen Bahnhof–Oensingen Unterdorf, stillgelegt.



Endstation der LJB vor dem Schulhaus Unterdorf.

Dem Unterdorf Sorge tragen

Remo Liechti ist Mitinhaber und Geschäftsführer der Firma Liechti Haustechnik AG und Präsident der Bürgergemeinde. Seine beiden Führungsaufgaben haben viel Gemeinsames. Als Geschäftsleiter, wie auch als Präsident ist es ihm ein Anliegen, dass wir dem Unterdorf Sorge tragen.

Text: Yvonne Berner | **Bild:** Tom Hug



vl: Alex Wenger, Mitglied der Geschäftsleitung, Ruedi Liechti, Mitglied der Geschäftsleitung, Remo Liechti, Geschäftsführer

Miserable Verhältnisse herrschten in Oensingen in den 40er Jahren – so steht es in einem früheren önziger – als der Spenglermeister Gottfried Liechti 1933 die Uhrenfabrik Schild aus der Steigerung kaufen konnte und darin ein Spengler-Geschäft eröffnete. Im Jahr 2002 übernahmen Remo und Ruedi Liechti die Firma von ihrem Vater Jörg Liechti und führen die Liechti Haustechnik AG, mit Alex Wenger in der Geschäftsleitung, in dritter Generation.

Vom Bränneli zur Wellnessoase

«Der heutige Standort im Unterdorf im ehemaligen Konsum ist ideal. Wir haben ein grosses Schaufenster und können unsere Produkte präsentieren», so Remo Liechti, denn ein wichtiger Teil des Unternehmens sind Umbauten von Badezimmern. «Während früher der Grossvater ein Bränneli installieren konnte, planen und realisieren wir heute eher Wellnessoasen». Die Angebots- und Dienstleistungspalette der Liechti Haustechnik AG ist breit: von der Ablaufreinigung bis zum Whirlpool, von der Projektierung bis zur Ausführung ist alles zu haben, sei es für Privatpersonen, Gewerbe oder Industrie.

Vom heutigen Unternehmen in die Zukunft

«Die Entwicklung neuer Technologien aufgrund des Klimawandels macht unsere Arbeit interessant. Wir bieten moderne Heizsysteme und Sonnenenergieanlagen an», bemerkt Liechti. Dafür haben sie einen Spezialisten: Alex Wenger, diplomierter Heizungsmeister; er ist

hier gut integriert und engagiert sich aktiv in der Marktkommission. Es sei vorgesehen, dass Wenger später die Firma übernehmen und weiterführen werde. Diese Zukunftsplanung sei bewusst frühzeitig «eingefädelt» worden und stimme zuversichtlich. Liechti ist stolz darauf, ein Team von guten Mitarbeitenden zu haben. Obwohl ein Fachkräftemangel herrscht, ist er überzeugt, dass gute Arbeitskräfte zur Verfügung stehen. «Mit einer guten Personalpolitik und einem guten Image lassen sich Lernende und Ausgebildete finden und halten».

Vom Unternehmen zur Bürgergemeinde

Die Tätigkeit als Geschäftsführer des Unternehmens ermöglicht Liechti parallel das Präsidium der Bürgergemeinde zu führen. Die Arbeiten der beiden Bereiche vermischen sich während des Tages, so kann er im Büro Arbeiten für die Bürgergemeinde erledigen, die nur tagsüber machbar sind. «Grundsätzlich ist die Bürgergemeinde wie eine Firma zu führen, auch wenn dies ein politisches Amt ist. Die Führung des Bürgerrates ist die Hauptaufgabe», bemerkt Liechti. Damit verbunden sind die vielfältigen Bereiche der Bürgergemeinde wie der Forstbetrieb, der Roggen-Berg, die Einbürgerungen, das Kieswerk Aebisholz AG, die Inertstoff-Deponie und die Fernwärmezentrale.

Vom Bergrestaurants Roggen bis zum önziger

Mit den Einnahmen der gewinnbringenden Geschäfte wie dem Kieswerk, der Inertstoff-Deponie und der Fernwärmezentrale kann sich die Bürgergemeinde vielfältig finanziell engagieren: bei der geplanten Sanierung des Bergrestaurants Roggen im nächsten Jahr, bei den Alterswohnungen, bei den Senioren im Schlosswald, beim Schloss Neu-Bechburg und den Aktivitäten der Vereine – zum Beispiel dem önziger. Zudem prüfe der Rat eine Beteiligung am Ferienhaus Bellwald und die Angelegenheit mit der Roggenstrasse sei nicht ausgestanden, hält Liechti fest. Bis im Herbst werde das Bundesgericht entscheiden, ob der Teil der unbewilligt betonierten Strasse rückgebaut werden müsse.

Dem Unterdorf Sorge tragen

Als Geschäftsführer wie auch als Präsident ist es Liechti ein Anliegen, dem Unterdorf Sorge zu tragen. «Das Unterdorf muss leben. Es braucht eine gute Durchmischung von Wohnraum, Einkaufsläden und Gewerbebetrieben.» Denn: «Wenn es dem Gewerbe gut geht, geht es auch der Gemeinde mit ihren Einwohnern gut – und umgekehrt natürlich auch. Wir sitzen alle im selben Boot», ist Liechti überzeugt.

Das Chamäleon-Konzept

Er war gerade ein Jahr alt, als seine Eltern das Café Knaus übernahmen. Was es heisst, einen Betrieb zu führen, hat Samuel Lanz während seiner Kindheit mitbekommen. Er und sein jüngerer Bruder Thomas wussten genau, auf was sie sich mit der Geschäftsübernahme einliessen. Sich immer wieder auf die Bedürfnisse der Kundschaft einstellen, sich anpassen, sich verändern – ganz wie ein Chamäleon.

Text: Yvonne Berner | **Bild:** Tom Hug

Samuel Lanz, der 33-jährige Geschäftsführer der Café Knaus AG war ein Spätzünder, wie er selbst sagt. Doch dann startete er durch. Nach der Lehre zum Koch im Hotel Kreuz in Balsthal, lernte er Sprachen in Frankreich und Kanada, absolvierte die Hotelfachschule Luzern und bildete sich in der Unternehmensführung weiter. Sein Bruder Thomas, der gelernte Bäcker und Konditor, sei der handwerklich Begabte und für den Einkauf der Lebensmittel sowie die Wartung der Maschinen zuständig.



Für Samuel Lanz, Geschäftsführer der Café Knaus AG, hat der Konditor den süssesten Job. Obwohl Lanz die Lehrstellen gut besetzen kann, ist der Fachkräftemangel beim ausgebildeten Personal akut.

Vom Brot allein lässt sich's kaum leben

Während früher eine Bäckerei hauptsächlich Brot verkaufte, verschiebt sich das Geschäft in Richtung Gastro-Bäckerei mit Take-away von Sandwiches und Mikrowellengerichten. Das Café, wie auch der BistroBeck im Mühlefeld, sind heute Restaurants mit Angeboten von morgens bis abends. «Wir passen uns laufend den Bedürfnissen der Kunden an – ganz nach dem Chamäleon-Konzept: am Morgen Kaffee und Gipfeli, über den Mittag verschiedene Menus, nachmittags etwas Süsses und abends zum Beispiel ein Pastetli, gebacken im Haus», erklärt Lanz seine Philosophie: «Wir wollen hinter den Produkten, die wir verkaufen, stehen können: saisonal, regional und von Grund auf mit frischen Lebensmitteln hergestellt». So liefert die Metzgerei in Matzendorf das Fleisch, die Eier kommen aus Wiedlisbach, die Milch aus Oensingen und der Käse aus der Chäsi Kestenholz. Die Teige stellen sie in handwerklicher Arbeit mit der langen und gesunden Teigruhe, der sogenannten Triebführung, selbst her.

Der Treffpunkt im Unterdorf

50 % der Gäste kommen aus Oensingen, 30 % aus der Region und 20 % aus der restlichen Schweiz. Das hat eine Umfrage ergeben. Stammgäste, Einheimische, Auswärtige, Geschäftsleute, Car-Unternehmen, für viele ist der Standort an der Hauptstrasse mit der Erreichbarkeit und den Parkplätzen entscheidend für einen Besuch. «Und das Café Knaus ist doch ein bisschen das Zentrum von Oensingen, hier trifft man sich», ergänzt Lanz schmunzelnd. Er sei im Unterdorf aufgewachsen und hoffe, dass aus der geplanten Entlastungsstrasse nicht eine Umfahrungsstrasse werde. Gute Gespräche hätte er mit Verantwortlichen der Gemeinde führen können und sei zuversichtlich, dass das Projekt mit Weitsicht und Vorsicht angegangen werde. Denn ohne Durchgangsverkehr sterbe das Gewerbe und damit verschwinden Arbeitsplätze und Steuergelder.

Die Kaffeehalle und das Erdbeerküchlein

Zur Wachstumsstrategie der Café Knaus AG gehört der Kauf des Aktienkapitals der Kaffeehalle in Solothurn. Lanz präzisiert: «Die Produkte der beiden Traditionshäuser sind ähnlich und beide beschäftigen langjährige Fachkräfte. Der Personalbestand der Café Knaus AG hat sich mit der Übernahme auf knapp 100 Mitarbeitende verdoppelt. Trotzdem behalten beide Cafés ihre Identität. Mit der Kaffeehalle besteht schon seit Jahren eine Beziehung. Da ist eine Mitarbeitende, die in der Kaffeehalle angestellt war, vor über 30 Jahren nach Oensingen zog und seither im Café Knaus arbeitet. Lanz bringt ihr, wie allen Mitarbeitenden, grosse Wertschätzung entgegen. Sie, Marianne Merlo, brachte damals das Rezept des Erdbeerküchleins von Solothurn nach Oensingen. Mit bester Empfehlung, dieses auszuprobieren. Seither sind die Kaffeehallen-Erdbeerküchlein auch Knaus-Küchlein.

Die Geschichte des Café Knaus

- 1949 Fritz Gerspacher eröffnet eine Bäckerei mit Café
- 1954 Robert und Elsa Knaus übernehmen das Geschäft
- 1988 Christian und Maya Lanz erwerben das Tea Room Knaus
- 2017 Samuel und Thomas Lanz übernehmen den elterlichen Betrieb
- 2020 Café Knaus AG erwirbt die Kaffeehalle Solothurn

Die Haarmanufaktur

Wer kennt sie nicht, die Männerschar vor dem Coiffeur und Barbier Mizzi im Unterdorf. Am Wochenende muss das Trottoir oft als Wartebereich für die Kundschaft hinhalten. Eine Anmeldung ist nicht nötig. Wer kommt, wird bedient!

Text: Daniela Ankli Otter | **Bilder:** Tom Hug

«Leute schöner machen ist mein Traumberuf!», gesteht Aliu alias Mizzi. Er empfängt seine Kundschaft stets persönlich. Im Hintergrund läuft orientalische Musik. Das Maschinensurren verrät, dass hier gearbeitet wird. An vier von sechs Arbeitsplätzen frisieren die Coiffeure die männlichen Kunden. Der Haarstylist fühlt sich am Standort an der Kronengasse 1 sehr wohl. «Die Lage direkt an der Hauptstrasse ist ideal.» Mit der Nachbarschaft ist er in gutem Kontakt. «Ich esse ab und zu in den umliegenden Restaurants mit meinen Freunden und Kunden. Einige Nachbarn zählen inzwischen zu meiner Kundschaft.» Mit 18 Jahren kam Aliu in die Schweiz. Am Anfang hat er seinen Beruf zusammen mit Kollegen zu Hause ausgeübt. Seit 2014 wohnt der 31-Jährige in der Wohnung über seinem Geschäft.



Mirsad Aliu,
Geschäfts-
führer im
Spiegel-
labyrinth

Der Mann für den Bart damals und heute

Der Mazedonier und zweifache Familienvater ist gelernter Coiffeur und Barbier. Im Gegensatz zum Mittelalter, als der Barbier noch Zähne zog, Aderlass oder Amputationen vornahm, widmen sich Aliu und sein Team lediglich dem Frisieren der Kopf- und Barthaare. Er ist überzeugt: «Um diesen Beruf ausüben zu können, braucht es viel Fingerspitzengefühl, Freude und Talent. Ich muss auf den Kunden eingehen können und spüren, was zu ihm passt.» Zur Bartpflege gehören das Rasieren, Waschen, Einölen und Färben. Ab und zu darf der Haarkünstler ein Muster oder einen Namen in den Bart rasieren.



Mirsad Aliu und Nderim Limani, Stellvertreter

Der Kunde und sein Coiffeur

70 Prozent der Kunden sind Männer; grösstenteils langjährige Stammkundschaft. Manche kommen jeden zweiten oder dritten Tag, andere alle drei Wochen. Es werden auch sehr gerne Frauen bedient. Mittwochnachmittags sind die grossen schwarzen Stühle jeweils mit Kindern besetzt. Artan Xhemali, ein junger Kosovo-Albaner, kommt seit zwölf Jahren zu Aliu und ist überzeugt: «Er ist ein guter Coiffeur und weiss, wie ich es haben will.» Auf Empfehlung seines Bruders ist der ortsansässige Deutsche, Sven Franke, auf das Coiffeurgeschäft aufmerksam geworden. «Ich werde hier sehr freundlich bedient und fühle mich gut aufgehoben. Es ist mir pudelwohl», so Franke. Der rund 80-jährige Justin Bobst, ehemaliger Nachbar und heute in Balsthal wohnhaft, ist dem Geschäft an der Kronengasse seit 60 Jahren treu geblieben. Seine Haare liess er sich zuerst im alten Holzschopf bei Coiffeur Odin schneiden. «Ich musste ihn oft zuerst im Restaurant Rössli suchen. Später ging ich für die Frisur zu Coiffeur Seifritz und danach in den Salon Eveline.» Heute geniesst es Bobst, sich vom Team Mizzi frisieren zu lassen.

Fachmänner von Nah und Fern

Manchmal erteilt Aliu Kurse für Coiffeusen, welche sich das Handwerk der Bartrasur und -pflege aneignen möchten. «In Mazedonien lernt man zuerst den Beruf des Barbiers und erst dann wird man Coiffeur.» Ein Mitarbeiter wohnt in Saint-Louis, Frankreich, nahe der Schweizer Grenze. Er fährt täglich in unser Dorf zur Arbeit. Nebst seinem Handwerk als Coiffeur und Barbier spricht er mehr als fünf Sprachen. Der Stellvertreter des Geschäftsführers, Nderim Limani aus Zofingen, ist Spezialist für die Frisurenwünsche der weiblichen Kundschaft. «Ich arbeite seit drei Jahren hier und bin sehr zufrieden.» Seit kurzem gehört Nuhat Abbas, ein Kurde aus Syrien, zum Team. Er ist unter anderem Make-up Artist und lässt sich zum Kosmetiker ausbilden. «Wenn ich von Bützberg zur Arbeit komme, komme ich zu meiner Familie!»

Gestern und heute

Bilder: Tom Hug und Archiv Tom Hug



Bis in die 1970er Jahre war in diesem Gebäude das Konsum (Foto 1916) untergebracht. Die Mauer und die Treppe vor dem Haus waren der Treffpunkt der Jugendlichen und deshalb «Löli-Egge» genannt.



Liechti Haustechnik AG heute



Das Tea Room Knaus zu Zeiten der damaligen Besitzer Robert und Elsa Knaus.



Café Knaus AG heute



Die alte Rössli-Scheune wurde in den 1950er Jahren abgerissen, als die Hauptstrasse verbreitert wurde.



Coiffeur Mizzi heute

Die Stimme eines KMU

Im Unterdorf gibt es erfolgreiche KMU. Seit 1943 zum Beispiel die Schreinerei Bürgisser. Wie ergeht es einer Firma mit dreissig Angestellten in diesem ursprünglichen Oensinger Quartier? Auskunft geben die Besitzer Marcel und Fränzi Heller, die 2006 die Firma übernommen und mit dem heutigen Show-Room zu einer im Mittelland fast einmaligen Schreinerei aufgebaut haben.



Die Bürgisser AG an der Seilergasse 5



Marcel und Fränzi Heller,
Inhaber der Bürgisser AG

nutzt wurde, abgerissen und neu aufgebaut. Der Standort im Unterdorf bietet den Spaziergängern am Sonntag einen Einblick in die Schaufenster und ist somit gutes Marketing gegenüber einem anonymen Platz im Industriequartier. Besucherinnen und Besucher sind eingeladen, das individuelle Design der Bürgisser AG online oder im Geschäft kennenzulernen.

Text: Christian Haas | **Bilder:** Tom Hug

Es gibt nur wenige Schreinereien in der Schweiz, die mit einem derart individuellen Konzept und einzigartigen Show-Room ausgestattet sind, dass sogar der Schreiner-Verband Interesse bekundet hat. Im Jahre 1943 von Jakob Bürgisser gegründet, 1984 von Hans Heller übernommen und seit 2006 von Marcel und Fränzi Heller am gleichen Standort geführt und ausgebaut, ist die Firma Bürgisser der Beweis dafür, dass seriös geführtes Handwerk auch nach 80 Jahren am gleichen Standort erfolgreich sein kann. Wichtig ist die Individualität. Mit Massenware kann in der heutigen Schweiz kein Betrieb überleben.

Gute Akzeptanz im Unterdorf

Das Unterdorf bietet seit jeher ein gutes Umfeld. Es war nie ein Thema, in das wenig entfernte Industrie-Quartier umzuziehen. Mit den Nachbarn pflegt man ein gutes Einvernehmen – auch als lärmiger Produktions-Betrieb ist man akzeptiert und gehört in das Quartier. Natürlich ist man bereit, etwas für die Nachbarn zu tun – auch im Sommer pflegt man die Fenster zu schliessen, um Lärmemissionen möglichst zu verhindern. Mit den maximal zehn Lastwagen erreicht man kaum eine Frequenz, die in einem Quartier nicht mehr geduldet wird. Marcel Heller betont, dass im Unterdorf stets die Toleranz gepflegt wird, und man es gewohnt ist, Leben und Arbeiten zu verbinden.

Der Standort für gutes Marketing

Das heutige Haus stammt aus dem Jahre 1765 und ist nebst dem Pfluger- und dem Bobst-Haus eines der älteren von Oensingen. 2006 wurde der ehemalige Stall, der zwischenzeitlich als Spenglerei ge-

Verpflegung und Wohsein im Unterdorf

Leider gibt es nicht mehr viele Restaurants. Das Café Knaus, die Pizzeria und die Take-Aways werden von der Belegschaft rege genutzt – man ist mit dem Angebot zufrieden. Es wird gerne erwähnt, dass für das Ortsbild in den letzten Jahren viel gemacht und das Unterdorf richtig «aufgewertet» wurde. Zu erwähnen ist speziell der Neubau des ehemaligen Jäggi-Lädels und die Renovation der Kirche. Das Quartier hat dadurch eine Verjüngungskur erlebt und neues Leben erhalten. Es ist zu hoffen, dass auch das Restaurant Rössli bald dazu beitragen kann.

Herausforderungen der Zukunft

Die Herausforderung als Firma in einer halbstädtischen und nicht mehr ländlichen Gemeinde wie Oensingen ist es, Nachwuchs im Handwerk aus den ländlichen, sowie Kundschaft aus den städtischen Gegenden zu finden. Immer öfter werden Dienstleistungen für die Mitarbeiter-Akquisition durch spezialisierte Büros beansprucht, da Ortsansässige weniger handwerkliche Berufe ergreifen. Zudem muss man erst beweisen, dass man als Oensinger KMU die geeignete Firma für einen Spital-Innenausbau in Basel oder Bern ist.

Unterstützung und Wünsche

Der Gewerbeverein Oensingen macht sehr viel für die ortsansässigen Unternehmen. Die Mitglieder sind gut vernetzt und unterstützen das Gewerbe optimal. Es wäre schön, wenn die Menschen bewusster wieder Produkte aus der Nähe beziehen und den Produktions- und Ausbildungsstandort Schweiz schätzen würden. Das Handwerk in der Schweiz lebt und macht einen grossartigen Job. Warum nicht eine individuelle Schreiner-Lösung aus dem Unterdorf in Betracht ziehen?

Vom Unterdorf nach Korea

1983 kam Frits Westerholt als ausgebildeter Physiotherapeut von Holland in die Schweiz. In seiner Heimat war die Arbeitssituation prekär, hier gab es ein Überangebot an Stellen. Heute ist er Inhaber der Praxis Physio-Team im Unterdorf und unterrichtet weltweit Physiotherapeuten in einer speziellen Behandlungsmethode.

Text: Yvonne Berner | **Bild:** Zur Verfügung gestellt

Als Saisonier im bündnerischen Heilbad Andeer startete Frits Westerholt seine berufliche Tätigkeit in der Schweiz. Verschiedene Stationen folgten bis zu seiner Selbständigkeit im Jahre 1993: Rehaklinik Rheinfelden, Bürgerspital Solothurn, Praxis Anneke Van der Veen Oensingen.



Frits Westerholt in Aktion

Die spezielle Behandlungsmethode

Nebst der Praxistätigkeit engagiert sich Westerholt in der Aus- und Weiterbildung. 20 Jahre dozierte er an der Berner Fachhochschule Gesundheit im Studiengang für zukünftige Physiotherapeuten. Zudem liess er sich 1992 zum Lehrer der PNF-Methode ausbilden und unterrichtet dieses Behandlungskonzept vorwiegend im asiatischen Raum: in Südkorea, Indien, Hongkong, Japan; aber auch in europäischen Ländern wie Polen, Deutschland, Griechenland und der Schweiz. Die PNF-Methode (PNF: propriozeptive neuromuskuläre Fazilitation) ist eine Behandlungsmethode mit dem Ziel, die körperlichen Funktionen wie Kraft, Koordination und Beweglichkeit zu verbessern; die Alltagsaktivitäten wie Gehen, Treppen steigen, Sitzen oder Rollstuhlfahren zu fördern. Das Spezielle daran ist, dass der Physiotherapeut über die Sinnesorgane des Patienten die Zusammenarbeit zwischen Gelenken, Muskeln und Nervensystem gezielt stimuliert. Somit fallen die alltäglichen Bewegungen leichter – Schmerzen können gelindert werden.

Der Standort im Unterdorf

«99 % der Patienten weisen uns die Spitäler, Kliniken und Hausärzte zu und aufgrund von Mund-zu-Mund-Propaganda wählen unsere Kunden das Physio-Team», bemerkt Westerholt. Laufkundschaft, wie im Café Knaus oder in einem Gewerbebetrieb gäbe es kaum. Zwar sei der Standort weit weg von den Wohnquartieren im Leuenfeld oder Hirsacker. Dafür sei die Erreichbarkeit seiner Praxis an der Hauptstrasse mit dem öffentlichen Verkehr sehr gut. Ob Oensingen stetig wachsen müsse? Ob dies uns mehr Last als Lust beschere, das frage sich Westerholt. Trotz der starken Veränderungen in den letzten Jahren, arbeite er sehr gerne hier. Die Leute sind heute wie früher freundlich und nett. «Ab und zu verwechseln Ratsuchende die Physiotherapie mit der Psychotherapie. Obwohl die Psyche sehr wichtig ist, bin ich dafür nicht der Richtige», so Westerholt schmunzelnd.

Das Berufsfeld verschiebt sich

Nebst Westerholt arbeiten fünf Physiotherapeutinnen in der Praxis. Alles Mitarbeitende mit langjähriger Berufserfahrung und vielseitigen Weiterbildungen. Die Angebote für Menschen mit Schmerzen am Bewegungsapparat, nach Operationen und Verletzungen, bei neurologischen Erkrankungen wie Multiple Sklerose, Querschnittlähmung, Schlaganfall sind umfangreich und werden auf den einzelnen Patienten abgestimmt. «Während wir früher vermehrt passive Therapien wie Massagen oder Wärmebehandlung angewendet haben, setzen wir diese heute unterstützend ein. Den Akzent der Behandlung setzen wir auf die aktive Therapie. Die Vorteile dieser Therapie sind in den vergangenen Jahren laufend wissenschaftlich bestätigt worden. Deshalb ist in meiner Praxis die aktive Therapie wichtiger geworden. Es bedeutet, dass wir mit dem Patienten die gestörten oder schmerzhaften Bewegungen üben, damit er sie lernt, selbständig ausführen kann und zu Hause weiter übt», erklärt Westerholt. Vom ausführenden zum anleitenden und unterstützenden Therapeuten, so verschiebe sich das Berufsfeld der Physiotherapeuten.

Der Physiotherapeut privat

Bergsport in allen Formen und Velosport verbunden mit Reisen betreibt Westerholt aktiv. Der Garten zu Hause im Oberdorf, Fotografie, die Modelleisenbahn, die Briefmarkensammlung und einiges mehr, gehören ebenso zu seinen Hobbys. Und bald stehen wieder Reisen in beruflicher Mission an: nach Japan, nach Korea.

Was kommt auf ihren Teller?

Für die einen eine lästige Pflicht, für die anderen eine kreative Beschäftigung: Die tägliche Ernährung beschäftigt uns alle. Jeden Tag befinden wir uns im Spannungsfeld zwischen gesunder Ernährung einerseits und ökonomischer und ökologischer Herausforderungen andererseits. Maja Angermeier hat diesen wichtigen Lebensbereich vor Jahren zum Beruf gemacht. Sie arbeitet als Ernährungsberaterin BSc.



Maja Angermeier, Ernährungsberaterin BSc

Text: Christine Bobst | **Bild:** Oltner Tagblatt

Maja Angermeier ist seit bald vierzig Jahren als Ernährungsberaterin BSc tätig. Sie gehört dem unabhängigen Schweizerischen Berufsverband der Ernährungsberatenden (SVDE) an. Als gesetzlich anerkannte Ernährungsberaterin bietet sie ihre Dienste in ihren eigenen vier Wänden in Oensingen und im Gesundheitszentrum Jura Süd in Niederbipp an.

Daneben hat sie sich immer auch in der Aus- und Weiterbildung ihres Berufsstandes engagiert, sei es als Referentin oder bei der Abnahme von Prüfungen. Auch während der Zeit, als sie in Oensingen eine Spielgruppe leitete, behielt sie dieses Engagement bei. «Wer in der Ernährungsberatung eine Pause macht, ist schnell nicht mehr auf dem aktuellen Stand der Forschung,» erklärt sie. Laufend erscheinen neue Studien. Die Erkenntnisse über die Auswirkungen der Ernährung auf den Menschen sind dauernd im Wandel. Wer Menschen seriös auf dem Weg zu einer idealen Ernährung begleiten will, muss sich daher konstant weiterbilden.

In Workshops und bei Klassenbesuchen sensibilisiert die motivierte Beraterin Jung und Alt für die Thematik des Essens und dessen Auswirkungen. Als Mutter von drei Kindern kennt sie die Herausforderungen einer ausgewogenen Ernährung für die ganze Familie auch aus dem Alltag.

Aufgabenbereiche der Ernährungsberaterin

Ernährungsberatende arbeiten einerseits mit Patienten, welche vom behandelnden Arzt überwiesen werden und andererseits mit Klienten, welche die Beratungskosten selbst bezahlen.

So setzt Angermeier die Diagnose des vom Arzt überwiesenen Patienten Schritt für Schritt in eine Ernährungstherapie um. Der Patient wird individuell nach dem Nutrition Care Process (NCP) begleitet. Dabei handelt es sich um ein Prozessmodell in der Diätetik, welches aus den Teilschritten Ernährungsbeurteilung, Ernährungsdiagnose, Planung der Ernährungsintervention, Durchführung der Ernährungsintervention, Überwachung und Evaluation besteht. Wichtig ist dabei, dass der Patient oder die Patientin selbst Verantwortung für den Prozess übernimmt. Durch dieses sogenannte Empowerment werden Betroffene zu aktiven Gestaltenden ihres Lebens.

Die erfahrene Fachfrau begleitet aber auch Selbstzahler, welche ohne ärztliche Diagnose den Weg in die ernährungsberatende Sprechstunde finden. Sei es wegen Gelenkschmerzen, schlechten Blutwerten, Blähungen oder Übergewicht. In diesem Fall stellt sie nach einer sorgfältigen Abklärung der Beschwerden des Klienten selbst die Ernährungsdiagnose. Darauf aufbauend findet die Beratung entsprechend des NCP statt.

So ist Angermeier zuständig für Patienten mit verschiedensten Krankheiten, Kleinkindern mit Unverträglichkeiten, Patienten aus der Psychiatrie, Menschen mit speziellen Bedürfnissen aus einem Wohnheim der VEBO oder Personen, welche ihre Ernährung aus eigenem Antrieb reflektieren und verändern möchten.

Vegane Ernährung?

«Ernähren sie sich möglichst vielfältig, regional und saisonal. So ist eine ausgewogene Versorgung des Körpers mit den nötigen Nährstoffen am besten gewährleistet.» Dies rät Angermeier auf die Frage nach einem allgemeingültigen Grundsatz.

Entsprechend rät sie bei eingeschränkten Ernährungsformen, wie zum Beispiel Veganismus, zu Vorsicht. Es braucht viel Fachwissen, um Nährstoffe zu kompensieren, welche dem Körper durch eine eingeschränkte Ernährung nicht mehr zugeführt werden. Darum sind Menschen, die sich sehr einseitig ernähren, anfällig auf Mangelerscheinungen, wie zum Beispiel einen Mangel an Vitamin B12.

Die Ernährungsberaterin persönlich

Persönlich fährt Maja Angermeier gern mit dem Fahrrad zum Biobauern und verbindet damit körperliche Bewegung und Einkauf. Sie vermeidet zudem Grosseinkäufe, weil dabei die Gefahr besteht, dass

das Gemüse schnell nicht mehr frisch ist. Das erhöht die Grüngutabfälle von Produkten, welche mit viel Aufwand produziert worden sind. Auch bei Fleischersatzprodukten ist sie zurückhaltend. Es lohnt sich, die Verpackung genau zu studieren. Rohstoffe aus dem Ausland, hohe Herstellungsenergien und dicke Kunststoffverpackungen zeigen, dass fleischlose Fertigprodukte nicht sehr ökologisch sind.

Die Sensibilisierung für Aspekte wie Food Waste oder Ökologie sind nicht primär Aufgaben der Ernährungsberaterin. Wo sie thematisiert werden, bringt die Fachfrau jedoch eigene Werte und Erfahrungen mit in die Beratung ein.

Individuelle Beratung

Maja Angermeier holt in ihrer Beratungsarbeit jede Person in ihren individuellen Bedürfnissen und dem persönlichen Wissen um die eigene Ernährung ab. Beratungsverlauf und -Ende richten sich nach

dem Klienten oder Patienten und bauen auf der jeweiligen Ausgangslage, den Bedürfnissen, Zielen und Wünschen der Ratsuchenden auf.

Diese Arbeit setzt eine Vielzahl von Fähigkeiten und Kompetenzen voraus. Neben aktuellem Fachwissen über Ernährungswissenschaft und Diätetik sind Einfühlungsvermögen, Motivationsfähigkeiten, Organisations- und Koordinationstalent und psychologisches Wissen gefragt. Die zierliche Ernährungsberaterin stellt sich diesen vielfältigsten Aufgaben mit viel Freude und Herzblut.

Über den Tellerrand hinaus

Woran denken Sie als Erstes, wenn es ums Essen geht? Genuss, Kalorien, Weltmarkt, Freude, Umwelt, Pflicht, Ferien, Experimentieren? Die Assoziationen sind wohl so vielfältig, wie wir Menschen selber. Eines aber haben wir alle gemeinsam, wir kommen um eine Ernährung nicht herum. Sei es als Hobbykoch, als Familienmanager, als Erwerbstätige, als Kostgängerin oder als professionell Kochende, täglich entscheiden wir uns, was wir wie und wo essen.

Was das Bundesamt für Umwelt (BAFU) zum Thema Umwelt und Ernährung festhält ist längst klar: «Was wir essen, hinterlässt Spuren. Nicht nur an den Hüften – auch auf der Erde.»

Die Geschmäcker sind verschieden

Was wir täglich essen ist von verschiedensten Faktoren abhängig. Während die einen auf eine ausgewogene Ernährung achten, richten sich die anderen nach dem, was ihnen am besten schmeckt. Auch eine Krankheit, religiöse Ernährungsgebote, ideologische Motive, wirtschaftliche Aspekte, sportliche Ambitionen und nicht zuletzt psychische Faktoren beeinflussen unsere Diät.

In unserer privilegierten Gesellschaft ist es nicht immer einfach, in dem riesigen Angebot die richtige Auswahl zu treffen. Bei Grossanbietern sind viele landwirtschaftliche Produkte rund ums Jahr erhältlich, da sie aus anderen Ländern importiert werden. Wie finden wir uns in dem grossen Angebot zurecht? Entscheide ich mich für eine fleischlose Ernährung? Kaufe ich die importierte Avocado für meine vegane Speisekarte? Greife ich auf Alternativen wie Insekten zurück? Bevorzuge ich regionale Produkte oder will ich nicht auf meine Banane im Müesli verzichten?

Bleibt die Frage, wo ich meine benötigten Produkte einkaufe. Fahre ich mit dem Auto zum Biobauern? Nutze ich das Angebot der Grossverteiler? Lasse ich meine Online-Einkäufe nach Hause liefern? Kaufe ich gerne beim türkischen Lebensmittelhändler? Oder koche ich sowieso nie selber?

Weite Arbeitswege, flexible Arbeitszeiten, Berufstätigkeit beider Elternteile und andere Faktoren führen dazu, dass lange nicht alle Menschen zu Hause am eigenen Tisch essen.

Vielleicht bietet ihr Arbeitgeber die Möglichkeit in der betriebseigenen Kantine zu essen? Vielleicht essen sie in einem Restaurant? Vielleicht holen sie sich ein Sandwich oder einen fertig angerichteten Salat? Oder sie lassen sich das Essen bequem liefern?

Der Wochenrückblick

Was geschieht mit dem zu grossen Sandwich oder den zu viel gekochten Kartoffeln? Wird aus dem restlichen Gemüse eine Suppe oder landet es in der Komposttonne?

Die Dimensionen von Lebensmittelabfällen alleine in Schweizer Privathaushalten sind unglaublich. Laut BAFU fallen hier jährlich rund 1 Million Tonnen Lebensmittel an. Es handelt sich dabei nicht um Rüstabfälle, sondern um Lebensmittel, die bei richtiger Lagerung oder entsprechender Verarbeitung hätten verwertet werden können. Davon landen rund 480'000 Tonnen im Kehrriech. Rund 170'000 Tonnen werden separat gesammelt und zu Recyclingdünger oder Biogas verarbeitet. Die restlichen fast 350'000 Tonnen werden privat kompostiert oder an Tiere verfüttert.

Das BAFU sieht drei Hauptgründe für die hohe Menge an Food Waste in Haushalten. Zum einen in der fehlenden Wahrnehmung der eigenen Lebensmittelabfälle. Zudem in mangelndem Bewusstsein für den Wert von Nahrungsmitteln, welche bei uns so verschwenderisch angeboten werden. Und zuletzt in unzureichendem Wissen über die Haltbarkeit, Lagerung und Methoden zur Resteverwertung.

Unser Einkaufs- und Essverhalten wirkt sich nicht nur auf unsere Gesundheit, sondern auch stark auf die Belastung der Umwelt aus. Es lohnt sich deshalb, die eigenen Einkaufs- und Ernährungsmuster zu überdenken. Ohne viel Aufwand lassen sich so unnötige Verpackungsmaterialien oder unsinnige Lebensmitteltransporte verringern. Regional produzierte Produkte sind dank kurzer Transportwege frischer und nährstoffreicher. Eine ausgewogen gestaltete, abwechslungsreiche Ernährung führt zu mehr Lebensfreude und Energie.

Quellen: www.umwelt-schweiz.ch; www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z

couch-potato.ch

Meine Assoziation zu diesen beiden Wörtern löst bei mir zuerst ein Schmunzeln aus – Sofa und Kartoffel! Ein Couch-Potato ist eine Person, die ihre Zeit meistens auf dem Sofa liegend, mit Essen und Trinken, vor dem Fernseher verbringt. Aber nein, so wird es nicht sein. Da steckt etwas anderes dahinter. Das interessiert mich, ich will mehr erfahren.

Text: Lisa Plüss | **Bild:** Tom Hug

Neben der Haustür am Kirchackerweg 2a steht auf einer Tafel «Herzlich willkommen zur Veganissimi-Alltagsküche, heute mit James». Für diese Veranstaltung habe ich mich angemeldet und weiss, dass ich an diesem Abend ein 3-Gänge-Menü geniessen darf. Andrea Burlet als Gastgeberin begrüsst die Gäste und bietet verschiedene vegane Apérodrinks an. Einige der zwölf Gäste kennen sich, andere nicht. Doch rasch findet man Gesprächsstoff zu einem Thema, nämlich der veganen Ernährung. «Aber keine Angst, es geht nicht darum, den ganzen Abend darüber zu sprechen, weshalb man sich vegan ernähren könnte», erklärt Andrea Burlet einleitend zum Veganissimi.

Veganissimi – Wie es dazu kam?

Andrea Burlet hat vor neun Jahren aus Interesse eine Weiterbildung zum Ernährungscoach gemacht. Ihre Schwester Christine Dubach ist ebenfalls in der Ernährungsberatung tätig. Bei der Teilnahme an einem Sporternährungsseminar kam sie in Berührung mit der veganen Ernährung. Über eine längere Zeit boten die beiden Schwestern vorwiegend Ernährungscoachings an. Mittlerweile beinhaltet das Angebot – es nennt sich couch-potato – kleine Caterings, Brotbackkurse und Veganissimi, alles als Hobby und nicht hauptberuflich. Die Leidenschaft zum Kochen, die Freude Gäste zu bewirten, neue Menschen kennen zu lernen, sich mit ihnen auszutauschen und ihnen einen schönen, gemütlichen Abend zu bieten, stecken hinter Veganissimi.

Schlemmen und geniessen

Zwei wunderschön dekorierte Sechsertische laden uns Gäste ein, uns zu setzen. Als Vorspeise gibt es «Bitzeli vo däm und bitzeli vo däm»: Erbsendip, veganer Frischkäse, Tsatsiki, gebratener Tofu, Wurstsalat, Samosa-Börek, Kichererbsentarte, marinierte weisse Bohnen und Blattsalat mit Gemüse. Der Wurstsalat, zubereitet mit Tofustreifen lässt sogar die Herzen der eingefleischten Wurstsalatliebhaber höher schlagen. Es wird rege diskutiert, wem was warum besser oder weniger gut schmeckt. Immer wieder fragen wir die Köchin nach Tipps, damit uns diese Sachen auch so gut gelingen können. Dabei stellen wir grundsätzlich fest, dass es auf die Gewürze ankommt. Während sich die Köchin an die Zubereitung des Hauptgangs macht – Kernotto (besteht aus geschälten Dinkelkörnern und lässt sich wie Risotto zubereiten) mit Gemüse – blättern wir in verschiedenen veganen Kochbüchern, gucken der Köchin in die Pfanne oder studieren die genauen Zutaten des heutigen Essens. Wie könnte es auch anders sein, der Hauptgang, serviert von James – richtiger



In Zeiten von Corona lässt sich couch-potato.ch etwas einfallen. Anstatt die Gerichte gemeinsam am schön gedeckten Tisch zu geniessen, holen die Gäste ihr Essen bei Andrea und Stefan Burlet (im Bild) und nehmen es nach Hause.



Name Stefan Burlet – mündet den Gästen und alle sind satt. Zum Schluss geniessen wir das Dessert, eine Crème-Brûlée-Torte mit Kaffee. Wir bleiben noch lange sitzen, führen interessante Gespräche und geniessen die gemütliche Atmosphäre.

Und jetzt?

Beim Veganissimi habe ich neue kulinarische Erfahrungen sammeln können. Und im Gespräch durfte ich erfahren, dass durch eine gute Planung und das nötige Wissen eine ausgewogene, rein vegane Ernährung realisiert werden kann. Ich bin froh, dass ich das ausprobieren habe. Vielleicht mache ich es wieder einmal, es könnte ja sein, dass ich Sie als Leserin oder Leser dabei treffen werde. Veganissimi-Termine findet man auf der Webseite www.couch.potato.ch.

Männerkochclub «Ziebeli Chuchi»

Männer-Kochen ist neumodisch? Seit 1980 gibt es einen elfköpfigen Männer-Koch-Verein in Oensingen, der zwar «nur» aus Männern besteht, aber auch für Damen kocht – und wie! Ein Besuch in der kulinarisch einfallsreichen Küche in Oensingen.

Text: Christian Haas | **Bilder:** Christian Haas,
Gruppenfoto: Bruno Kissling Oltner Tagblatt

Fliederbeersuppe für Veganer zum Hauptgang oder Tomaten-Ingwer-Cappuccino zum Nachtisch? Auch wenn die Köche der Ziebeli Chuchi durchaus modern denken und kochen, naturnahe und qualitativ hochwertige Produkte verwenden, wollen sie trotzdem auch klassische Gerichte mit Fleisch und Fisch kochen. Um Ihnen zu zeigen, wie das geht, will ich nicht lange um den heissen Brei reden und das Menü einleitend preisgeben:

Apéro	Spezialitäten aus dem Thal
Salat	Super-gesunder Salat
Vorspeise	Butter-Salbei-Gnudi
Hauptgang	Poulet-Involtini mit Pesto zu Risotto verde
Dessert	Limettencreme
	Kaffee und Grappa



Super-gesunder Salat

Ein Besuch beim Spitzenkoch

Nach dem Thaler Apéro wird ein «super-gesunder» Salat als Antwort auf die heutige «Ernährungs-Religion» serviert, wie sich der Präsident Rolf Heller ausdrückt, der heute das Menü geplant, organisiert und eingekauft hat. Jeder der seit 40 Jahren stets elf Mitglieder ist einmal pro Jahr der Organisator des monatlichen Koch-Treffens in der neuen Schul-Küche im Kreisschulhaus Bechburg. Dazu kommt ein zwölfter Treff zum Jahresbeginn, wo die Daten fixiert werden. Ein zusätzlicher Anlass als Wochenend-Ausflug rundet das Jahresprogramm ab. Dieser kann durchaus zu grossen Köchen führen, hat man doch Paul Bocuse einmal besucht. Einer der Abende wird für die Partnerinnen geplant, der alljährliche und legendäre «Wyber-Frass». Der Salat ist nicht nur «super-gesund», sondern auch «super-lecker».



vl. Rolf Heller, Sascha Haudenschild, Roger Kaufmann, Peter Lüscher, Roman Spiegel, Daniel Moosberger, Peter Jorns, Ruedi Baumgartner, Fritz Leu, Michael Dietschi, Hugo Hänni

Die elf Männer

Dass die elf Männer sehr kollegial und offen miteinander umgehen, wird einem von der Vorspeise an bewusst und bis zum Schluss vor Augen geführt, wenn die einzelnen Menü-Teile, wie auch der dazu ausgelesene Wein sehr (selbst-)kritisch besprochen werden. Während die warme Vorspeise serviert wird – der Autor gibt dabei gerne zu, dass er diese Ricottabällchen noch nie gegessen, aber zu lieben begonnen hat – stellen sich die Mitglieder vor. Viele sind seit zwanzig Jahren dabei, Fritz Leu ist gar noch einer der Gründer. Mitglied wird man nicht einfach so. Es ist wichtig, dass nach einem Austritt die neue Person vorgestellt und gemeinsam gewählt wird. In den vielen Jahren hat dies sehr gut funktioniert. Die Männer sind alleamt professionell, aber nicht verbissen. Was sie eint, ist die Freude am Kochen und am Geniessen.

Spannende Männer – spannende Geschichten

Zum Hauptgang werden mir die vielen Geschichten aus 40 Jahren Kochen, Ausflügen und Unterstützung bei Anlässen erzählt. Entstanden an einem Bellwald-Fest mit fünf Gemeinderäten als Gründungsmitglieder, hat sich der Verein stets auch als geselliger und politisch interessierter Club verstanden, der sich eigenfinanziert und bei gesellschaftlichen Anlässen gerne aushilft.

Zum Dessert geniessen wir eine Limettencreme sowie Kaffee und Grappa und runden einen kulinarisch aufregenden Abend mit spannenden Männern und Geschichten ab. Warum nur ist die Mitgliederzahl auf elf fixiert? Nach diesem Abend könnte ich mir als Genussmensch ein Mitmachen vorstellen!

Hauswirtschaft heute

Alle reden über gesunde Ernährung, über Labels wie Bio und Fairtrade, über light und glutenfrei sowie über Food Waste. Aber was lernen die Jugendlichen eigentlich in der Schule darüber? Wie wird sich das Fach Hauswirtschaft mit dem Lehrplan 21 gegenüber früher verändern? Eine theoretische Erklärung zum Fach mit einem praktischen Unterrichtsbesuch.



Leere Velounterstände, keine Schulglocke, welche den Unterrichtsbeginn ankündigt, kein Hin und Her zwischen den Gebäuden, seit Montag, 16. März ist das so. Fernunterricht (oder Heim-schulung) bestimmt den Stundenplan.

Text: Lisa Plüss | **Bild:** Tom Hug

Der Lehrplan 21 will das Fach Hauswirtschaft modernisieren. Heute soll das Essen möglichst schnell zubereitet und gesund sein. In vielen Familien sind beide Elternteile berufstätig und haben keine Zeit, lange am Herd zu stehen. Gleichzeitig achten viele Leute auf ihre Linie. So war es klar, der Hauswirtschaftsunterricht wird der modernen Welt angepasst. Die Schülerinnen und Schüler lernen, Gerichte zu kochen, die in 30 Minuten auf dem Tisch stehen, gesund sind und schmecken. Neu heisst dieses Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt und ist aufgeteilt in fünf Kompetenzbereiche.

1. **Produktions- und Arbeitswelten** befasst sich mit der Bedeutung von Arbeit und deren Formen
2. **Märkte und Handel verstehen – über Geld nachdenken** zeigt die Prinzipien der Marktwirtschaft auf
3. **Konsum gestalten** greift die verschiedenen Einflüsse von Konsum auf
4. **Ernährung und Gesundheit** thematisiert eine ausgewogene Ernährung im Alltag, esskulturelle Aspekte sowie die Nahrungszubereitung und berücksichtigt gesundheitliche, ökologische und globale Erkenntnisse
5. **Haushalten und Zusammenleben gestalten** macht soziale, rechtliche und ökonomische Aspekte des Alltags und des Zusammenlebens zum Thema

Kompetenzorientierter Unterricht richtet sich nach der alltäglichen Lebensführung des Menschen. Anhand vielfältiger, lebensnaher und konkreter Lernsituationen werden den Jugendlichen anschauliche,

erkenntnis- und handlungsorientierte Lernprozesse ermöglicht. Dabei werden gemachte Erfahrungen, Gewohnheiten und Sichtweisen miteinbezogen. Das bedeutet, dass künftig weniger gekocht wird und mehr theorielastiger Unterricht stattfindet. Im 8. Schuljahr haben die Schülerinnen und Schüler drei Stunden pro Woche Unterricht. Hier geht es um die Zubereitung einfacher Alltagsrezepte, also ums Kochen. Der sorgfältige Umgang mit den Küchenutensilien wird dabei geübt und ein kleiner Theorieteil ist ebenfalls immer mit dabei. Im 9. Schuljahr aber wird nicht mehr gekocht. Der Unterricht findet im Schulzimmer statt.

Unterrichtsbesuch

Heute sind vier Mädchen und vier Knaben anwesend. Gemeinsam werden das heutige Menü, Thai-Curry-Topf mit Nüdeli und Gemüse, und wichtige Infos zur Hygiene und zur Arbeitsabfolge besprochen. Aufgeteilt auf drei Kochgruppen machen sich die Jugendlichen an die ihnen zugeteilten Arbeiten. Ruhig, sorgfältig und interessiert wird gearbeitet. Einige Handgriffe wirken geübter, andere weniger. Auf mein spontanes Nachfragen, ob denn zu Hause auch gekocht wird, gibt es eher wenige, die diese Frage bejahen. Ein ganzes Menü selber gekocht hat von den heute Anwesenden noch niemand. Wer mit seiner Arbeit fertig ist, beginnt selbständig mit Aufräumen, mit Abwaschen, Tisch decken oder arbeitet am Arbeitsblatt zur heutigen Lektion. Langsam macht sich ein angenehmer Essensduft in der Küche breit. Alles ist fertig, es kann serviert werden. E Guete!

Pfadi fägt, Pfadi läbt

Die Pfadi Oensingen feiert ihr 85. Jubiläum. Der Rover Club (ehemals Altpfadfinderverein) wurde vor 40 Jahren gegründet. Anlass genug für ein grosses Jubiläumsfest auf der Ebni, das am 15. August 2020 geplant ist.

Text und Bilder: Zur Verfügung gestellt und Tom Hug

Ein paar enthusiastische jugendliche Oensinger gründeten 1935 die Pfadiabteilung St. Georg, die zu dieser Zeit unter starkem Einfluss der katholischen Kirche stand. Federführend war damals Justin Arber v/o Stutz. Fünf Jahre später setzte sich Marianne Nünlist v/o Akela für die Gründung der Wölflin ein. Zu dieser Zeit fanden sehr viele Aktivitäten auf dem Roggen statt. Der Wunsch nach einem eigenen Lokal auf dem Hausberg wuchs. So wurde um 1948 mit dem Bau des Pfadihüsli (das heutige Bürgerhaus) auf dem Roggen begonnen. Grösstenteils wurde das Baumaterial in Fronarbeit auf den Berg getragen. Rund zehn Jahre später stand das Pfadihüsli nicht mehr zur Verfügung. Als neues Lokal diente das katholische Pfarreiheim. Im Zusammenhang mit der Entlassung des amtierenden Vikars konnte 1965 der Betrieb der Pfadi nicht mehr gewährleistet werden. Der Verein wurde aufgelöst.



Pfadihüsli auf dem Roggen, heutiges Bürgerhaus

Um 1969 wurde die Pfadi, losgelöst von der Kirche, reaktiviert. Neu dazu kamen auch die Pfadfinderinnen. Aus dieser Zeit stammt die Idee vom Flohmarkt am Zibelimäret. 1978 stand die Pfadi einmal mehr auf der Strasse. Aus diesem Grund wurde 1980 der Altpfadfinderverein (heute Rover Club) gegründet, mit dem Ziel, der Aktivpfadi ein geeignetes Lokal zur Verfügung zu stellen. 1981 kam der Kauf des ehemaligen Köllikerhüsli zustande. Die Pfadi hatte fortan ihr eigenes Lokal. In den Jahren 1991/92 entstand auf den Fundamenten des angrenzenden Schopfes das neue Wölflheim. Die Pfadi Oensingen hatte endlich ein richtiges Zuhause.



Aktivität des Rover Clubs mit Familien. Unter dem Motto «Generalstreik 1919» verkleideten sich die Teilnehmer als Arbeiter, die vor 101 Jahren noch sehr dem Kommunismus zugetan waren.

Junge leiten Junge

In vier Altersstufen gegliedert werden altersgerechte Lern- und Erlebnisräume geschaffen. Von gut ausgebildeten Leiterinnen und Leitern erlernen schon die kleinsten ab der Biberstufe den Verhaltenscodex der Pfadi. Viel Wert bei den Aktivitäten wird auf die Förderung der persönlichen Fortschritte jedes einzelnen, und auf das Zusammenleben in der Gruppe gelegt. Spielerisch erlernen die Kinder und Jugendlichen, Verantwortung zu tragen und in der Gruppengemeinschaft mitzubestimmen, die Pfadigesetze zu befolgen und das Pfadiversprechen einzuhalten. Werte, die weit über die Pfadizeit hinaus im späteren Berufsleben ihre Gültigkeit haben. Dabei werden Freundschaften geschlossen, die ein ganzes Leben halten. Die Aktivitäten in freier Natur tragen zusätzlich zu einem bewussten Umgang mit der Umwelt bei.

Rituale und Traditionen

«Schwi schwi schwizera, Maggi Suppe Schoggola, uf em Bärgli bim bim bim steht e Chueh und dräit der Gring – Muuhhh». Man hört sie meistens an einem Samstag durch Oensingen erschallen, die lustigen Pfadirufe. Unabdinglich sind diese bei jedem Beginn und Ende einer Aktivität. Die wohl wichtigsten Rituale im Leben eines «Pfadlers» sind der Übertritt in die nächsthöhere Stufe und die dazugehörige Taufe. Mit der Taufe erhalten die Kinder den Namen, der am besten zu ihrem Charakter passt. Der Übertritt in die nächsthöhere Stufe wurde früher am sogenannten Ratsfelsen, östlich der Ravelle, vollzogen. Weniger spektakulär benutzt man heute eine kleinere Anhöhe. Es ist sinnbildlich für die Pfadi: Alle ziehen am selben Strick.



Pfadi und Wölfli vor dem Pfadiheim mit den Abteilungsleiterinnen Sandra Meier v/o Surri (2.v.r) und Selina Hänni v/o Milou (3.v.r).

Weitere wichtige Traditionen der Oensinger Pfadiabteilung sind die Pfadi- und Wölflilager, die Teilnahme am Zibelimäret, die Waldweihnacht und das Begegnungsfest auf der Ebni. Zum Begegnungsfest ist die ganze önziger-Leserschaft eingeladen: Bei Festwirtschaft und Unterhaltungsprogramm können Sie das echte Pfadi-Lagerfeuergefühl miterleben und bei gemütlichem Zusammensein mehr über Pfadigesetze und Pfadiversprechen erfahren. Die Pfadi freut sich auf neue Gesichter.

www.pfadioensingen.ch



Pfadilager Impressionen



Gipfelbuchgeschichten

Sibylle und Werner Jenzer aus Kestenholz platzierten am 1. Januar 2009 an einem alten Baumstrunk auf der Roggenflue eine Gamelle. Darin befindet sich seither ein Gipfelbuch. 1878 mal haben sich Wanderer eingetragen. Im Januar 2010 feierten die Initianten das zehnjährige Bestehen des Buches mit einem Gipfeltreffen.

Text und Bilder: Daniela Ankli Otter

Mit ihren Einträgen im Gipfelbuch wollte Sibylle Jenzer damals festhalten, wie oft sie auf dem Berg war und wie lange der Aufstieg dauerte. Andere Gipfelstürmer taten es ihr gleich. Im Sommer 2010 wurden kleine Zettel mit den Eckdaten für ein Gipfeltreffen in die Gamelle gelegt. Im Oktober fand das erste Treffen auf der Flue mit 25 Personen statt. Der önziger berichtete darüber. Im November 2019 befanden sich wieder Einladungen für ein zweites Treffen zum zehnjährigen Bestehen des Gipfelbuches in der Gamelle. An einem Sonntagmorgen Mitte Januar war es soweit.

«Morge früh wenn d'Sunne lacht ...»

Dichter Nebel und ein bissiger Wind begleiten mich auf der Wanderung auf die Flue. Die Freude ist gross, als ich die Initiantinnen des zweiten Treffens, Susi Moser und Sibylle Jenzer vorfinde. Mit einem Glas Wein stossen wir auf dieses Jubiläum an, wärmen uns am Feuer und geniessen die Sonne über dem Nebelmeer. Jenzer, die Urheberin des Buches erzählt, dass das Gipfelbuch samt Gamelle mehrmals verschwunden ist und später wieder an seinen Platz am Baum zurückgebracht wurde. Die beiden Initiantinnen nehmen den Aufstieg auf den Berg nach wie vor regelmässig in Angriff. «Der Ehrgeiz hat uns Ende Jahr nochmals so richtig gepackt. Gemeinsam haben wir unser Ziel, 25 Einträge im Jahr 2019, erreicht. Mit einem Schnäpsli aus der Gamelle feierten wir unseren Erfolg», verrät Moser lachend.

Liebeserklärungen und Wetterbeschreibungen

Nach vielen Jahren hat der alte, knorrige Baumstrunk seine Arbeit getan. Die Gamelle befindet sich jetzt an einem anderen Baum. Wenn Sie von der Roggenflue der Bergkette entlang Richtung Oberbuchsiten wandern, entdecken Sie auf der rechten Seite eine kleine Bank. Gleich daneben ist an einem Baum eine Gamelle befestigt, in welcher sich das Gipfelbuch befindet. Seit dem Eröffnen des Gipfelbuches im Dezember 2009 wurden 1878 Einträge vorgenommen. Die Gipfelstürmer hinterlassen Zeichnungen, Liebeserklärungen, beschreiben das Wetter, ihre Gemütslage oder offenbaren ihre Sehnsüchte und Wünsche. Für mich ist es unglaublich, wie so ein kleines Buch, mit kurzen handgeschriebenen Texten, beim Leser Freude und ein Lächeln hervorzaubern kann. Tragen Sie sich bei der nächsten Wanderung auf die Roggenflue ein – und vergessen Sie das Schnäppli in der Gamelle nicht!



Werner und Sibylle Jenzer, Susi und Thomas Moser aus Kestenholz

Schlag auf Schlag

Was ein guter Teamgeist, engagierte Coaches, disziplinierte Trainingsbesuche und eine treue Fangemeinschaft zusammen erreichen können, zeigt dieser ausschlaggebende Spieltag. Die Junioren C der SC Oensingen Lions schreiben Vereinsgeschichte. Wären nicht die widrigen Umstände, wären sie Gruppenerster in der Saison 2019/2020.

Text: Daniela Ankli Otter | **Bild:** Erwin Otter-Ankli

Während der Unihockey-Meisterschaft 2019/2020 gelingt es den Junioren C, beinahe jedes Spiel für sich zu entscheiden. Doch anfangs Jahr zu Beginn der Rückrunde geht ein Feldspieler an Krücken und der Mannschaftsgoalie bricht den linken Arm. Das Team scheint geschwächt zu sein. Am 29. Februar findet die zweitletzte Meisterschaftsrunde in Derendingen statt und die Verteidigung der Tabellenspitze steht auf der Kippe. Notfallmässig springt der Goalie aus dem nächst jüngeren Juniorenteam ein und macht einen super Job. Die



Junioren C mit Coaches

Spieler wachsen über sich hinaus und besiegen den Gegner Unihockey Derendingen mit 8:2. Im folgenden Spiel gewinnt UHC Selzach gegen TSV Unihockey Deitingen mit 7:6. Somit benötigen die Junglöwen nur noch einen Sieg um Gruppenerster zu werden. Das anschliessende Spiel ist ein Kampf um Kopf und Kragen. Die Fans, bestehend aus Eltern und Geschwistern der Spieler, feuern das Team unermüdlich an. Die Anspannung ist kaum auszuhalten. Die Lions gewinnen gegen die UHC Racoons Herzogenbuchsee mit 11:7! Unglaubliche Emotionen werden freigesetzt. Das Unmögliche wird wahr. Als erste Juniorenmannschaft der SCO Lions gelingt es den Junioren C, sich für die Final- und Endrunden 2019/2020 zu qualifizieren – und zwar bereits während der zweitletzten Meisterschaftsrunde. Die regelmässigen Teilnahmen an den Trainings und der enorme Einsatz der drei Coaches zahlen sich aus.

Erstens kommt es anders, zweitens als man denkt ...

Wegen der allgemeinen Weltsituation stellt Swiss Unihockey den gesamten Spielbetrieb ein. Keine letzte Meisterschaftsrunde, kein Meister, keine Medaille und keine Prämierung! Das Unihockeyherz blutet.

Der Weg ist das Ziel

Obwohl diese Saison kein Pokal überreicht wird, hat die Mannschaft Grossartiges geleistet. Dieser letzte spezielle Spieltag, das Wissen, es gemeinsam bis hierher geschafft zu haben und dieser grosse Moment der Freude entschädigt die jungen Löwen und ihre Coaches für alles. Bravo Jungs, ihr seid einfach spitze! Fight – Win – SCO Lions!

Vereinsunterstützung

Auf der Homepage der Gemeinde Oensingen sind 65 aktive Vereine eingetragen. Diese Vereine bieten eine grosse Vielfalt an Angeboten, aus denen alle Einwohner und Einwohnerinnen wählen können. Sie leisten einen grossen Beitrag an das sportliche und kulturelle Miteinander in der Gemeinde.



Sportanlagen und Kreisschule

Text: Nicole Wyss: Ressortleiterin Gesundheit, Sport und Kultur, Kantonsrätin | **Bild:** Zur Verfügung gestellt

Sich in einem Verein aktiv einbringen heisst, sehr viel Freiwilligenarbeit und Fronarbeit zu leisten. Die Einwohnergemeinde schätzt dieses Engagement sehr und unterstützt die Vereine finanziell und mit der zur Verfügung gestellten Infrastruktur. Der jährlich wiederkehrende Unterstützungsbeitrag beträgt pro Verein 300 Franken. Vereine mit vielen Kindern und Jugendlichen stehen noch einmal vor einer zusätzlichen Herausforderung. Die Kinder und Jugendlichen brauchen mehr Unterstützung und Hilfe; dazu kommt die Zusammenarbeit mit den Eltern. Die Zusatzaufgaben werden von der Gemeinde pro Kind und Jugendlichen jährlich zusätzlich mit 10 Franken unterstützt.

Die Infrastruktur

Nicht zu vergessen ist die Infrastruktur, die die Gemeinde den Vereinen kostenlos zur Verfügung stellt. Die Turnhallen und Aussenanlagen werden gereinigt und in Stand gehalten. Die Vereine erhalten bei einer Miete des Bienken-Saals einmal jährlich 1000 Franken als Sponsoring an die Mietkosten.

Bei grösseren Investitionen ist die Gemeinde bemüht, Lösungen mit den betreffenden Vereinen zu suchen.

Vielfältige Unterstützung

Da wäre noch der Zibelimäret, den die Gemeinde jährlich mit einem hohen Beitrag und vielen Arbeitsstunden der Mitarbeitenden unterstützt.

Über unserem Dorf steht unser Wahrzeichen, das Schloss Neu-Bechburg. Der Unterhalt des Schlosses ist eine grosse Herausforderung und mit sehr viel Arbeit verbunden. Die Gemeinde leistet auch hier nach ihren Möglichkeiten finanzielle Unterstützung.

Im Weiteren haben die Vereine die Möglichkeit, bei der Kultur- und Sportkommission Gesuche für ausserordentliche Beiträge einzureichen. Die Kultur- und Sportkommission organisiert jedes Jahr einen kulturellen Anlass auf dem Schloss Neu-Bechburg und die 1.-August-Feier.

Als Gemeinderätin und engagierte Politikerin möchte ich noch hinzufügen, dass auch die Parteien wie Vereine geführt werden. Diese erhalten pro Gemeinderatsmandat eine jährliche finanzielle Unterstützung. Politisch Interessierte können sich aktiv in einer Partei einbringen.

Engagierte Vereine

Das Dorffest zu unserer 1050-Jahr-Feier hat gezeigt, dass unser Dorf noch voll mit Leben und engagierten Vereinen ist. Das Vereinsleben verbindet und schafft ein Zusammengehörigkeitsgefühl; es trägt viel zur Integration bei und belebt unser Dorf. Mir als Ressortleiterin Sport und Kultur ist es ein Anliegen, die Vereine und die kulturellen Anlässe trotz dem grossen Spardruck zu fördern und zu unterstützen. Alle engagierten Vereinsmitglieder leisten Grossartiges für unser Dorf und verdienen die nötige Anerkennung, Unterstützung und Respekt.

Der neue Leiter Finanzen

Rolf Niederer, der neue Leiter Finanzen stellt sich vor:



Text: Rolf Niederer | **Bild:** Zur Verfügung gestellt

Zwischen 2009 und 2014 amtierte ich bereits als Leiter Finanzen der Gemeinde Oensingen. Nach einem Abstecher in die bernische Nachbargemeinde Niederbipp kehrte ich diesen Januar nach Oensingen zurück. Mir gefallen das Stellenprofil und das dynamische Umfeld, in welchem sich die Gemeinde bewegt. Daher zögerte ich nicht lange, als ich vom Gemeindepräsidenten Fabian Gloor aufgefordert wurde, meine Bewerbung einzureichen.

Aufgewachsen bin ich in Winterthur. Bei einer Bank liess ich mich zum kaufmännischen Angestellten ausbilden. Nach Sprachaufenthalten im In- und Ausland kehrte ich ins Bankwesen zurück. Danach wechselte ich in den konsularischen Dienst. Für das Eidgenössische Departement für auswärtige Angelegenheiten (EDA) arbeitete ich in Bordeaux, Tokyo, Lyon und Tel-Aviv. Im Land der aufgehenden Sonne, in Japan, lernte ich meine Ehepartnerin kennen. Unser Sohn kam dort auf die Welt, unsere Tochter in Frankreich. 2003 kehrten wir in die Schweiz zurück. Ich wurde in die Finanzabteilung des EDA versetzt, wo sich mein grosses Interesse am Rechnungswesen entwickelte. 2007 erwarb ich berufsbegleitend das Diplom als Fachmann im Finanz- und Rechnungswesen und wurde zum Chef des Rechnungswesens Ausland befördert. Mit meinem knapp zehnköpfigen Team revidierten wir die Auslandbuchhaltungen der Botschaften und Konsulate, stellten den technischen sowie buchhalterischen Support des Auslandpersonals sicher und überführten die Buchhaltungen in die Staatsrechnung.

Ich werde mich engagiert für einen gesunden Gemeinde-Finanzhaushalt einsetzen. Im jetzigen Umfeld (Corona-Krise) und mit den zu erwartenden Ertragsausfällen ist dies eine Herausforderung, der ich mich gerne annehme. Allen Einwohnerinnen und Einwohnern stehe ich bei Fragen oder Inputs zu den Gemeindefinanzen jederzeit zur Verfügung.

Impressum

Herausgeber	Verein önziger Einwohnergemeinde Oensingen Bürgergemeinde Oensingen
Gestaltung/Satz	typoform Moosberger
Druck	Haller & Jenzer
Auflage	3400
Kontakt	oenziger@ggs.ch, m.gabi@oensingen.ch

Unser Wald

Die Pflege des Waldes ist eine der Hauptaufgaben der Bürgergemeinde. Förster Robert Graber und sein Team sorgen dafür, dass diesem Auftrag nachgekommen wird. Das Forstteam gibt einen Einblick in seine vielfältigen Arbeiten im Wald.

Text und Bilder: Bruno Heiniger, Vizepräsident Bürgergemeinde

737 Hektaren Wald (in Oensingen und Oberbuchsiten) ist die Fläche gross, welche die Forstabteilung der Bürgergemeinde bewirtschaftet und pflegt. In unserem Gemeindegebiet sind 104 ha im «Aebisholz» und deren 246 im Bergwald (Hanglage) vorzufinden. Unter normalen Umständen, also ohne Sturmwirkung wie bei «Burglind» im Jahr 2018, können gemäss Vorgabe (Hiebsatz) jährlich 4800 Kubikmeter geerntet werden. Diese setzen sich zusammen aus 68 Prozent Laubholz- sowie 32 Prozent Nadelholzanteil. Das geschlagene Holz dient als Nutz- und Industrieholz sowie als Energieholz für die Fernwärmeheizung der AEK Energie AG und der Bürgergemeinde.

Das Forst-Team und seine Arbeiten

Geführt wird die Forstabteilung durch Robert Graber. In einem über vierseitigen Pflichtenheft sind seine vielfältigen Aufgaben detailliert beschrieben. Im Gegensatz zu seinen Mitarbeitern ist er nicht jeden Tag im Wald anzutreffen, gibt es doch für ihn auch viele aufwendige administrative Arbeiten wie Berichte schreiben, Lehrlingsausbildung etc. im Büro des Werkhofes zu erledigen. Um die verschiedenen Arbeiten im Wald erfüllen zu können, stehen dem Förster mit Markus Ackermann, Markus Hafner und Christian Moser drei bewährte Mitarbeiter zur Verfügung. Die verschiedenen Arbeiten sind grob auf die vier Jahreszeiten aufgeteilt: In den Herbst- und Wintermonaten steht die Holzerei im Vordergrund, im Frühling sind das Setzen von Pflanzen und der Strassenunterhalt vorgesehen und in den Sommermonaten beschäftigt man sich mit der Jungpflege.

Ein Arbeitstag im Wald

Kürzlich hatte ich die Gelegenheit, das Team während eines ganzen Arbeitstages begleiten zu können.

Vom Monat März bis Oktober ist der Arbeitsbeginn auf 7.00 Uhr festgelegt. Man trifft sich jedoch bereits eine Viertelstunde früher für einen Kaffee und einen kurzen «Schwatz». Dabei kommen unterschiedliche Themen zur Sprache. Ich stelle fest, dass noch vor dem offiziellen Arbeitsbeginn die verschiedenen Benzinkanister aufgefüllt werden, deren Inhalt im Verlaufe des Tages benötigt wird. Ich selbst werde beim Eintreffen im Aufenthaltsraum durch den Förster herzlich begrüsst und der Runde bekanntgemacht. Auch ich geniesse einen kleinen Schwarzen vor meinem Tageseinsatz. Dabei erfahre ich, wohin es heute geht: Zuhinterst im «Längstichweg» steht Arbeit an, Holzen ist angesagt...

Unmittelbar nach Arbeitsbeginn wird es ernst und mir wird eingetrichtert, dass die Sicherheit bei den bevorstehenden Arbeiten an erster Stelle steht. Auch ich werde mit Funkgerät und Helm ausgerüstet, meine persönliche Ausrüstung besteht aus gutem Schuhwerk und gelber Leuchtweste. Danach fahren wir in zwei Fahrzeugen über die Roggenstrasse zum Arbeitsort.

Fällen – Rüsten – Lagern

Vor Ort angekommen, werden die beiden Autos in sicherer Distanz zum späteren Arbeitsgebiet geparkt. Diverse Werkzeuge wie Motorsägen, Schlegel und Spaltkeil werden aus den Fahrzeugen genommen und in rund 100 m Entfernung zum Waldweg gebracht, welcher vom «Längstichweg» abbiegt und wo heute gearbeitet wird. Das Absperr-Signal darf nicht fehlen und wird weit vor dem späteren Arbeitsplatz platziert. Kurz darauf fällt mir ein grosses vierrädriges Gefährt auf: der «HSM», genannt auch Zangen-Schlepper. Das riesige Monster, mit Pneu von 155 cm Durchmesser und 70 cm Breite, ist schon am Vortag am gleichen Ort im Einsatz gestanden.

In diesem Jahr haben wir schon verschiedene Stürme erlebt, die auch in unserem Wald Schaden angerichtet haben. So sind diverse Bäume zu sehen, die zwar noch stehen, aber keine Krone mehr haben. Des Weiteren stechen Exemplare ins Auge, die einen ganz verdorrten Eindruck machen. Inzwischen stehen die drei Forstmitarbeiter im Einsatz und sowohl die Motorsägen wie auch das Motorengeräusch des «HSM» haben das Kommando übernommen – Ruhe und Stille sind vorbei...



Der bärenstarke «HSM»



vl. Markus Ackermann (Forstwart), Christian Moser (Lehrling 3. Lehrjahr), Robert Graber, Förster HF, Markus Hafner (Vorarbeiter)



Mit fortlaufender Zeit kann ich bei den drei Forstmitarbeitern die einzelnen Arbeitsvorgänge erkennen. Sie wissen, wie man einen Baum fällt. Entsprechend wird sich dieser Vorgang im Verlaufe des Tages mehrmals wiederholen. Dennoch, Baum ist nicht gleich Baum, nicht alle haben den gleichen Charakter und die gleiche Struktur. So fällt auch das Fällen nicht immer gleich aus.

Markus Ackermann ist der Frontmann in diesem Team. Er sucht die Bäume aus, welche gefällt werden. Zuvor bestimmt er, in welcher Richtung ein Baum fallen soll: gegen den Hang oder Hang abwärts. Entsprechend wird der Baum knapp über dem Boden mit Einschnitten vorbereitet, dann sorgt der Vorgang mit dem Spaltkeil dafür, dass er zu Fall gebracht wird. Aber Achtung: Bevor es soweit ist, müssen ich und die anderen Arbeiter uns in genügend Abstand begeben und zwar in doppelter Distanz an Metern zur Baumlänge. Damit dies klappt, werden alle Anordnungen und Vorgänge über Funk übermittelt. Ist dies der Fall, wird in den nächsten Sekunden der Baum am Boden liegen.

Danach kommen die anderen «zwei Drittel» des Teams zum Einsatz. «HSM»-Fahrer Markus Hafner bringt den gefällten Baum in eine günstige Position, damit Lehrling Christian Moser mit dem Entasten beginnen kann. Danach wird der Stamm in Stücke von 5 m Länge zugeschnitten. Diese bringt der «HSM» auf einen ersten Zwischenlagerplatz, geordnet nach Nutz- und Hackholz. Es kann auch vorkommen, dass eine Kette der Motorsäge nachgeschärft werden muss. Eine Znünpause gibt es natürlich auch. Das Wetter erlaubt es heute, diese im Wald bei den parkierten Autos und ohne Lärmgeräusche vorzunehmen.

Unverhoffter Rettungseinsatz

Im Verlauf des Vormittags muss sich das Forstteam unverhofft mit einem speziellen Einsatz beschäftigen: Ein Holztransporter, beziehungsweise dessen Fahrer, sucht Hilfe. Er hatte die Absicht, in unmittelbarer Nähe bereitgestellte Baumstämme abzuholen. Bei einem Manövriervorgang kam das Fahrzeug seitlich von der Strasse ab und blieb stecken. Minuten zuvor noch mit der Holzerei beschäftigt, können die Forstarbeiter Rettung anbieten. Mit Spannseilen und dem bärenstarken «HSM» gelingt es, den Holztransporter innert Kürze aus seiner misslichen Lage zu befreien – es scheint, als sei auch diese Arbeit für die Forstcrew eine Routine-Angelegenheit.

Die Chemie im Team muss stimmen

Der Mittag rückt näher, das Mittagessen wird im Aufenthaltsraum des Bürgerwerkhofs eingenommen. Vor Ablauf einer Stunde brechen wir wieder zur Arbeit auf. «Tatort» der nächsten Baumfällaktionen ist der «Lätthöliweg». Der Nachmittag verläuft ähnlich wie der Vormittag, aber immer wieder imponiert mir der «HSM», der viele Arbeitsvorgänge erleichtert. Und eines ist klar: Für einen geregelten Arbeitsablauf beim Holzen muss das Team aufeinander abgestimmt sein, die Chemie stimmen – dies darf ich an meinem Gastarbeitstag bei diesem Forstteam erfreut feststellen. Gegen 17.15 Uhr geht dieser interessante und abwechslungsreiche Tag, mit einem Dank an das Forstteam für meinen gelungenen Abstecher in den Wald, auf dem Gelände des Werkhof-Areals zu Ende.

Den Amtsschimmel auf Trab halten



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

Ich freue mich darauf, im Sommer den Freiburger Pferden aus Ramiswil auf den Oensinger Roggenweiden zu begegnen. Eine über die Weiden trabende Herde vermittelt mir ein Gefühl von Freiheit und Unbekümmertheit. Wenn die Pferde erst noch Halt machen und sich den Kopf kraulen lassen und ich die Wärme der mächtigen Tiere spüre, geniesse ich den Moment. Und wie's scheint, die Pferde auch. Doch bei meinem letzten Besuch im Herbst war die Stimmung in der Herde getrübt. Eine Fuchsstute vertraute mir ihre Sorgen an und fragte mich:

«Weisst du, welch Theater es gibt, wenn es darum geht, wer von uns Freiburgern nächsten Sommer auf die Roggenweide darf?» Einige müssten zu Hause bleiben, denn der Kanton bestimme, wie viele Pferde in die Ferien dürften. «Weil wir ein Zangengebiss haben, könnten wir die Blüemli zu tief abfressen und diese könnten verschwinden. Wer aber die Augen aufmacht, kann hier eine enorme Pflanzenvielfalt feststellen. Eine Studie vom Kanton wird bald zeigen, wie rücksichtsvoll wir mit Orchideen und Konsorten umgehen und ob sich vielleicht ein Gspänli mehr der Weiden erfreuen darf.»

«Weisst du auch, dass im nächsten Jahr das Berg-Restaurant Roggen samt Küche umgebaut werden soll? Die Baubewilligung

vom Kanton sei auf gutem Weg, das ist doch prima. Für uns Pferde sind das gute Aussichten, das Fressen wird uns nicht ausgehen. Denn kein Gräslein und Blümlein darf durch einen einzigen gelagerten Backstein gekrümmt werden, so die Auflagen. Das Baumaterial muss irgendwo abgestellt werden, nur nicht auf unseren Futterquellen. Vielleicht unten im Dorf, gut ist die Strasse hierher betoniert.»

«Weisst du auch, dass die Bürgergemeinde und der Kanton miteinander streiten?» Es sei eine leidige Geschichte um die Roggenstrasse, die längenmässig etwas umfangreicher, als vom Kanton bewilligt, betoniert wurde. Ob nun der Teil der Strasse rückgebaut werden müsse, darüber entscheide das Bundesgericht. «Was wohl die Raupen und Käfer dazu sagen, wenn der Beton weg ist und die Strasse wieder so richtig in den Wald stäubt? Das ist der Obrigkeit von Bund und Kanton egal. Aber ob es den Oensinger-Leuten egal ist?»

«Gell, wenn die Strasse rückgebaut werden muss, dann protestieren wir. Wir Freiburger Pferde sind friedliche Lebewesen, aber wir können auch anders. Machst du mit?», fragt mich die Stute. «Natürlich», verspreche ich. Gemeinsam werden wir dem Amtsschimmel den Garaus machen. Und weg sind die Pferde – im schwebenden Trab.