Nachrichten

13 Neuinfektionen, 3 in Bern, 3 in Burgdorf

Kanton Bern Auch die neuesten Corona-Zahlen sind zweistellig: Laut Website des Kantons Bern wurden im Zeitraum von Donnerstag bis Freitag 13 Personen positiv auf Covid-19 getestet. Sie stammen aus Bern (3), Burgdorf (3), Moutier (2), Thun, Münchenbuchsee, Saanen, Biel und Schüpfen (je 1). 11 Personen befinden sich in Spitalpflege, drei davon auf der Intensivstation. Insgesamt verzeichnet der Kanton aktuell 2'190 Covid-19-Fälle. *(ske)*

Polizei findet Cannabis, Waffen und Kokain

Biel Die Kantonspolizei Bern hat am Donnerstag ein Drogenlager ausgehoben. Bei einer Hausdurchsuchung an der Aarbergstrasse in Biel fanden die Einsatzkräfte über vier Kilogramm Cannabis sowie Kleinmengen anderer Betäubungsmittel, darunter Kokain. Weiter stellten sie Material einer Indooranlage sowie verbotene Waffen sicher. Rund 40 Personen wurden kontrolliert. Sechs Männer im Alter zwischen 20 und 32 Jahren werden sich vor der Justiz zu verantworten haben. Ausserdem müssen drei Personen wegen Drogenkonsums mit einer Anzeige rechnen. *(ske/pkb)*

BKW versorgt Kunden mit mehr Ökostrom

Kanton Bern Das Atomkraftwerk Mühleberg hat die BKW Ende des letzten Jahres abgeschaltet. Jetzt versorgt sie ihre Kunden im Standard-Produkt (Energy Blue) mit etwas mehr Strom aus erneuerbaren Energien. Der Anteil des Stroms, der gemäss dem Gütesiegel «naturmade star» produziert wird, steigt von 10 auf 15 Prozent. Die Strompreise in der Grundversorgung bleiben 2021 dennoch unverändert, wie der Energiekonzern mitteilt. Das gilt auch für die beiden Stromprodukte Energy Green mit Sonnenstrom und Energy Grey mit Strom aus Kern- und Wasserkraftwerken. *(jw)*

Wir gratulieren

Utzigen **Hans Stettler** feiert heute an der Utzigenstrasse 15 seinen 95. Geburtstag. *(pd)*

Wir gratulieren dem Jubilaren ganz herzlich und wünschen alles Gute.

BZ Berner Zeitung

Berner Zeitung
Zeitung im Espace Mittelland
HERAUSGEBERIN Tamedia Espace AG, Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 330 31 11
VERLEGER Pietro Supino
REDAKTION
Chefredaktor: Simon Bärtschi/smb
Stv. **Chefredaktor:** Wolf Röcken/wrs
Tagesleitung & redaktionelle Planung: Stephan Dietrich (stü), Anna Tschannen (ats)
Ressortleiter: Stadt Bern: Stefan Schnyder (sny), Region Bern: Stephan Künzi (skk), Kanton Bern: Chantal Desbiolles (cd), Emmental: Markus Zahno (maz), Oberaargau: Kathrin Holzer (khl), Berner Kultur: Michael Feller (mfe), Berner Sport: Stephan Dietrich (stü), Forum (Leserkontakte): Franziska Zaugg (fz)
Verlag Verlagsleiter: Robin Tanner
ADRESSE UND TELEFONNUMMER Hauptredaktion
3001 Bern, Dammweg 9/Postfach, Tel. 031 330 33 33
E-Mail: redaktion@bernerzeitung.ch
Zentrale: 031 330 31 11
Gesamtauflage BZ Berner Zeitung: Verbreitete Auflage 128 251, davon verkaufte Auflage 126419 Exemplare (WEMF/SW-beglaubigt)
Copyright-Regelung Vergleiche grosses Impressum in der Montagsausgabe.
Das vollständige Impressum finden Sie auf impressum.bernerzeitung.ch

Ein Mitglied des metro POOL

Ein Angebot von Tamedia

Hännis wollen keine Legehennen mehr

Biobauern mit Gewissensbissen Der Biobetrieb Hänni aus Noflen verkauft keine Eier mehr – aus ethischen Gründen. Dabei, sagen die Hännis, hätten sie alles für das Tierwohl gemacht.

Johannes Reichen

An einem Sonntagabend im Juli wars wieder so weit. Auf ihrem Hof in Noflen luden Iris und Bernhard Hänni 350 Legehennen in Kisten und fuhren mit ihnen in die Schlachterei. Nach einem Jahr und je etwa 300 gelegten Eiern hatten die Tiere ausgedient. Nun würden sie geschlachtet und zu Aufschnitt und Geschnetzeltem verarbeitet werden. Und in anderthalb Wochen sollte ein Aufzuchtbetrieb wieder 350 Hühner liefern, die während eines Jahres 100'000 Eier legen würden.

So ging es in jedem Sommer einmal. Diesmal aber war es anders, diesmal war das schlechte Gefühl noch schlechter als sonst. «Am Montagmorgen riefen wir beim Junghennenaufzüchter an», sagt Bernhard Hänni. «Wir sagten, dass wir die Tiere nehmen würden, schliesslich hatten wir sie schon lange bestellt.» Lieber wäre ihnen allerdings, wenn sich noch ein anderer Abnehmer finden würde.

Zweieinhalb Stunden später kam der Anruf, die Hühner waren anderweitig vergeben. «Das war eine Erleichterung», sagt Iris Hänni, die sich hauptsächlich um die Hühner kümmerte. Seither steht der Stall leer, die Weide bleibt unbenutzt, es ist ruhiger geworden auf dem Hof der Hännis. «Ich vermisse das Gackern der Hühner», sagt sie. «Aber jetzt fühlen wir uns rein.»

Nie Probleme im Stall

Hännis aus Noflen in der Gemeinde Kirchdorf sind auf Gemüseanbau spezialisiert und stolz darauf, keine Pestizide zu verwenden. Die Eier wurden alle direkt verkauft, machten einen einstelligen Prozentsatz am Umsatz aus. «Wir haben alles für das Tierwohl getan», sagt er. 2005 bauten sie einen neuen Stall. Die Richtlinien von Bio Suisse hätten sie übertroffen. Nebst dem Stall, dem Wintergarten und der Weide in der Hostet richteten sie auch noch einen Laufhof ein, den die Tiere bei Schlechtwetter benutzen konnten. Hännis Hühner hatten es gut.

Der Stall war für 500 Vögel ausgelegt. In der konventionellen Produktion wären auf der gleichen Fläche annähernd 700 Tiere zugelassen gewesen. Bei Hännis fanden aber nur 350 Tiere darin Platz. «So hatten wir nie Probleme, ein Tierarzt oder Medikamente wurden nie nötig.» Aber schon ab 400 Hühnern werde es problematisch, begännen die Symptome der Massentierhaltung, Stress, Kannibalismus, Ungeziefer.

Auch der Austausch der Hühner nach einem Jahr sei aus hygienischer Sicht sinnvoll gewesen. «Damit konnten wir die Herdengesundheit stabil halten.» Zudem habe das Fleisch so noch verwertet werden können. «Nach anderthalb Jahren wird es schon schwieriger.» Den meisten Hühnern blüht ein anderes Schicksal: Sie werden vergast und enden in der Biogasanlage.

Teil der Industrie

Auch der Problematik der geschredderten Küken begegneten Hännis. Die meisten männlichen Tiere werden nach dem Schlüpfen getötet. Hännis liessen pro Huhn auf einem Hof in Malans einen Bruderhahn aufziehen. Hähne brauchen mehr Futter, die Mast dauert länger, damit ist die Produktion weniger wirtschaftlich. Pro Ei zahlten Hännis Kunden deshalb 4 Rappen als Quersubvention für die Hahnaufzucht.

Aber auch damit konnten sie ihr Gewissen nicht beruhigen. «Wir waren Teil einer Industrie, die auf einige wenige Konzerne abstellt.» Diese Hühner seien gezüchtet, um Eier zu legen und abzudanken. Damit könnten sie nicht mehr weiterfahren. «Wir haben uns diesen Schritt schon lange vorgenommen.» Nun sei der Zeitpunkt gekommen.

Kritik an Biobetrieben

«Ich war nervös», sagt Iris Hänni. Sie habe nicht gewusst, wie die Kunden reagieren würden. Schliesslich kämen viele von weit her für ihre Eier. Die Reaktionen seien aber allesamt positiv ausgefallen. «Wir erhielten auch handgeschriebene Karten.» Auch der Applaus aus Veganer- und Tierschutz-Kreisen in den sozialen Medien war Hännis gewiss.

Im Brief übten sie auch noch grundsätzliche Kritik: «Leider ist auch auf Knospehöfen nicht immer alles in bester Ordnung, oder weshalb sieht man bei vielen Höfen die Tiere nicht täglich draussen auf der Weide?» Auch Hännis Betrieb trägt das Knospe-Label von Bio Suisse. Das Ei ist schweizweit das wichtigste Bioprodukt, kein anderes erreicht einen höheren Marktanteil. Laut «Bio aktuell» betrug der Bio-Anteil letztes Jahr im Detailhandel fast 30 Prozent. Gerade auch deshalb dürfte Hännis Kritik den Verband, aber auch andere Produzenten, direkt treffen.

«Wir haben mit die strengsten Richtlinien in Europa», sagt dazu David Herrmann, Sprecher von Bio Suisse. Und diese würden von unabhängigen Stellen regelmässig kontrolliert. Festgestellte Verstösse würden sanktioniert. Die Richtlinien liessen es unter Umständen zu, dass sich die Hühner nicht im Freien aufhalten, etwa bei Wind oder schlechtem Wetter.

Es komme immer wieder vor, dass Biobetriebe gewisse Betriebszweige aus wirtschaftlichen, aber auch aus ethischen Gründen aufgäben, sagt Herrmann. «Ich kann Hännis Überlegungen nachvollziehen.» Aber natürlich müsse die Nutztierhaltung auch wirtschaftliche Kriterien erfüllen.

Was die Bruderhähne anbelangt, so sei deren Haltung beim Demeter-Label, nicht aber beim Bio-Label vorgeschrieben. «Die Haltung ist nicht so einfach.» Sie brauchten sehr viel Futter, das sie schlecht verwerten. Deshalb müsse man sich auch aus ökologischer Sicht fragen, ob das sinnvoll sei. Und bezüglich der geschredderten Küken würden Methoden geprüft, damit schon im Ei das Geschlecht bestimmt werden könne. Somit könnte die Aussortierung schon vor dem Schlüpfen stattfinden.

Nicht das Ei verbieten

Bernhard und Iris Hänni wollen mit ihrem Brief zum Nachdenken anregen. «Als Gesellschaft sollten wir uns aber über die Beziehung vom Menschen zum Tier Gedanken machen», sagt er. «Die Konsumenten sehen nur die Werbebilder, nicht aber die wahren Umstände.» Und sie wollen auch an den Essgewohnheiten rütteln. Oft würden Eier aus Gewohnheit verwendet, weil sie ein Gebäck luftig machen oder gut binden. Dabei könne man es durch viele andere Produkte ersetzen, Haferflocken, Leinsamen, Tomatenmark, Tofu, Kichererbsenmehl, Hännis geben gleich eine Reihe von Tipps mit. «Wir wollen aber niemandem das Frühstücksei verbieten.»

Iris Hänni wird wohl doch nicht ganz ohne Hühner leben können. «Es wäre schön, wenn wir noch drei Hühner hätten, die unseren Eigenbedarf an Eiern decken.» Und die für fröhliches Gackern sorgen – bis sie irgendwann tot vom Stängeli fallen.

«Eine wirtschaftliche Frage»

Nicht weit von Hännis entfernt – auf dem Belpberg – führen Peter von Gunten und Kathrine Balsiger von Gunten einen Biobetrieb. Dazu gehören unter anderem 2000 Legehennen. «Wer das Gefühl hat, der Bedarf an Bioeiern könnte mit Hobby-Hühnerhaltung gedeckt werden, der irrt», sagt von Gunten. «Auch wir sind ein Zahnrädli im System.» Er könne Hännis Beweggründe nachvollziehen und mache sich selbst auch seine Gedanken. Aber er steht hinter seinem Betrieb. Gegenüber der Bodenhaltung und grösstenteils auch der Freilandhaltung sei die Biohaltung von Legehühnern viel besser. Die bäuerliche Biohaltung in der Schweiz sei beispielhaft, und die Legehennen würden tierfreundlich und artgerecht gehalten. «Aber jeder muss mit sich ausmachen, wie er seine Tiere halten will.» Das Problem sei allerdings, dass die Züchtungen in der biologischen wie konventionellen Produktion gleich seien. Nur die Fütterung und eben die Haltung unterscheide sich. Natürlich könne man auch Rassen halten, die weniger intensiv seien, oder auf Hühner zurückgreifen, die sowohl viel Fleisch wie auch Eier liefern. Ihre Leistung sei aber schlechter, und die Produktion benötige mehr Ressourcen. «Das ist nebst einer wirtschaftlichen deshalb auch eine ökologische Frage.» *(rei)*

Es ist ruhiger geworden auf dem Hof der Hännis: Bernhard Hänni im leeren Hühnerstall. Foto: Raphael Moser

«Weshalb sieht man bei vielen Höfen die Tiere nicht täglich draussen auf der Weide?»

Bernhard und Iris Hänni
Aus dem Brief an ihre Kunden

«Als Gesellschaft sollten wir uns über die Beziehung vom Menschen zum Tier Gedanken machen.»

Bernhard Hänni
Biobauer

350 Hühner waren es jeweils: Blick in den einstigen Hühnerstall. Foto: PD

Hännis Hühner auf der Weide. Foto: PD

Grenzen im Innern (8)

Berner mögen es geordnet

Ein Ereignis hat mir plastisch vor Augen geführt, woher das Vorurteil kommt, in Bern laufe alles etwas langsamer ab als im Rest der Schweiz. Ich war mit einer Berner Freundin in einem Restaurant in Zürich. Wir hatten fein gegessen, sie rief den Kellner mit einem Winken zu uns. Der Kellner kam sofort herbeigeeilt und – ohne zu fragen, was wir möchten – sagte: «Macht 85 Franken 50, bitte.»

Aus langjähriger Erfahrung war ihm offenbar klar, dass wir nichts mehr bestellen, sondern aufbrechen wollten. Er war nicht unhöflich, sondern bemüht, zackig unsere Wünsche zu erfüllen. Meine Freundin entgegnete jedoch in ihrer Verblüffung reflexartig: «Wir möchten gerne zahlen.»

Für sie war wichtig, dass man zuerst die Rechnung verlangt und der Kellner erst danach den Preis nennt. Dass man einen Schritt überspringen kann, weil es so für alle Beteiligten schneller geht, befremdete sie.

In meiner Zeit in Bern habe ich immer wieder erlebt, dass es ganz schlecht ankommt, wenn man mit der Tür ins Haus fällt. Auch wenn es pressiert, lässt man den anderen den ausführlichen Satz beenden; beginnt nicht sofort zu hupen, wenn ein Auto bloss zögerlich anfährt, und wartet, bis die Kassierin gefragt hat, ob man das Zetteli will. Erst dann sagt man «Nein, danke.»

Dies als Langsamkeit zu interpretieren, wäre jedoch falsch. Ich glaube, es handelt sich vielmehr um Höflichkeit: Man lässt dem anderen seinen Raum. Seit mir das bewusst geworden ist, fällt es mir viel leichter, mein Temperament zu zügeln.

Und falls es irgendwo doch mal besonders schleppend vorangeht, warte ich oft, bis sich der erste Berner oder die erste Bernerin beklagt. Dann weiss ich: Jetzt habe auch ich als Ostschweizerin die Legitimation, nervös zu werden.

Mirjam Comtesse

15 Jahre lebt unsere Ostschweizer Autorin schon in Bern. Trotzdem stellt sie immer wieder kulturelle Unterschiede fest. Zum Beispiel beim Einhalten von Abläufen.

Grenzen

Der Wohlensee feiert Jubiläum: Ein neues Buch zum 100. Geburtstag

Vernissage «Wohlensee»-Buch Vor 100 Jahren staute die BKW die Aare, womit im Nordwesten Berns ein See entstand: der Wohlensee. Zum Jubiläum erscheint eine Neuauflage des «Wohlensee»-Buchs. Die erste Fassung erschien vor 25 Jahren, mit Beiträgen über Entstehung, Geschichte, Fauna und Flora des Sees.

Vernissage in Hinterkappelen

Die Neuauflage, ergänzt durch neue Kapitel, wird am Sonntag im grossen Saal des Kipferhauses in Hinterkappelen vorgestellt. Neben Ansprachen von Gemeinderätin Susanne Schor und Archäologe Armand Baeriswyl wird es musikalische Beiträge und Theater geben.

Beide Bücher sind vom Verein «Heit Sorg zum Wohlesee» herausgegeben worden, der sich für den Schutz des Sees einsetzt. Das neue Buch erscheint in einer Auflage von 1500 Exemplaren. *(js)*

Vernissage «Wohlensee»-Buch im Kipferhaus, Hinterkappelen, Sonntag, 9. August, 10.30 Uhr.

Fliegerschiessen auf der Axalp ist abgesagt

Wegen Covid-19 Zu enge Platzverhältnisse: Die Flugvorführungen der Schweizer Luftwaffe auf der Axalp fallen Corona zum Opfer.

Das Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport (VBS) sagt die diesjährige, am 13. und 14. Oktober 2020 vorgesehene Austragung des Fliegerschiessens auf der Axalp ab. Bei den Flugvorführungen der Schweizer Luftwaffe auf der Axalp können aufgrund der engen Platzverhältnisse die erforderlichen Covid-19-Schutzmassnahmen für das Publikum nicht eingehalten werden, schreibt das VBS in einer Mitteilung.

Die Flugvorführungen der Luftwaffe auf der Axalp im Berner Oberland verfolgen jeweils mehrere Tausend Personen auf einer Tribüne oder auf freier Wiese. Zudem erfolge der Zugang auf die Axalp zum Teil auf schmalen Wegen oder mit einer Sesselbahn. Bei den engen Verhältnissen lassen sich die erforderlichen Massnahmen zum Schutz der Zuschauer wie auch der Organisatoren vor einer weiteren Verbreitung von Covid-19 nicht umsetzen.

Das VBS habe deshalb entschieden, auf die diesjährige Austragung zu verzichten. *(pd/ngg)*

Bern & so

Weniger isch meh

Ach, das Emmental, denke ich, als ich in der Gartenbeiz sitze. Vögel zwitschern. Hummeli fliegen. An zwei Tischen sitzen Männer mit Schnäuzen stumm vor ihrem Bier. Einer liest Teletext auf dem Smartphone. Der andere hat die Arme vor der Brust verschränkt und tut – gar nichts.

Ein massiger Mann mit Händen wie Schaufeln betritt die Beiz und lässt sich seufzend in einen Stuhl fallen. Er legt seine mächtigen Unterarme auf den Tisch und wartet. Die Kellnerin taucht auf, grüsst, fragt, ob es ihm gut gehe und was es denn sein dürfe.

«Romanoff». «Ä Coup?» Fragt die Kellnerin. Der Mann nickt. Sie verschwindet im Innern des Restaurant und kommt zurück. Leider gebe es keinen Romanoff mehr. Keine Regung im Gesichts des Mannes. Dann sagt er: «De haut ä Splitt». «Banane-Splitt?» Der Mann nickt.

Am Nebentisch sitzt ein Paar mit Tochter. Die Frau trinkt Rivella, der Vater nimmt grosse Schlucke aus einer grossen Flasche Bier. Die Tochter ist gänzlich im Bildschirm eines Tablets versunken. Ob er gehört habe, dass jetzt wieder eher Stoffmasken empfohlen würden, fragt die Frau. «Hm» sagt der Mann, hebt die Augenbrauen, dann: «Mmh.»

«Verruckt», sagt sie. 181 Ansteckungen habe das BAG wieder gemeldet. Er nickt. Sie mache sich Sorgen, wenn die Schule wieder losgehe. Sie möchte jetzt dann endlich wissen, wie das ablaufe. Sie habe noch immer nichts von der Lehrerin gehört. «Es Glauer.»
«Was?», fragt sie.
«Es Glauer sigis», sagt er etwas zu laut, sodass die Kellnerin kurz aufblickt. Dann Stille.

Ob er denke, dass das Grosi bald wieder werde hüten können. «Vilech», sagt er. Und nach einer Pause: «Aber vilech o nid.»

Jetzt sei es ja wieder die Familie, wovon das grösste Ansteckungsrisiko ausgehe, sagt sie. Da habe das Bundesamt aber für ein schönes Chaos gesorgt. So etwas mache die Leute doch nur hässig.

Der Mann schüttelt den Kopf, greift zur Flasche, nimmt einen grossen Schluck und sagt nach einem Seufzer: «Die würde o besser chly meh bügle – u chly weniger schnorre.»

Martin Burkhalter

Bern! Biel! Burgdorf! Das Leben! Michael Bucher, Martin Burkhalter, Simone Lippuner und Sandra Rutschi teilen an dieser Stelle abwechselnd ihre kleinen und grossen Beobachtungen.