



DorfZyt

Ihre Zeitung in Walperswil und Bühl



Die Zwiebel im Seeland:

Vom Feld bis zum
Zibelemärit –
eine Knolle mit Tradition

ab Seite 4

Gold für einen Walperswiler:

Tim Röthlisberger
wird mit der U19
Inlinehockey-Europameister

Seite 17

Für Jung, Alt und Familien:

Generationenprojekt startet,
Tagesschule wächst
weiter

ab Seite 8



Inhalt

Titelthema

- 4 Von der Erde an den Zopf – die Zwiebel im Seeland

Aus den Gemeinden

- 6 Bühler Bundesfeier auf dem Römerhof
- 6 Fotowettbewerb «Glück 2026»
- 7 Herbstferien Gemeindeverwaltung
- 7 Mehrzweckhallensanierung schreitet voran
- 8 Generationenprojekt in Walperswil
- 8 Achtlos entsorgt – auf Kosten aller
- 9 Zukunftsgerichtete Investition in die Wasserversorgung

Die Kirchgemeinde informiert

- 10 Nachruf Urs Hänni
- 11 Neues Co-Präsidium
- 11 Nachmittage für Seniorinnen und Senioren
- 11 Beriska-Bandura
- 12 Abschied nehmen – aber wie?

Schulleben

- 14 Mehr Betreuung, mehr Möglichkeiten
- 14 Tagesfamilienorganisation
- 15 Neuigkeiten aus der Primarschule
- 16 Ein besonderes Schulabschlussprojekt

Sport, Kultur und Vereine

- 17 Auf Rollen zum Europameistertitel
- 18 Premiere auf internationaler Bühne
- 19 Der FC Walperswil hat wieder eine Herrenmannschaft
- 19 Jodlerklub Edelweiss sucht neue Stimmen

Aus der Umgebung

- 23 Als 33 Kilogramm Zwiebeln einen Handballclub zum Weinen brachten
- 24 Wenn Albert Ankers Werke nach Hause zurückkehren
- 26 Die KUFA ist zurück: Eine neue Saison voller Musik und durchtanzter Nächte
- 28 Abwasserreinigungsanlage Region Täuffelen: neue Energie- und Betriebsinfrastruktur

Unterhaltsames und Wissenswertes

- 20 DorfZyt-Pflanzenportrait: Die Küchenzwiebel
- 21 DorfZyt-Geschichte: Zwischen Zwiebeln und Worten
- 22 DorfZyt-Rezept: Zwiebelkuchen
- 30 Augenblicke & Alltagswunder
- 31 Impressum

Titelfoto: Zwiebelernte in Walperswil (© Marianne Roth)

Schicht für Schicht

Liebe Leserinnen und Leser

Manchmal lohnt es sich, einem ganz alltäglichen Lebensmittel etwas mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Die Zwiebel ist dafür ein gutes Beispiel. Sie wächst auf unseren Feldern, landet beinahe selbstverständlich in unseren Küchen – und kann doch weit mehr Geschichten erzählen, als man ihr auf den ersten Blick zutraut.

Für diese Herbstausgabe haben wir deshalb einmal genauer hingeschaut. Wir begleiten die Zwiebel von der Aussaat bis zur Ernte und erfahren, warum nicht jede Zwiebel denselben Weg nimmt. Während die einen nach der Ernte für den Lebensmittelhandel vorbereitet werden, verwandeln sich andere in kunstvoll geflochtene Zöpfe und treten ihre Reise an den Berner Zibelemärit an. Auch auf den weiteren Seiten begegnet uns die vielseitige Knolle immer wieder – als Heilpflanze, in einer herbstlichen Geschichte und schliesslich ganz bodenständig als Zwiebelkuchen nach einem Rezept aus einem Berner Kochbuch von 1961.

Doch natürlich hat der Herbst in Walperswil und Bühl noch weit mehr zu bieten. Besonders freuen dürfen wir uns über junge Menschen aus unseren Gemeinden, die in diesem Sommer weit über die Region hinaus für Aufmerksamkeit gesorgt haben: Tim Röthlisberger kehrte mit der Goldmedaille der Inlinehockey-Europameisterschaft zurück, während drei junge Musiker aus der Musikgesellschaft Walperswil mit dem VBJ Youth Wind Orchestra beim World Music Contest in Kerkrade auf internationaler Bühne standen.

Auch daheim ist einiges in Bewegung. Die Tagesschule erweitert ihr Angebot, an der Primarschule hat ein neues Schuljahr mit einigen personellen Veränderungen begonnen, ein neues Generationenprojekt möchte Jung und Alt zusammenbringen.

So ist auch diese DorfZyt wieder Schicht für Schicht gefüllt mit Geschichten aus unseren Gemeinden und der Region. Und wer weiss: Vielleicht betrachten Sie die nächste Zwiebel, die Sie in der Küche anschneiden, danach mit etwas anderen Augen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und einen schönen Herbst.

Ihre Manja
Zeigmeister
im Namen der
gesamten
Redaktion



Von der Erde an den Zopf – die Zwiebel im Seeland

Kaum ein Gemüse ist in unserer Küche so selbstverständlich wie die Zwiebel. Sie gibt der Suppe Würze, gehört in die Sauce, verfeinert Salate und darf bei vielen Schweizer Gerichten nicht fehlen. Und doch schenken wir der unscheinbaren Knolle meist wenig Aufmerksamkeit. Dabei steckt hinter jeder Zwiebel eine erstaunliche Geschichte.

Die Zwiebel gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Schon vor mehreren tausend Jahren wurde sie angebaut. Heute gibt es unzählige Sorten, die sich in Farbe, Grösse, Geschmack, Schärfe und Lagerfähigkeit unterscheiden. Und auch beim Anbau gibt es grosse Unterschiede: Während die einen Zwiebeln möglichst lange lagerfähig sein sollen, kommt es bei anderen vor allem auf eine schöne Form, kräftiges Laub und eine ansprechende Farbe an.

Das zeigt sich auch hier in der Region. Auf den Feldern rund um Walperswil wachsen Zwiebeln für ganz unterschiedliche Zwecke. Philipp Laubscher vom Eggehof baut spezielle Sorten für traditionelle Zwiebelzöpfe an. Stefan Mathys bewirtschaftet gemeinsam mit seinem Berufskollegen Gerhard Mathys Winter-, Sommer- und Lagerzwiebeln, die später unter anderem über den Grosshandel in die Läden gelangen.

Zwei Bauern, zwei unterschiedliche Wege, die eine Zwiebel nach der Ernte nehmen kann.

Zwiebeln, die zum Zopf werden

Auf dem Eggehof dreht sich beim Zwiebelanbau vieles um das Aussehen. Für die traditionellen Zwiebelzöpfe kommen vor allem die Sorten «Rote Einheimische» und «Gelbe Savoyer» aufs Feld. Sie eignen sich wegen ihrer Eigenschaften besonders gut zum Flechten, sind dafür weniger für das Rösten in der Küche gedacht.

Damit die Zwiebeln schön wachsen, braucht es einen lockeren Boden. Das Saatgut kommt in der zweiten

Märzhälfte in die Erde, spätestens bis zum 10. April. Während der Wachstumszeit benötigen die Pflanzen etwas Pflanzenschutz, insbesondere gegen Mehltau. Bewässert werden muss normalerweise nur bei längeren Trockenperioden – dieses Jahr war dies aufgrund der grossen Hitze allerdings häufiger notwendig. Die Zwiebeln blieben trotzdem kleiner, weil sie irgendwann nicht mehr weiterwuchsen.

Für Zopfzwiebeln ist der Zeitpunkt der Ernte entscheidend. Das Laub muss noch grün und kräftig sein, damit es später geflochten werden kann. Mitte Juli beginnt deshalb die Ernte. Ein am Traktor befestigtes Lauchmesser hebt die Zwiebeln aus dem Boden. Anschliessend werden sie von Hand herausgenommen und vorsichtig in Kisten gelegt, damit Laub und Zwiebeln möglichst unbeschädigt bleiben. Je nach gewünschtem Tempo und Wetter sind fünf bis sechs Personen im Einsatz.

Nach einer kurzen Trocknungszeit werden die Zwiebeln auf einem Gestell geschüttelt, damit die Erde entfernt wird. Ab etwa Ende September wird jede einzelne Zwiebel nochmals von Hand geputzt. Anschliessend müssen sie vollständig trocknen – normalerweise rund eineinhalb Monate.

Vom Feld auf den Zibelemärit

Der grösste Teil der Eggehof-Zwiebeln endet schliesslich dort, wo die Berner Zwiebeltradition ihren Höhepunkt erreicht: am Zibelemärit in Bern. Daneben gibt es Direktverkäufe auf Bestellung, unter anderem an Firmen, die Zwiebelzöpfe als Kundengeschenke verwenden. Einen kleinen Teil verkauft der Hof auch direkt ab Feld an Privatpersonen, die die Zöpfe nach alter Tradition selbst flechten. Die Zöpfe gibt es in vier Standardgrössen. Besonders beliebt sind kleine bis mittlere Exemplare mit schön eingearbeiteten Blumen. Die kleinen Zöpfe kosten rund 8 bis 9 Franken und eignen sich als

Souvenir oder Mitbringsel. Grössere Exemplare liegen je nach Ausführung bei rund 30 Franken, für einen Zopf von mehr als einem Meter Länge können es bis zu 100 Franken sein.

Für geübte Hände ist ein kleiner Zopf in etwa zehn Minuten gebunden. Bei einem grossen Zopf von einem Meter oder mehr dauert allein das Flechten rund eine Stunde – die aufwendige Vorbereitung der Zwiebeln nicht eingerechnet. Auch die Dekoration kommt vom eigenen Hof: Die Strohblumen, die später zwischen den Zwiebeln für die typisch farbige Gestaltung sorgen, werden auf dem Eggehof selbst aus Setzlingen gezogen.

Heute werden viele dieser grossen Zöpfe vor allem als Dekoration verwendet. Daneben gibt es auch Varianten mit Knoblauch, die stärker auf die spätere Verwendung in der Küche ausgerichtet sind.

Für Philipp Laubscher ist der Zwiebelanbau vor allem eine Tradition, die weitergeführt werden soll. Bereits seine Grosseltern hatten mit dem Gemüsebau begonnen. Finanziell lohne sich die aufwendige Handarbeit nicht wirklich, sagt Philipp Laubscher. Trotzdem möchte er sie nicht missen – schon wegen der besonderen Stimmung auf dem Hof, wenn im Herbst die Helferinnen und Helfer zusammenkommen.

Mitten in der Nacht nach Bern

Wenn in Bern der traditionelle Zibelemärit beginnt, hat der Arbeitstag auf dem Eggehof längst begonnen. Philipp Laubscher macht sich bereits um Mitternacht mit dem Traktor auf den Weg in die Bundesstadt. Rund eine Stunde dauert die Fahrt, anschliessend wird am Bundesplatz der Stand aufgebaut. Bereits um vier Uhr treffen die ersten Kundinnen und Kunden ein, obwohl der offizielle Markt erst um sechs Uhr beginnt.

Der Hauptstand des Eggehofs befindet sich an prominenter Lage direkt beim





Bundeshaus. Einen zweiten, kleineren Stand gibt es ebenfalls. Die frühen Morgenstunden gehören vor allem den Bernerinnen und Bernern, die vor der Arbeit noch über den Zibelemärit schlendern. Später kommen Touristen und Besucher aus der ganzen Schweiz dazu. Bis am Mittag sind die Zöpfe des Eggehofs meist ausverkauft. Dass dabei auch schlechtes Wetter kaum etwas an der Nachfrage ändert, zeigte das vergangene Jahr. Trotz Regen waren die Zöpfe vollständig verkauft. Eine gute Ernte hatte für reichlich Nachschub gesorgt – doch die Nachfrage war noch grösser. Für Philipp Laubscher ist der Zibelemärit deshalb weit mehr als ein Verkaufstag. Er bildet den Höhepunkt einer Arbeit, die bereits Monate vorher beginnt und bei der vieles von Hand erledigt wird. Die Tradition, die einst von den Grosseltern übernommen wurde, soll weitergeführt werden.

Nicht jede Zwiebel ist eine Zopfzwiebel

Während auf dem Eggehof die Zwiebeln möglichst schön in Form zur Geltung kommen sollen, verfolgen Stefan Mathys und sein Berufskollege Gerhard Mathys einen anderen Ansatz. Gemeinsam bauen sie auf rund sieben bis acht Hektaren verschiedene Zwiebeln für den Lebensmittelhandel an.

Zum Sortiment gehören Winterzwiebeln sowie Sommer- und Lagerzwiebeln. Sommer- und Lagerzwiebeln werden von März bis Mitte April gesät und je nach Witterung Ende August bis Ende September geerntet. Winterzwiebeln kommen bereits Ende August oder Anfang September in den Boden. Zu früh dürfen sie allerdings nicht gesät werden, da es sonst Schossezwiebeln geben kann. Ihre Ernte erfolgt bereits im Juni oder Juli. Auch hier steckt viel Arbeit in der Kultur.



Die Pflanzen benötigen während der Wachstumszeit mehrere Pflegegänge, Unkrautbehandlung und Pflanzenschutz gegen Mehltau stehen dabei im Vordergrund. Je nach Boden und Witterung kann zudem die Bewässerung intensiv ausfallen.

Vom Feld in den Handel

Bei der Ernte unterscheiden sich die beiden Betriebe deutlich. Bei Stefan Mathys und Gerhard Mathys wird mit Maschinen gearbeitet. Das Zwiebelkraut wird zunächst mit einem Vakuumschlegel bearbeitet. Mit einem Siebbandroder werden dann die Zwiebeln unterfahren und bleiben auf einem Schwad liegen. In einem nächsten Schritt werden die Zwiebeln mit der Erntemaschine vom Schwad in einen Bunker und dann in die Paloxen befördert. Auf der Maschine sortieren ungefähr vier Personen Steine und Fremdkörper aus, dazu kommt der Traktorfahrer.

Bevor die Zwiebeln in den Handel kommen, werden sie in Brütteln mit einer stationären Maschine von unerwünschten Schalen, Wurzeln und Stängeln befreit und im Nachhinein nach Grösse kalibriert.

Der richtige Erntezeitpunkt lässt sich an der Pflanze erkennen. Im Idealfall knickt das Laub ab und liegt schräg auf dem Boden. Dadurch entstehen weniger Eintrittsmöglichkeiten für Pilze.

Winterzwiebeln müssen in der Regel geerntet werden, wenn das Laub noch ein wenig grün ist. Dies dient der besseren Schalenbildung. Dafür müssen sie je nach Luftfeuchtigkeit 3 bis 5 Tage belüftet werden. Winterzwiebeln sind nicht lagerfähig. Lagerzwiebeln können hingegen in einem trockenen Schopf bis Mitte Januar gelagert werden. Im Kühlraum lässt sich die Lagerdauer noch verlängern.



Der Weg zum Konsumenten führt bei Stefan Mathys und Gerhard Mathys in der Regel über den Grosshandel. So finden sich die Zwiebeln später beispielsweise in den Regalen von Migros oder Coop wieder.

Eine Zwiebel muss nicht nur schön sein

Was eine gute Zwiebel ausmacht, sehen die Bauern für ihren jeweiligen Zweck etwas unterschiedlich. Für den Zwiebelzopf muss sie rund sein, eine schöne Farbe haben und über kräftiges Laub verfügen. Bei den Lagerzwiebeln zählen neben schöner Schale und guter Form natürlich eine gute Lagerfähigkeit sowie ein hoher Ertrag.

Stefan Mathys und sein Kollege bauen vor allem gelbe Zwiebeln an. Rote Zwiebeln sind im Anbau heikler und beispielsweise empfindlicher gegenüber Sonne und Verbrennungen, wenn sie auf dem Feld liegen. Und beim Geschmack? Da ist Stefan Mathys wenig festgelegt: Winterzwiebeln seien etwas milder, grundsätzlich habe er alle gerne.

Vielleicht ist das genau die grösste Stärke der Zwiebel: Sie kann Bestandteil des täglichen Essens sein – oder, sorgfältig von Hand geflochten und mit Blumen geschmückt, zum Wahrzeichen eines ganzen Marktes werden.

Ich danke Philipp Laubscher und Stefan Mathys für die Informationen zum Zwiebelanbau.

Manja Zeigmeister

Gesundheitliche Vorteile

Antioxidative Pflanzenstoffe

Zwiebeln enthalten Vitamin C sowie Flavonoide und andere sekundäre Pflanzenstoffe. Diese wirken antioxidativ und können die Zellen vor oxidativem Stress schützen. Auch antibakterielle Eigenschaften verschiedener Zwiebelinhaltsstoffe werden untersucht.

Gut für Herz und Stoffwechsel

Regelmässiger Zwiebelverzehr wird mit positiven Wirkungen auf verschiedene Herz-Kreislauf- und Stoffwechselparameter in Verbindung gebracht. Verantwortlich dafür könnten unter anderem schwefelhaltige Verbindungen und Flavonoide sein.

Starke Knochen

Studien weisen darauf hin, dass ein regelmässiger Verzehr von Zwiebeln insbesondere bei Frauen nach den Wechseljahren mit einer höheren Knochendichte verbunden sein könnte.

Bühler Bundesfeier auf dem Römerhof

Der Nationalfeiertag verlief dieses Jahr ungewohnt und ruhig.

Wie bekannt war galten am 1. August wegen der Trockenheit und Hitze strenge Feuer- und Feuerwerksverbote. Aus diesem Grund fand die Feier dieses Jahr ausschliesslich auf dem Römerhof statt. Die rund 150 Bühlerinnen und Bühler wurden, wie jedes Jahr vom Römerhofteam verwöhnt und verbrachten einen wunderschönen Sommerabend. Der Gemeinderat Bühl bedankt sich beim ganzen Team des Römerhofs für die Gastfreundschaft und freut sich bereits auf nächstes Jahr.

Sandra Gasser



Fotowettbewerb «Glück 2026»

Was bedeutet Glück für Sie?

Wir freuen uns auf Ihre ganz persönlichen fotografischen Interpretationen des besonderen Themas «Glück 2026».

Zeigen Sie uns, was Glück für Sie bedeutet: ein herzhaftes Lachen, eine innigen Umarmung, im eine besondere Blume, fröhliche Menschen oder ein stiller Moment der Zufriedenheit. Vielleicht ist Ihr Glück auch der erste Sonnenstrahl am Morgen, oder ein Ort, der Ihnen besonders am Herzen liegt.

Zeigen Sie uns, wie Glück sichtbar wird. Halten Sie Augenblicke fest, die berühren, verbinden oder einfach ein gutes Gefühl vermitteln.

Welchen Ausschnitt, welchen Blickwinkel oder welche Stimmung Sie wählen, bleibt ganz Ihrer Kreativität überlassen. Lassen Sie uns teilhaben an Ihren Glücksmomenten des Jahres 2026.

Schicken Sie uns Ihre aktuellen Fotografien, die Sie irgendwo auf der Welt im Jahr 2026 aufgenommen haben, an DorfZyt@walperswil.ch.

Wir wählen die drei schönsten Bilder aus und publizieren sie in unserer Dezemberausgabe.

Wir freuen uns auf Ihre Glücksmomente!

1. Preis: 100 CHF
2. Preis: 50 CHF
3. Preis: 25 CHF

Einsendeschluss für Ihre Fotos ist der 31. Oktober 2026.

Ihre DorfZyt-Redaktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Unbearbeitete Fotografien aus dem Jahr 2026 (keine KI).

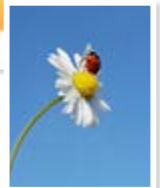
Dateiformat: JPG, TIF oder PNG; mindestens 1.5 MB und höchstens 5 MB gross.

Titel und Kurzbeschreibung des Bildes.

Maximal drei Bilder pro Person.

Die Bildrechte der eingesandten Bilder liegen beim Fotografen.

Die Fotografin oder der Fotograf erkennt mit der Teilnahme die Teilnahmebedingungen unter Ausschluss des Rechtsweges an und stimmt der Veröffentlichung in der DorfZyt zu. Der Juryentscheid ist nicht anfechtbar.





Herbstferien bei der Gemeindeverwaltung

Die Gemeindeverwaltung Walperswil ist vom 28. September bis 2. Oktober 2026 geschlossen. Ab dem 5. Oktober 2026 sind wir zu den gewohnten Öffnungszeiten wieder für Sie da.



Sanierung des Hallenbodens

Mehrzweckhallensanierung schreitet voran

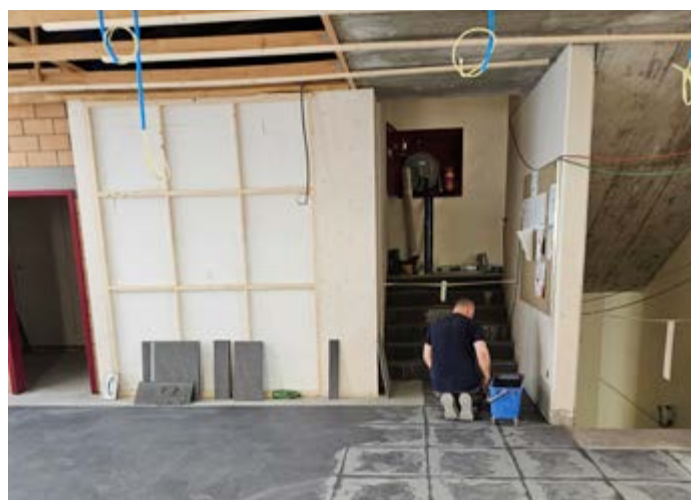
Auf der Baustelle der Mehrzweckhalle geht es Schritt für Schritt weiter. Die Sanierungsarbeiten entwickeln sich planmässig, und sowohl der zeitliche Ablauf als auch die Kosten liegen weiterhin im vorgesehenen Rahmen.

Die aktuellen Aufnahmen vermitteln einen Eindruck davon, wie sich die Mehrzweckhalle im Zuge der Sanierung zunehmend verändert.

Olivier Périat



Einblick in die Arbeiten an den Duschräumen



Eingangsbereich



Die Arbeiten am Herren-WC



Haustechnik und Lüftung

Generationenprojekt in Walperswil

Jung und Alt miteinander verbinden

Unsere Gemeinde lebt von Menschen jeden Alters - von den Erfahrungen der älteren Generation bis zur Energie und Kreativität der Jungen.

Genau daraus möchten wir etwas Wertvolles entstehen lassen: ein neues Generationenprojekt in unserem Dorf.

Ein regelmässiger Anlass soll zu einem Ort der Begegnung werden, an dem sich Jung und Alt treffen, austauschen und gegenseitig unterstützen können.

Die ältere Generation verfügt über einen grossen Schatz an Wissen, Lebenserfahrung und handwerklichen Fähigkeiten.

Junge Menschen wiederum bringen neue Ideen, digitale Kenntnisse und frischen Schwung mit.

In gemeinsamen Aktivitäten können beide Seiten voneinander profitieren.

Sei es beim gemeinsamen Spielen, Werken, Erzählen, Kochen, Musizieren oder einfach bei einem gemütlichen Gespräch bei Kaffee und Kuchen.

Mit dem Projekt möchten wir das Miteinander im Dorf stärken und einen Raum schaffen, in dem Beziehungen entstehen.

Die Treffen sollen ein lebendiger Treffpunkt werden, offen für alle Generationen.

Zurzeit befinden wir uns in der Planungsphase und freuen uns über Menschen, die Interesse haben mitzumachen oder Ideen einzubringen.

Der erste geplante Anlass findet am **Freitag, 9. Oktober 2026, 15:30 Uhr** im Spycher statt.

Für weitere Fragen stehen Simone Hofer (079/293'15'76) oder Sarah Binggeli (079/356'62'02) gerne zur Verfügung.

Sarah Binggeli

Achtlos entsorgt – auf Kosten aller

Mehrere Müllsäcke neben öffentlichen Abfalleimern, ausgeleerter Abfall auf dem Boden und kistenweise leere Flaschen neben den Glascontainern: Die Bilder, die am ersten Augustwochenende in Walperswil entstanden sind, sprechen eine deutliche Sprache. Bereits eine Woche zuvor zeigte sich an verschiedenen Stellen ein ähnliches Bild.

Was für die Verursacherinnen und Verursacher offenbar eine schnelle Entsorgung ist, bedeutet für den Gemeindemitarbeiter zusätzlichen Aufwand. Die öffentlichen Abfalleimer müssen inzwischen deutlich häufiger geleert werden. Dazu kommen das Einsammeln und Sortieren herumliegenden Abfalls sowie das Reinigen der betroffenen Plätze.

Öffentliche Abfalleimer und Sammelstellen sind dafür vorgesehen, Abfälle in den dafür bestimmten Mengen und Formen aufzunehmen. Müllsäcke gehören in die reguläre Kehrrichtentsorgung, Glas in die dafür vorgesehenen Container. Werden die Einrichtungen zweckentfremdet oder überfüllt, bleibt die zusätzliche Arbeit letztlich bei der Gemeinde – und damit bei der Allgemeinheit.

Die Gemeinde bittet deshalb darum, Abfälle ordnungsgemäss zu entsorgen und die Sammelstellen sauber zu hinterlassen. Die Bilder zeigen eindrücklich, wie schnell aus einer vermeintlich kleinen Nachlässigkeit zusätzlicher Aufwand und ein unschöner Anblick für alle werden.

Manuela Perny



Zukunftsgerichtete Investition in die Wasserversorgung

Sanierung des Wasserturms Gimmiz

Um langfristige Planungssicherheit zu schaffen, hat der Verwaltungsrat der Wasserverbund Seeland AG den anstehenden Investitionsbedarf der Infrastruktur rund um den Wasserturm Gimmiz eingehend analysiert. Dabei wurde der Grundsatzentscheid gefällt, am Weiterbetrieb des über 50-jährigen Wasserturms festzuhalten. In der Folge wurden zukunftsgerichtete Sanierungsmassnahmen definiert, die den sicheren Betrieb der Anlage bis mindestens zum Auslaufen der Grundwassernutzungskonzession im Jahr 2053 gewährleisten.

Erste Bauetappe vor dem Abschluss

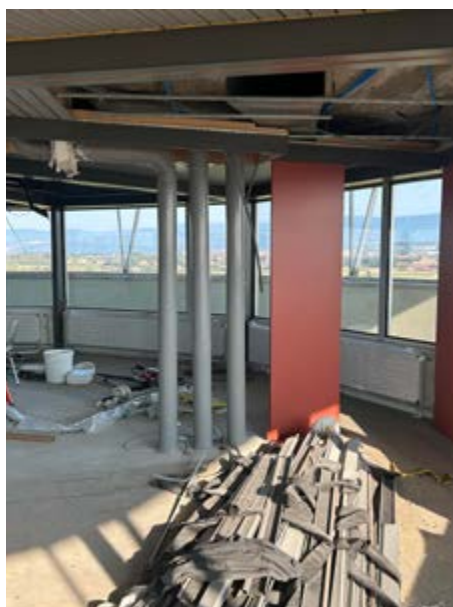
Im Rahmen einer ersten Bauetappe werden am Wasserturm umfassende Arbeiten zur Sicherung der Gebrauchstauglichkeit durchgeführt. Dazu gehören eine Flachdachsanierung, verschiedene Betoninstandsetzungen sowie die Erneuerung der Schaltanlage, der Elektroinstallationen inklusive Beleuchtung, der Steuerung und der Messtechnik. Zudem ist eine energetische Sanierung des vierten Obergeschosses vorgesehen, die unter anderem den Glasersatz, eine verbesserte Isolation und den Einbau einer Luft-Wasser-Wärmepumpe umfasst. Diese Arbeiten haben Anfang Mai 2026 begonnen und werden plangemäss Ende September 2026 abgeschlossen.

Höhere Versorgungssicherheit durch Bypass-Leitung

Um die Wasserversorgung bei einem allfälligen Ausfall des Wasserturms abzusichern, wird im Herbst 2027 eine neue, externe Bypass-Leitung realisiert. Das ausgearbeitete Projekt basiert auf einer manuellen Steuerung und einer zusätzlichen Leitungsverbindung zwischen der Zubringerleitung der Grundwasserpumpwerke und der Abgangsleitung zu den Partnerbetrieben. Diese Verbindung wird bewusst ausserhalb der potenziellen Einsturzzone des Turms verlegt. Die Umgehungsleitung erhöht nicht nur den Schutz vor erdbebenbedingten Ausfällen, sondern spart bei der späteren Sanierung des Turmreservoirs auch erhebliche Kosten für provisorische Versorgungen ein, während der Betrieb jederzeit aufrechterhalten bleibt.

Ausblick auf die nächste Etappe und Finanzierung

Im Frühling 2028 folgt die nächste Sanierungsphase direkt im Wasserturm. Dabei wird die Auskleidung der äusseren Reservoirkammer im dritten Obergeschoss komplett ersetzt. Für die gesamte Sanierung des Wasserturms sowie die zusätzliche Bypass-Leitung ausserhalb des Bauwerks hat der Verwaltungsrat Rahmenkredite im Gesamtbetrag von 1'850'000 CHF beschlossen.



Nachruf Urs Hänni

Mit grosser Betroffenheit und Trauer nimmt die Kirchgemeinde Walperswil-Bühl Abschied

Urs Hänni ist am 12. Mai 2026 für die meisten von uns völlig unerwartet und mitten aus seinem Engagement für die Kirchgemeinde verstorben.

Urs Hänni war eine Persönlichkeit, die sich über viele Jahre mit grossem Einsatz, Verlässlichkeit und bemerkenswerter Leidenschaft für das kirchliche Leben eingesetzt hat. Als langjähriges Mitglied und Präsident des Kirchgemeinderats prägte er die Entwicklung unserer Kirchgemeinde mit. Sein Wirken war geprägt von Verantwortungsbewusstsein, Tatkraft und einem starken Willen.

Man konnte sich jederzeit auf seine Unterstützung verlassen. Bei den Sitzungen des Kirchgemeinderats war er stets der Erste. Wenn eine Aufgabe

anstand, war er immer bereit, mit anzupacken. Er hat lieber selbst mit angepackt, als den anderen bei der Arbeit zuzuschauen.

Urs brachte Ideen ein, übernahm Verantwortung und setzte sich mit grosser Ausdauer und Hartnäckigkeit für Lösungen ein. Dabei verlor er das Wohl der Kirchgemeinde und ihrer Mitglieder nie aus den Augen. Sein Engagement ging über das Selbstverständliche hinaus. Besonders beim Projekt «Kirche32» setzte er sich dafür ein, attraktive Rahmenbedingungen für Mitarbeitende und Pfarrpersonen zu schaffen und die Zusammenarbeit über die Gemeindegrenzen hinaus zu stärken. Auch beim aufwendigen Erneuerungsprojekt der Heizung für

Pfarrhaus und Spycher war er «das Zugpferd».

Wer Urs kannte, wusste, dass er seine Meinung klar und direkt vertrat. Das führte manchmal zu intensiven Diskussionen und kontroversen Gesprächen. Doch gerade diese Offenheit war Ausdruck seines grossen Engagements. Am Ende stand für ihn nicht das «Rechthaben» im Vordergrund, sondern das «Finden» einer tragfähigen Lösung. Und wenn ein Entscheid gefällt war, konnte man sich auf Urs verlassen: Im Fall der Fälle stand er hinter dem gemeinsamen Weg und hinter den Menschen, mit denen er zusammenarbeitete.

Hinter seiner direkten Art verbarg sich aber auch ein weicher Kern. Wer Urs näher kannte, wusste, dass ihm die Menschen wichtig waren und dass er für alle ein offenes Ohr hatte.

Wie wichtig ihm die Zusammenarbeit mit anderen Menschen war, zeigt auch sein Lebensrückblick. Dort schrieb er, die wertvollsten Erfahrungen habe er stets in der Teamarbeit gemacht. Besonders sein Engagement im Kirchgemeinderat habe ihn geprägt, und viele Menschen aus dieser Zeit seien ihm ans Herz gewachsen. Diese Worte zeigen, wie sehr ihm die Kirche, die Gemeinschaft und die Menschen in unserer Gemeinde am Herzen lagen.

Wir sind dankbar für alles, was Urs Hänni unserer Kirchgemeinde geschenkt hat. Sein unermüdlicher Einsatz, seine Beharrlichkeit und seine Verbundenheit mit den Menschen werden uns in bester Erinnerung bleiben.

Unser tiefes Mitgefühl gilt seiner Partnerin Sabine, seiner Familie und allen Angehörigen.

*Kristina Keller,
Sekretariat Kirchgemeinde Walperswil-Bühl*



Neues Co-Präsidium

An der Kirchgemeindeversammlung vom 21. Juni 2026 wurde die Nachfolge des langjährigen Präsidenten Urs Hänni gewählt.

Gemeinsam führen, gemeinsam entscheiden und gemeinsam Verantwortung tragen:

Dieses Prinzip steht im Zentrum des neuen Co-Präsidiums der Kirchgemeinde. Mit Beatrice Kaltenrieder und Thomas Teuscher übernehmen zwei engagierte Persönlichkeiten diese Aufgabe.

Seit dem Frühling 2024 engagieren sich beide im Kirchgemeinderat und haben die Arbeit der Behörde bereits aus unterschiedlichen Perspektiven kennengelernt. Nun übernehmen sie gemeinsam das Co-Präsidium.

Beatrice Kaltenrieder ist im Seeland aufgewachsen und lebt mit ihrer Familie in Walperswil. In ihrer Freizeit verbringt sie gerne Zeit im Garten und mit ihrer Familie. Im Kirchgemeinderat ist sie seit ihrem Eintritt gemeinsam mit Marianne Roth

für die Seniorenarbeit verantwortlich. Der persönliche Kontakt und das Miteinander der Generationen liegen ihr besonders am Herzen.

Thomas Teuscher ist in den Bergen aufgewachsen und verbringt seine Freizeit am liebsten wandernd in der Natur. Beruflich ist er Mitglied der Geschäftsleitung eines Arbeitgeberverbandes; ursprünglich hat er den Beruf des Landmaschinenmechanikers erlernt. Im Kirchgemeinderat verantwortet er den Bereich Anlässe und setzt sich dafür ein, Begegnungen zu schaffen und das Gemeindeleben aktiv zu gestalten. Mit ihren unterschiedlichen Lebenswegen, Erfahrungen und Interessen ergänzen



sich die beiden gut. Gemeinsam möchten sie Verantwortung übernehmen und die Kirchgemeinde mit Offenheit, Teamgeist und einem offenen Ohr für die Anliegen der Gemeindemitglieder weiterentwickeln.

«Wir freuen uns auf die neue Aufgabe im Kirchgemeinderat! Gemeinsam können wir Bewährtes fortführen und neue Ideen umsetzen.», so das neue Co-Präsidium.

Kristina Keller,

Sekretariat Kirchgemeinde Walperswil-Bühl

Nachmittage für Seniorinnen und Senioren

Das gemütliche Beisammensein kehrt zurück

Freut euch von November bis März auf abwechslungsreiche und spannende Anlässe, gemütliches Beisammensein und schöne gemeinsame Stunden. Es erwarten euch wieder interessante und unterhaltsame Nachmittage – lasst euch überraschen!

Wir freuen uns, euch bald wieder im Multifunktionsraum in Walperswil begrüßen zu dürfen.

Termine vormerken und dabei sein:

06. November 2026

11. Dezember 2026

15. Januar 2027

05. Februar 2027

12. März 2027

Der Flyer mit detaillierten Informationen erscheint in Kürze.



Beriska-Bandura

Das Ensemble aus Kiew ist bereits seit 10 Jahren bei uns zu Gast

Seit 10 Jahren ist das Ensemble BERISKA aus Kiew bei uns in der Kirche zu Gast und bereichert uns mit seiner einzigartigen Musik. BERISKA aus Kiew bringt die faszinierende Vielfalt traditioneller ukrainischer Musik auf die Bühne: geistliche Lieder, Volkslieder, Kosakenballaden und Werke ukrainischer Dichter – begleitet von Bandura und Bajan. Im Mittelpunkt steht die einzigartige Bandura, ein ukrainisches Saiteninstrument mit bis zu 70 Saiten, dessen Klang an eine Harfe erinnert.

Freitag, 30. Oktober 2026 um 19.30 Uhr, in der Kirche Walperswil

Unter der Leitung der Bandura-Komponistin und Solistin Tetiana verbindet BERISKA musikalische Tradition mit grosser Leidenschaft. Ihre Musik vermittelt Tiefe, Wärme, Zärtlichkeit und Heimatliebe und lässt die Zuhörer die ukrainische Seele unmittelbar erleben.



Abschied nehmen – aber wie?

Pfarrer Dominik von Allmen beleuchtet ein Thema, welches so mancher gern vor sich herschiebt.

Seit anderthalb Jahren bin ich Pfarrer. In dieser Anfangsphase hat mich am meisten überrascht, wie selten Beerdigungen sind. Das mag Zufall sein, anderthalb Jahre sind nicht sehr aussagekräftig. Fest steht aber auch: Die Formen, mit denen Menschen von ihren Verstorbenen Abschied nehmen, wandeln sich.

Für mich als «Neuling» im Pfarrberuf warf das die Frage auf: Sind kirchliche Bestattungen und Trauerfeiern ein Auslaufmodell?

Heutige Bestattungsformen

Vor einer Weile war ich deshalb an einer Weiterbildung zu diesem Thema. Der Theologe Thomas Klie hat dort gezeigt, in welche Richtungen sich der Umgang mit Abschied und Tod entwickelt.

Gleich vorweg: Kirchliche Formen des Abschieds werden nicht überflüssig. Wenn sich das Umfeld verändert, verändern sie sich mit. Aber wie?

Zurück zur Natur

Thomas Klie unterscheidet drei Formen des Abschieds, die zunehmend wichtig werden.

Die erste Form sucht die Nähe zur Natur: Man verstreut die Asche etwa in den Bergen, an einem See oder bestattet die Urne in einem Friedwald. (Diese Bestattungsart unter Bäumen ist übrigens eine Schweizer Erfindung und ein «Exportschlager».)

Kunstvoll und individuell

Die zweite Form gestaltet den Abschied wie ein Kunstwerk: Ein grosses Bild der verstorbenen Person, eine besondere Urne, die Lieblingsmusik – mitunter erhält dann auch die Asche eine besondere Behandlung, etwa indem sie zu einem Diamanten gepresst wird.

Schlicht und einfach

Die dritte Form zieht sich ins (fast) Anonyme zurück: Ein Gemeinschaftsgrab,

ein kleines Namensschild, höchstens eine kurze Zeremonie im engsten Familienkreis. Oft ist das sogar der Wunsch der Verstorbenen. Sie wollen vielleicht Rücksicht nehmen, keinen Aufwand verursachen. Niemand soll später ein Grab pflegen müssen.

Vieles ist möglich

Natürlich werden die drei Formen oft miteinander kombiniert. Zum Beispiel kann eine Bestattung in der Natur schlicht und «anonym» erfolgen. Sie kann aber auch im Rahmen einer individuellen Feier kunstvoll gestaltet werden.

Wenn ich mich unter Pfarrkollegen und -kolleginnen umhöre, stelle ich fest: Es ist für die allermeisten selbstverständlich, dass wir als Pfarrpersonen auch solche neueren Formen des Abschieds mitgestalten. Eine Beisetzung in der Natur kann auch von einer Pfarrperson begleitet werden, mit oder ohne spätere

Feier in der Kirche. Und auf kunstvolle Zeremonien verstehen wir uns ohnehin, schliesslich gestalten wir auch sonst allerlei Gottesdienste, Rituale und Feiern.

Zukunftsoffene Kirche

Es beunruhigt mich deshalb nicht mehr besonders, dass die Formen des Abschieds in Bewegung sind. Wir haben als Kirchgemeinden und als Pfarrpersonen nach wie vor viel zu bieten. Auch für Menschen, die nicht jeden Sonntag «z'Predigt» gehen. Das zeigt sich etwa in dem Kurzinterview mit meinem Teamkollegen Jürg Kägi.

Auch ausserhalb der Kirche beschäftigen sich Menschen intensiv mit dem Thema Abschied und Trauer. So die Kallnacher Künstlerin und Trauerbegleiterin Renée Magaña, der ich ebenfalls ein paar Fragen gestellt habe.

Dominik von Allmen-Mäder, Pfarrer



Fragen darf man immer

Ein Interview mit Jürg Kägi. Er ist seit bald 30 Jahren Pfarrer und heute im Pfarrteam der KIRCHE32.

Jürg, was hat sich während deiner Berufszeit verändert?

Die Freiheit ist grösser geworden. Früher gab es das Übliche, und damit war es gut. Heute muss man sich selber viel mehr überlegen, und das überfordert manche. Wenn sich Angehörige dann für eine Feier entscheiden, tun sie es sehr bewusst und persönlich. Das finde ich eine schöne Entwicklung.

Viele denken, eine kirchliche Bestattung laufe nach «Schema F» ab.
Das stimmt so nicht. Alles steht und

fällt mit dem Zuhören: Was will diese Familie, was ist für sie stimmig? Ich zeige Möglichkeiten auf, etwa bei der Musik. Da denken alle sofort an die Orgel und bei der Orgel nur an Barock. Aber die Orgel kann mehr – und es muss auch nicht immer Orgel sein. Sowieso, für alle Wünsche und Ideen gilt: Fragen darf man immer!

Was, wenn jemand nicht auf dem Friedhof bestattet werden will?

Das kann gut sein, es gibt ja andere Möglichkeiten! Man sollte dabei bedenken: Auf dem Friedhof gibt es

einen Ort und einen Namen, auch beim Gemeinschaftsgrab, und hingehen darf jede und jeder. In der Natur ist der Bestattungsort bald nicht mehr ersichtlich und nicht allen bekannt. Da muss man abwägen.

Ein persönlicher Schlusssatz?

Bringt doch Blumen! «Anstelle von Blumen gedenke man...» steht heute auf fast jeder Todesanzeige. Spenden sind gut. Aber wenn dann gar nichts mehr dasteht, sieht es trostlos aus. Das Schöne hat auch etwas Tröstliches.

Es muss nicht alles sofort kommen

Ein Interview mit Renée Magaña. Sie lebt in Kallnach und arbeitet als Künstlerin und Trauerbegleiterin.

Renée, du machst den Tod seit über 20 Jahren zum Thema deiner Kunst. Wie kommt das an?

Lange war es schwierig, man nannte mich die «Makaber-Magaña». In der Schweiz findet über den Tod kaum ein öffentliches Gespräch statt. Erst seit einigen Jahren bewegt sich etwas – aber vor allem beim Bestatten, weniger beim Reden.

Du sagst, bei uns sei der Tod aus dem Alltag verschwunden. Woher kommt das?

Im Mittelalter war die Schweiz katholisch, und der Tod war überall zu sehen. Dann kam die Reformation, und mit dem Bildersturm warf man alles hinaus: die Bilder in den Kirchen, die Totentänze,

auch vieles an Kunst rund um Grab und Trauer. Ich vermute: So ist der Tod im Alltag unsichtbar geworden, und das ist bis heute so geblieben.

Und was fehlt uns dadurch?

Die äusseren Zeichen. Früher gab es Trauerflor und Trauerkleider, ein ganzes Trauerjahr. Heute sieht man niemandem an, dass er trauert. So kann man es weniger gut einordnen, wenn jemand sich anders verhält oder gerade sehr dünnhäutig ist.

Was hilft Trauernden konkret?

Zu wissen, dass Trauer keinen Zeitplan hat. Im Berufsleben bekommt man drei Tage frei, wenn der Ehepartner stirbt. Das zeigt, wie schnell äusserlich alles

wieder «wie normal» weiterläuft. Trauer hält sich aber nicht an solche Vorgaben. Eine Floristin sagte mir, man sollte besser Gutscheine schenken als Sträusse: Die Blumen kommen alle in der ersten Woche. Schöner wäre, wenn drei oder sechs Monate später jemand daran denkt. Das gilt für Trauer allgemein: Es muss nicht alles sofort kommen.

Mehr Betreuung, mehr Möglichkeiten

Die Tagesschule Walperswil wächst weiter.

Wie bereits im vergangenen Schuljahr wird auch im neuen Schuljahr montags eine Betreuung am Morgen, über Mittag und am Nachmittag angeboten. Neu kommt ab diesem Schuljahr der Dienstag dazu: An diesem Tag können die Kinder am Morgen und über Mittag betreut werden. Das Mittagessen findet wie gewohnt an beiden Tagen im Restaurant Traube statt.

Die Erweiterung ist eine Reaktion auf das steigende Interesse am Tagesschulangebot. Für immer mehr Familien ist es wichtig, dass sich Beruf und Kinderbetreuung miteinander vereinbaren lassen. Die Tagesschule bietet dafür eine verlässliche Ergänzung zur Unterrichtszeit und schafft für die Kinder einen vertrauten Rahmen über den Schulunterricht hinaus.

Ein neues Gesicht im Betreuungsteam



Damit ein solches Angebot funktioniert, braucht es nicht nur Räumlichkeiten und Organisation, sondern vor allem Menschen, die sich um die Kinder kümmern. Neu zum Tagesschulteam gehört Stefania Howald.

Die zweifache Mutter und Grossmutter lebt mit ihrem Ehemann in Lyss. Sie arbeitet als Fitnesstrainerin und unterrichtet verschiedene Gruppenkurse. In ihrer Freizeit ist sie gerne mit ihrer Familie sportlich unterwegs. Mit dem Schulhaus und den Kindern in

Walperswil ist sie bereits vertraut: Seit einem Jahr arbeitet sie als Klassenhilfe im Kindergarten.

Ab August 2026 ist Stefania Howald jeweils am Montagmorgen, Dienstagmorgen und Montagnachmittag in der Tagesschule tätig.

Damit bringt sie sowohl ihre Erfahrung im Umgang mit Kindern als auch ihre Freude an Bewegung und Aktivität in den Betreuungsalltag ein.

Tagesschule – ein Gewinn für alle?

Dass eine Tagesschule Familien entlasten kann, steht für den jungen SVP-Politiker Joel Rügsegger ausser Frage. Rügsegger, Gemeinderat aus Riggisberg, der sich an der Augustfeier vorgestellt hatte, beantwortete die Frage nach seiner Einschätzung zur Tagesschule im Nachgang zu seinem Auftritt: Seiner Ansicht nach bietet eine Tagesschule Eltern zusätzliche Möglichkeiten, die Betreuung und Verpflegung ihrer Kinder zu organisieren. Gerade weil das familiäre Umfeld nicht bei allen Familien die Möglichkeit bietet, die Kinder regelmässig zu betreuen, könne ein gut organisiertes Angebot helfen, Beruf und Familie besser miteinander zu vereinbaren.

Die Vorteile für Gemeinden liegen auf der Hand: Eine Tagesschule kann ein Standortvorteil sein und eine Gemeinde für Familien und Arbeitnehmende attraktiver machen. Gleichzeitig weist er darauf hin, dass ein solches Angebot Ressourcen benötigt. Gemeinden müssten zusätzliches Personal einsetzen, geeignete Räume bereitstellen und die entsprechenden finanziellen Mittel aufbringen. Zudem stelle sich die Frage, wie weit Betreuungs- und Erziehungsaufgaben von der Familie auf die Gemeinde und damit auf deren Mitarbeitende übertragen werden sollten.

Auch die Finanzierung gehört für Rügsegger zur Diskussion. Zwar können die Gemeinden Beiträge für den Besuch der Tagesschule verrechnen und damit einen Teil der Kosten decken. Reichen diese Einnahmen nicht aus, muss die Gemeinde die verbleibenden Kosten aus dem Gesamthaushalt tragen – und damit letztlich die gesamte Bevölkerung.

Für Rügsegger ist die Tagesschule deshalb weder einfach nur eine zusätzliche Ausgabe noch eine Selbstverständlichkeit. Sie bietet Familien konkrete Unterstützung und kann für eine Gemeinde ein attraktives Angebot darstellen. Gleichzeitig müsse aber darauf geachtet werden, dass der personelle, räumliche und finanzielle Aufwand im Verhältnis zum Nutzen steht.

In Walperswil zeigt sich die Entwicklung derzeit vor allem an einem: Das Interesse an der Tagesschule nimmt zu. Mit dem zusätzlichen Betreuungstag am Dienstag wird das Angebot erweitert, und mit Stefania Howald erhält das Betreuungsteam zugleich Verstärkung. Die Verantwortlichen freuen sich darauf, auch im neuen Schuljahr viele Kinder zu betreuen und zu begleiten.

Tagesfamilienorganisation

Wichtige Information des Kantons Bern

Die Gesundheits-, Sozial- und Integrationsdirektion des Kantons Bern weist darauf hin, dass man als Tagesfamilie gilt, sobald man regelmässig tagsüber Kinder unter 12 Jahren in der eigenen Wohnung gegen Bezahlung betreut. Gemäss Artikel 12 der Verordnung über

die Aufnahme von Pflegekindern (PAVO, SR 211.222.338) **besteht eine Meldepflicht** für die entgeltliche Betreuung von Kindern im eigenen Haushalt.

Das bedeutet, dass alle Tagesfamilien sich beim Amt für Integration und Soziales (AIS) anmelden müssen. Diese

Meldepflicht ist wichtig, um die Qualität der Kinderbetreuung zu gewährleisten.

Für weitere Informationen verweist die Direktion auf die Homepage des AIS und erinnert an die rechtzeitig Anmeldung, um den gesetzlichen Voraussetzungen zu entsprechen.

Neuigkeiten aus der Primarschule

Der Start ins neue Schuljahr bringt einige Veränderungen mit sich

Am 10. August 2026 hat das neue Schuljahr begonnen. Für 17 Kinder war dies der erste Tag im Kindergarten und 11 Kinder starteten in die 1. Klasse.

Das Jahr 2026 hält für die Primarschule Walperswil Bühl einige Herausforderungen und Veränderungen bereit. Einerseits hält uns die Sanierung der Mehrzweckhalle auf Trab und andererseits startete das Schuljahr im August mit einigen personellen Wechseln.

Neue Lehrpersonen

Im neuen Schuljahr sind zwei neue Lehrpersonen an der Schule Walperswil Bühl tätig.

Herr **Mika Liechti** aus Ins unterrichtet als Fachlehrperson in den ersten bis dritten Klassen. Neben dem pädagogischen Abschluss ist Mika Liechti auch gelernter Landschaftsgärtner und arbeitet in beiden Berufen.

Herr **Lukas Baumann** aus Twann unterrichtet als Klassenlehrperson die sechste Klasse. Er hat langjährige, internationale Unterrichtserfahrung und

suchte eine Tätigkeit an einer kleineren Schule.

Wir wünschen den beiden viel Freude bei der Arbeit mit den Kindern.

Wechsel in der Schulleitung

Der Schulleiter Thomas Schütz hat Ende Juli den wohlverdienten Ruhestand angetreten. Thomas Schütz prägte die Schule während vieler Jahre und wir danken ihm ganz herzlich für seine Arbeit und sein überdurchschnittliches Engagement.

Seit August habe ich, **Sascha Hinni**, die Leitung der Schule Walperswil Bühl übernommen. Ich danke dem Gemeinderat und dem Bildungsrat herzlich für ihr Vertrauen. Seit acht Jahren bin ich als Klassenlehrperson in Walperswil tätig und kenne daher das Schulhaus sowie sein Umfeld.

Kurz zu meiner Person:

Aufgewachsen im Seeland bin ich der Region treu geblieben und mit meinen zwei Kindern und meiner Frau in Siselen sesshaft.

Mit Studien in wirtschaftlichen, musikalischen und pädagogischen Bereichen bin ich beruflich seit über 25 Jahren im pädagogischen Umfeld unterwegs. Durch langjährige Unterrichtstätigkeiten am Gymnasium, kaufmännischer Berufsschule sowie Musik- und Primarschule durfte ich breite Erfahrungen auf unterschiedlichsten Stufen machen.

In der Freizeit bewege ich mich gerne draussen in der Natur, dirigiere eine Blasmusik und koche leidenschaftlich gern.

Ich starte motiviert und verantwortungsbewusst in die neue Funktion und stelle mich anstehenden Herausforderungen. Diese liessen übrigens auch nicht lange auf sich warten.

Ich freue mich auf eine interessante Zeit in einer lebhaften Schule Walperswil Bühl.

Sascha Hinni



Sascha Hinni



Lukas Baumann



Mika Liechti

Ein besonderes
Schulabschlussprojekt

Aarberger Sekundarschüler bauen ein Kart

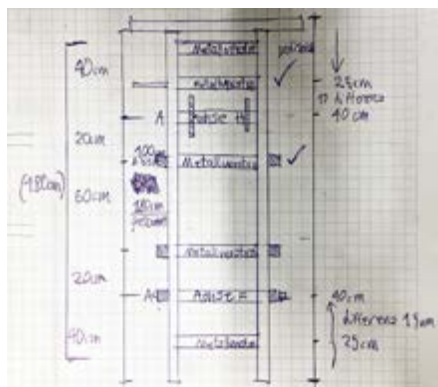
Wie die Idee entstand

Bereits Ende der achten Klasse begannen wir mit den Überlegungen zu unserem Abschlussprojekt im Werken. Ein Gemeinschaftsprojekt war in unseren Augen eine tolle Sache und so kamen wir auf die Idee, ein Kart zu bauen. Nach etwas Überzeugungsarbeit wurde dies tatsächlich bewilligt. Und so fingen wir mit der Planung an.

Die Planung

Wir wollten den Bau des Karts so einfach wie möglich halten. Deswegen gingen wir von einem einfachen Leiterrahmen aus, auf dem wir aufbauen wollten. Über die meisten Masse hatten wir noch keinen blassen Schimmer, aber das würde sich während des Baus von alleine klären.

Der Grossteil der Planung bestand in der Teilesuche. Wir investierten viele Stunden darin, nur um dann doch die Hälfte falsch zu kaufen. Das lag vor allem an der endlosen Vielfalt verschiedener Montagesysteme, die von den Händlern nicht immer ganz klar beschrieben wurden. Dass wir uns alle zum ersten Mal mit so etwas beschäftigten, machte die Sache nicht leichter. Doch am Ende hatten wir alle Teile zusammen und dazu viel Erfahrung mit Amazon, AliExpress und Co.



Der Bau beginnt

Nun fingen wir an, unsere Ideen in die Wirklichkeit umzusetzen. Zuerst schweissten wir den leiterähnlichen Rahmen aus 30 mm starkem Vierkantrohr zusammen. Darauf schraubten wir die Hinterachse mit Bremsscheibe und Antriebsritzel. Es folgten die Lenkachsen links und rechts. Und so konnte das Gefährt fast schon

rollen. Für die Lenkung starteten wir mit dem Lenkhebel entsprechend dem Ackermannwinkel, befestigten daran die Spurstange. Nach den ersten Tests trafen wir eine grosse Entscheidung, denn die 2,5 cm Bodenfreiheit schienen uns dann doch zu gering. Und so Schnitten wir wieder alles auseinander und erhöhten die Bodenfreiheit um etwas mehr als das Doppelte. Diese Übung warf uns zwar stark im Zeitplan zurück, war es aber auf jeden Fall wert. Dann ging es flott weiter. Bald waren Sitz und Lenkung montiert, und der lang ersehnten Rolltest brachte endlich ein Erfolgserlebnis.

Die Motorisierung

Ein besonderer Teil unseres Karts ist seine Motorisierung. Der Ausgangspunkt dafür war ein einzylindriger Viertakter mit 420 Kubikzentimeter Hubraum, ca. 3500 Umdrehungen pro Minute und 15 PS. Die Karts der Kartbahn Lyss haben zum Vergleich nur 200 Kubik mit 5.5 PS. Aber aus so einem Motor kann man noch deutlich mehr herausholen. So begannen wir damit, das ganze Ding erst mal auseinanderzubauen. Wir entfernten den Vergaser, den Drehzahlbegrenzer und den Ölsensor. Dann wurden mit viel Mühe neue Flansche hergestellt, jeweils für die Auslass- und die Einlassseite des Motors. Wir bestellten einen neuen 32 mm PWK-Vergaser mit Performanceluftfilter und bauten diesen statt der Originalteile wieder ein. Das Ergebnis ist gut, der Motor erreicht nun schätzungsweise 20 PS und dreht bis ungefähr 5000 Umdrehungen.

Der nächste grosse Schritt war die Kontrolle aller Schweissnähte und das Vorbereiten für die Lackierung. Auf die Farbe, die an Formel-1-Wagen angelehnt sein soll, kam zum Schutz noch eine Lage Klarlack. Der Motor erhielt eine massgeschneiderte Abgasanlage aus Chromnickelstahl und einen elektrischen Anlasser. Zur Werkausstellung war es in diesem Zustand bereits ein Hingucker und konnte hoffentlich kommende Jahrgänge inspirieren.



Wie geht es weiter

Das Projekt wird auch nach der Schulzeit fortgeführt. An Ideen mangelt es nicht. Für einen Elektrischen Starter müsste man eine vollwertige Elektronikanlage einbauen, da ist es mit einem grossen Akku leider nicht getan, was wiederum Kosten verursacht. Davon werden wir uns aber nicht abschrecken lassen, denn damit könnte man auch eine Fahrzeugbeleuchtung ermöglichen. Und auch eine Unterbodenbeleuchtung sieht einfach zu schön aus.

Eine Verkleidung aus Glasfaserteilen wäre nett, denn eine Metallverkleidung ist zu schwer und keine Verkleidung ist hässlich und kann sogar gefährlich sein.

Wie man sieht, fließt in so ein Projekt viel mehr Denkarbeit, als man als Aussenstehender meinen könnte.

Wir alle, Yanick aus Lobsigen, Raphael und Nando aus Barga sowie Lian und Malte aus Walperswil, sind stolz und dankbar, dass wir dieses tolle Projekt umsetzen konnten.

Derzeit parkiert das Kart in Walperswil. Wenn uns jemand beim Bauen antrifft, darf man uns gerne ansprechen und mit uns fachsimpeln.

Malte Zeigmeister



Auf Rollen zum Europameistertitel

Der Walperswiler Tim Röthlisberger ist mit der Schweizer U19-Nationalmannschaft Europameister im Inlinehockey geworden. Was 2021 als zusätzliche Sportart neben dem Eishockey begann, führte den 18-Jährigen in diesem Sommer bis auf die internationale Bühne.



Schnell, technisch und intensiv

Inlinehockey erinnert auf den ersten Blick stark an Eishockey – gespielt wird allerdings auf Rollen und ohne Eis. Die Spieler bewegen sich auf einem glatten Spielfeld, das bei internationalen Turnieren 20 auf 40 Meter misst. Statt eines Pucks kommt ein spezieller Ball zum Einsatz, gespielt wird mit einem Hockeyschläger. Vier Feldspieler und ein Torhüter stehen jeweils auf dem Platz. Das Spiel ist schnell und körperlich intensiv und verlangt neben guter Kondition vor allem Geschicklichkeit, Übersicht und eine enge Zusammenarbeit im Team.



Vom Eis auf die Rollen

Tim Röthlisberger kam zunächst über das Eishockey zum Hockeysport. Im Alter von neun Jahren begann er 2017 beim SC Lyss mit dem Eishockey. Im Frühling 2021 kam das Inlinehockey dazu: Tim schloss sich dem IHC Biel-Bienne an und betrieb fortan beide Sportarten. Während die Inline-Saison vom Frühling bis in den Herbst dauert, steht er ab Mitte August bis zum Frühling wieder auf dem Eis. 2025 wechselte Tim für eine Saison zu den Dzos Volants nach Bussy. Mit dem Team konnte er im Juni am Europa Cup in Rossemaison teilnehmen. Auch 2026 lief er zunächst für die Dzos Volants international auf, bevor er wieder zum IHC Biel-Bienne zurückkehrte. Durch die Qualifikation mit seinem damaligen Verein durfte er erneut am Europa Cup teilnehmen – diesmal in Kaarst.

Der Weg in die Nationalmannschaft

Parallel dazu rückte ein weiteres Ziel näher: die Schweizer Nationalmannschaft. Am 3. Mai wurde Tim zum Nationalmannschafts-Auswahltag in Givisiez eingeladen. Aus den zahlreichen Inlinehockey-Spielern der Schweiz waren rund 50 Talente für zwei Auswahltag aufgeboden worden. Im anschliessenden Nati-Camp in

Bräunlingen vom 15. bis 17. Mai wurde das Kandidatenfeld weiter verkleinert. Mit jedem Schritt stieg damit die Chance, tatsächlich das Schweizer Trikot tragen zu dürfen.

Am 15. und 16. August folgte das letzte Nati-Camp in Rossemaison. Danach war klar: Tim Röthlisberger gehört zum Schweizer U19-Kader für die Europameisterschaft in Ternitz.

Europameister in Ternitz

Vom 21. bis 23. August trafen in Ternitz die U19-Auswahlen aus der Schweiz, Deutschland, Österreich und Grossbritannien aufeinander. Die Schweizer Mannschaft erwischte einen starken Start und besiegte Österreich mit 13:0. Auch Grossbritannien wurde deutlich geschlagen. In der Gruppenphase musste die Schweiz allerdings gegen Deutschland eine 1:6-Niederlage hinnehmen – die einzige Niederlage des Turniers. In der entscheidenden Phase zeigte das Schweizer Team nochmals seine Stärke und sicherte sich schliesslich den Europameistertitel. Damit durfte Tim am Ende seines ersten Jahres in der Schweizer Nachwuchs-Nationalmannschaft die Goldmedaille entgegennehmen.

Für den Walperswiler ist der Titel ein besonderer Erfolg – und zugleich ein weiterer Höhepunkt auf einem Weg, der einst ganz klassisch auf dem Eis beim SC Lyss begonnen hatte.

Manja Zeigmeister



Premiere auf internationaler Bühne

Drei junge Musiker aus der Musikgesellschaft Walperswil stellten sich mit dem VBJ Youth Wind Orchestra erstmals dem World Music Contest in Kerkrade – und traten dabei gleich in der 1st Division an.

Für drei junge Musiker aus unserer Musikgesellschaft führte der Weg in diesem Sommer auf eine der bedeutendsten Bühnen der internationalen Blasmusik: Livio und Malte am Waldhorn sowie Julian an der Trompete gehören zum VBJ Youth Wind Orchestra und haben gemeinsam mit rund 70 jungen Musikerinnen und Musikern am World Music Contest (WMC) im niederländischen Kerkrade teilgenommen.

Der WMC findet nur alle vier Jahre statt und gilt als Weltmeisterschaft der Blasmusik. 2026 wurde erstmals eine eigene Youth Division für Blasorchester und Brass Bands angeboten. Umso bemerkenswerter: Das VBJ trat nicht in dieser Jugendkategorie an, sondern gemeinsam mit zwei weiteren Jugend-Auswahlorchestern in der 1st Division – der zweithöchsten Kategorie des WMC. Die Einteilung erfolgt nach dem musikalischen Leistungsniveau; für die 1st Division müssen die Orchester einen entsprechenden allgemeinen Spielstandard nachweisen.

Das VBJ ist kein gewöhnliches Jugendblasorchester, sondern ein Auswahlorchester:

Die jungen Musikerinnen und Musiker müssen ein Aufnahmeverfahren bestehen. Entsprechend hoch sind die musikalischen Anforderungen.

Ein starkes internationales Feld

In der 1st Division traf das VBJ auf 14 Orchester aus verschiedenen Ländern. Die ersten sechs Ensembles lagen mit Ergebnissen zwischen 92,75 und 94,22 Punkten aussergewöhnlich dicht beieinander. Dahinter folgte ein breites Mittelfeld. Das VBJ erreichte mit 87,42 Punkten den 11. Rang. Zwischen dem 7. und dem 12. Rang lagen dabei gerade einmal gut anderthalb Punkte. Zum Vergleich: Das Blasorchester Neuenkirch, eines der etablierten Schweizer Spitzenorchester, erreichte 88,14 Punkte und lag damit lediglich 0,72 Punkte vor dem VBJ. Besonders stark präsentierte sich das junge Berner Auswahlorchester beim Pflichtstück, das von allen Orchestern gespielt wird und dadurch einen direkten Vergleich ermöglicht. Mit 88,17 Punkten lag das VBJ hier sogar einen ganzen Punkt vor Neuenkirch und konnte auch weitere renommierte Orchester hinter sich lassen.

Auszeichnung für das beste Solo

Ein besonderes Ausrufezeichen setzte das VBJ mit einem Sonderpreis für das beste Solo im Pflichtstück. Die Jury zeichnete das Klarinettensolo des VBJ als bestes Solo dieser Kategorie aus – eine bemerkenswerte Anerkennung bei einem internationalen Wettbewerb mit 15 Orchestern.

Den zweiten Sonderpreis für das beste Solo im Selbstwahlstück erhielt das Swedish National Youth Windband für ein Saxofonsolo.

Beim Selbstwahlstück erreichte das VBJ 86,67 Punkte. Insgesamt resultierten daraus 87,42 Punkte und der 11. Rang. Für Livio, Malte und Julian war Kerkrade damit eine besondere musikalische Erfahrung: Als Teil eines Schweizer Jugend-Auswahlorchesters konnten sie sich bei einem der bedeutendsten internationalen Blasmusikwettbewerbe mit Orchestern aus ganz Europa messen – und dies bei ihrer ersten Teilnahme gleich in der 1st Division.

Manja Zeigmeister



Der FC Walperswil hat wieder eine Herrenmannschaft

Neben sportlichen Erfolgen soll auch die Freude am Fussball nicht zu kurz kommen

Beim FC Walperswil gibt es wieder eine aktive Herrenmannschaft. Eine Gruppe motivierter Fussballbegeisterter hat sich zusammengefunden und ist bereits in der laufenden Saison in der 5. Liga am Start.

Dabei soll nicht nur der sportliche Erfolg im Vordergrund stehen. Genauso



wichtig sind der Spass am Fussball, der Zusammenhalt im Team und natürlich das gemeinsame Vereinsleben. Wir freuen uns sehr, dass der Herrenfussball damit wieder einen festen Platz beim FC Walperswil erhält.

Auch weitere Fussballer sind beim FC Walperswil jederzeit willkommen. Wer Lust hat, wiederum die Fussballschuhe zu schnüren oder Teil der Mannschaft zu werden, darf sich gerne bei uns melden oder bei einem Training vorbeischaun. Natürlich freuen wir uns auch über möglichst viele Zuschauerinnen und Zuschauer aus dem Dorf, die unsere Mannschaft bei den Heimspielen unterstützen.

Unser nächstes Heimspiel in Walperswil: Samstag, 26. September 2026, 17.30 Uhr: FC Walperswil – SC Burgdorf 1898 b

Die Resultate der Mannschaft können zu jeder Zeit auf der offiziellen Homepage des Fussballverbandes Bern/Jura nachgeschaut werden.

Wir freuen uns auf die neue Saison und hoffen, den einen oder anderen aus dem Dorf auf oder neben dem Fussballplatz anzutreffen.

Ben Hodel

Jodlerklub Edelweiss sucht neue Stimmen

Dann ist man im Jodlerklub Edelweiss genau richtig.

Der Jodlerklub Edelweiss Walperswil möchte neue Stimmen für das gemeinsame Singen und Jutzen gewinnen. Dabei sind weder Jodlererfahrung noch Vorkenntnisse erforderlich – Freude am Singen und an der Geselligkeit genügen. Das Jodeln kann im Klub von Grund auf erlernt werden.

Neben dem musikalischen Miteinander spielt auch die Gemeinschaft eine wichtige Rolle. Bei den Proben wird gemeinsam gesungen und gejutzt, gelacht und diskutiert. Auch ausserhalb der wöchentlichen Proben gibt es immer wieder Gelegenheit, Zeit miteinander zu verbringen.

Die Proben finden jeweils mittwochs um 20 Uhr im Multifunktionsraum Walperswil statt. Interessierte können jederzeit unverbindlich an einer Probe teilnehmen und den Jodlerklub kennenlernen. Willkommen sind Frauen und Männer jeden Alters.

Weitere Informationen gibt es auf www.jodlerklub-walperswil.ch oder bei einem Vorstandsmitglied beziehungsweise der Dirigentin.

Kein Suppentag mehr

Im Zuge der Umstrukturierung hat der Jodlerklub zudem entschieden, den bisherigen Suppentag künftig nicht mehr durchzuführen. Der Klub bedankt sich bei der Bevölkerung für die langjährige Treue und Unterstützung.

Simone Amacker



*Unser DorfZyt-Pflanzenportrait
von Michèle Birchler-Zesiger:*



Die Küchenzwiebel

Allium cepa

Die Geschichte der Zwiebel reicht weit in das Altertum hinein. Bei den Ägyptern war die Zwiebel Isis, der Himmels-, Schicksals- und Mondgöttin, geweiht. Die Griechen und Römer boten die Zwiebel ihren Göttern als Opfergabe an. Auch in der heutigen Volksmedizin findet die Zwiebel viel Verwendung. Als Zwiebelzopf an der Haustüre gilt sie als Schutz gegen Infektionskrankheiten und dergleichen.

Selbstverständlich greifen wir beim Kochen sehr häufig zu dieser schlichten Zutat, welche grosses Potenzial zum Wachsen und Blühen hat. Die Küchenzwiebel gehört zu der Familie der Lauchgewächse. Als eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit wird sie seit über 5000 Jahren, als Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze kultiviert. Die schwefelhaltige Aminosäure Isoalliin ist für die antibakterielle und entzündungswidrige Wirkung der Küchenzwiebel verantwortlich.

Das Wirkprofil auf körperlicher Ebene gilt der Ausheilung von entzündlichen Reizprozessen an den Schleimhäuten der oberen Atemwege sowie guter Magen- und schmerzlosen Verdauungsprozessen.

In der Naturheilkunde wirkt *Allium cepa* säubernd, eröffnend, durchdringend, verdünnt und zerteilt zähe, grobe Feuchtigkeit. Phytotherapeutisch wird die Pflanze bei den folgenden Indikationen eingesetzt:

- Husten, Katarrhe der oberen Atemwege (mit erhöhter Sekretion)
- Heuschnupfen
- Mittelohrentzündung
- Appetitlosigkeit
- Altersbedingte Gefässerkrankungen (blutdrucksenkend, stärkt die Blutgefässe)
- Ausleitung von Schwermetallen/Amalgam
- Stinkende Durchfälle
- Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Sodbrennen

Rezept für einen Bronchialsirup:

Zutaten: 1 grosse Küchenzwiebel, heisses Wasser und Honig

Die eigene Herstellung eines Zwiebelsirups hat sich seit Jahren bewährt. Dazu wird eine Zwiebel klein geschnitten und mit einer Tasse Wasser langsam aufgekocht. Nach leichter Abkühlung werden 2 Esslöffel Honig zugegeben. Nach einer halben Stunde wird die Flüssigkeit abgessen. Der Sirup darf dann mehrmals täglich mit einem Teelöffel eingenommen werden.

Denselben Sud kann man auch länger ziehen lassen. Dann bildet sich daraus ein Sirup, der nach Absieben ebenfalls teelöffelweise eingenommen werden darf.



Der Bauernkalender vermerkt am 21. März, am Tag des heiligen Benediktus, das Setzen der Zwiebeln: «Benedikt macht die Zwiebel dick». Der kulturelle und kulinarische Höhepunkt im Brauchtum setzt hingegen mit Sicherheit der Berner Zwiebelmarkt «Zibelemärit». Jeweils am vierten Montag im November werden in der Berner Altstadt die bekannten, dekorativen Zwiebelzöpfe angeboten.

Wer am 23. November 2026 selbst dabei sein wird, dem wünsche ich einen lustigen und wunderbaren Start in die frühen Morgenstunden.

Zwischen Zwiebeln und Worten

von P. Xranov

Der Duft von Erde und Herbst lag über dem Seeland. Auf den Feldern rund um das kleine Dorf waren die letzten Zwiebeln geerntet worden. In der alten Scheune des Hofes türmten sich gelbe und rote Zwiebeln zu kleinen Hügeln. Bald würden daraus kunstvoll geflochtene Zöpfe entstehen, bereit für den Zibelemärit in Bern.

Früher war das Zwiebelflechten für die ganze Familie einer der schönsten Tage im Jahr. Der Vater erzählte Geschichten, die Grossmutter kochte Kaffee, und Lea, die Tochter, durfte die schönsten Zwiebeln aussuchen. Dabei wurde gelacht, gesungen und manchmal bis spät in die Nacht gearbeitet.

Dieses Jahr war alles anders.

Seit Wochen sprach Lea mit ihrer Mutter Ruth kaum mehr ein Wort. Der Streit war aus einer Kleinigkeit entstanden, wie so viele Streitereien zwischen Eltern und ihren erwachsenen Kindern. Lea hatte sich für eine Lehrstelle in Bern beworben. Sie wollte Floristin werden und ihre eigenen Wege gehen.

Ruth hingegen hatte gehofft, dass ihre Tochter eines Tages den Hof übernehmen würde. Sie sagte es nie direkt. Aber Lea spürte ihre Erwartungen in jedem Blick und in jedem Satz.

«Du lässt alles zurück», hatte Ruth beim letzten Streit gesagt. «Nein», hatte Lea geantwortet. «Ich möchte einfach

herausfinden, wer ich bin.»

Seit diesem Abend herrschte Schweigen.

Nun sassen sie sich in der Scheune gegenüber. Zwischen ihnen standen Körbe voller Zwiebeln. Draussen zogen Nebelschwaden über die Felder.

Nur das Rascheln der trockenen Zwiebelblätter war zu hören.

Ruth nahm drei Bündel in die Hand und begann, sie routiniert zu flechten. Links über die Mitte. Rechts über die Mitte. Immer gleich. Lea tat es ihr nach. Ihre Hände kannten die Arbeit seit ihrer Kindheit.

Nach einer langen Weile hielt Lea eine besonders kleine Zwiebel hoch.

«Weisst du noch?»

Ruth blickte auf.

«Früher hast du gesagt, auch die Kleinen hätten einen Platz im Zopf.»

Zum ersten Mal huschte ein Lächeln über ihr Gesicht.

«Du hast damals darauf bestanden, dass keine weggeworfen wird.»

Lea musste lachen.

«Ich wollte jeder Zwiebel eine Chance geben.»

Das Schweigen war plötzlich nicht mehr schwer.

Sie arbeiteten weiter, Zopf um Zopf. Während ihre Hände die trockenen Halme verflochten, begannen sich auch die Worte langsam wieder zu finden.

Ruth erzählte von ihrer eigenen Jugend.

Kaum jemand wusste, dass sie einst Schneiderin hatte werden wollen. Sie hatte bereits eine Lehrstelle in Biel gefunden. Doch als ihr Vater krank wurde, blieb sie auf dem Hof.

«Damals dachte ich, ich hätte keine Wahl», sagte sie leise.

Lea legte den fertigen Zopf zur Seite.

«Warum hast du mir das nie erzählt?»

Ruth zuckte mit den Schultern.

«Vielleicht, weil ich dachte, du würdest mich nicht verstehen.»

Eine Weile schwiegen beide wieder.

Dann sagte Ruth etwas, das ihr sichtlich schwerfiel.

«Ich habe nicht Angst davor, dass du nach Bern gehst. Ich habe Angst, dass du nicht mehr zurückkommst.»

Lea legte ihre Hand auf den Tisch.

«Ich werde immer nach Hause kommen. Vielleicht nicht jeden Tag. Aber dieser Hof wird immer ein Teil von mir bleiben.»

Ruth nickte langsam.

Mehr musste gar nicht gesagt werden.

Als der letzte Zwiebelzopf fertig war, hing ihn Lea an den Holzbalken der Scheune. Das Abendlicht fiel durch die geöffneten Tore und liess die goldenen Schalen leuchten.

Am Montagmorgen fuhren sie noch vor Sonnenaufgang nach Bern. Die Stadt war erfüllt vom Duft frischer Zwiebeln, Zibelechueche und heissem Kaffee. Zwischen den Marktständen drängten sich die Menschen, bewunderten die kunstvoll geflochtenen Zöpfe und freuten sich über den Beginn des Winters.

Eine ältere Frau blieb vor ihrem Stand stehen.

«Was für ein wunderschöner Zopf», sagte sie und zeigte auf den grössten.

Ruth schaute zu Lea hinüber.

«Den haben wir zusammen gemacht.»

Die Frau lächelte.

«Das sieht man.»

Lea sah ihre Mutter an. Es war nur ein kurzer Blick. Aber manchmal braucht es nicht viele Worte.

Denn Zwiebeln haben viele Schichten.

Und manchmal braucht es Geduld, bis man zum Herzen gelangt.



Gesund und herzhaft: Zwiebeln enthalten Ballaststoffe und wertvolle Pflanzenstoffe wie Quercetin. So steckt im Zwiebelkuchen neben viel Geschmack auch eine Portion Gutes.

Das DorfZyt-Rezept

Zwiebelkuchen

aus dem Berner Kochbuch,
Ausgabe 1961

Zutaten Kuchenteig:

- » 125 g Mehl
- » 1/2 Kaffeelöffel Salz
- » 30 g Butter
- » 30 g Schweinefett oder Süssfett
- » 2 -3 Löffel Wasser (0,5 dl)

Zutaten Belag

- » 1/2 Löffel Fett
- » Evtl. Speckwürfeli
- » 500g Zwiebeln
- » 1 Löffel Mehl
- » 1 Kaffeelöffel Salz
- » 1Tasse Milch
- » 2 Eier



Und so wird's gemacht:

- » Teig: Mehl, Salz, Butter und Schweinefett oder Süssfett in einer Schüssel mit den Händen rasch miteinander feinreiben. Das Wasser darübergießen und die Masse mit einer Gabel zu einem Ballen formen. Tisch oder Teigbrett mit wenig Mehl bestreuen, den Teig drauflegen und einige Male leicht kneten. Nachher zu einem Ballen formen und zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- » Die Zwiebel schälen, in feine Scheiben scheiden, im Fett, evtl. mit Speck zugedeckt weichdämpfen, etwas erkalten lassen und auf den in der Form ausgewallten Teigboden verteilen.
- » Mehl und Salz mit der Milch zu einem glatten Teig anrühren und die Eier beifügen.
- » Diese Masse über die Zwiebeln giessen und den Kuchen im vorgewärmten Ofen bei ziemlich starker Hitze backen.
- » Backzeit: 30 Minuten .

E Guete!

Wir bedanken uns für dieses Rezept bei Katja Spielmann aus Bühl, die diesen Klassiker im alten Berner Kochbuch für uns entdeckt hat.
Haben Sie auch ein regionales oder traditionelles Rezept für uns?
Senden Sie es uns an DorfZyt@walperswil.ch

Als 33 Kilogramm Zwiebeln einen Handballclub zum Weinen brachten

Was heute für viele Besucher des Zibälämärits einfach dazugehört, begann vor über zwanzig Jahren mit einer leeren Vereinskasse, einer guten Idee – und jeder Menge Tränen. Eine zwiebelige Vereinsgeschichte aus Aarberg.



Anfang der 2000er-Jahre zog über den BSV Aarberg eine kleine finanzielle Gewitterwolke auf. Der Kassier schlug Alarm: Der Boden der Vereinskasse war schon gut sichtbar. Eine zusätzliche Einnahmequelle musste her.

Da lag der Gedanke nahe, den traditionsreichen Aarberger Zibälämärit zu nutzen. Doch was sollte angeboten werden? Die beliebte Militärchässchnitte war bereits fest in der Hand des Schützenchörlis. Also musste eine neue Idee her.

Unter der Leitung von Adrian Bolz machte sich das Organisationskomitee auf die Suche nach einer passenden Spezialität. Stefan Hartmann entwickelte schliesslich ein Rezept, das sich auch in grösseren Mengen herstellen liess – der Grundstein für den inzwischen «legendären» BSV-Zibälämeletzt war gelegt.

Damals bedeutete das allerdings vor allem eines: Arbeit. Viel Arbeit. Die Handballer kauften die Zwiebeln noch unverarbeitet ein. 33 Kilogramm Zwiebeln mussten von Hand geschält und geschnitten werden – und entsprechend viele Tränen flossen jeweils schon am Vortag des Zibälämärit. Zum Glück änderte sich dieser Teil der Geschichte bald. Heute werden die Zwiebeln fixfertig vorbereitet eingekauft. Am eigentlichen Rezept hat sich hingegen bis heute praktisch nichts geändert.

Fast nichts. Vor einigen Jahren schlich sich nämlich ein kleiner Rechenfehler in die Zutatenliste ein. Die Menge der Speckwürfel wurde versehentlich um rund 250 Prozent erhöht.

Der Grund war ebenso simpel wie amüsant: Der aufgedruckte Kilopreis auf der Verpackung wurde irrtümlich als Gewichtsangabe interpretiert. Tatsächlich enthielt eine Packung aber gleich 2,5 Kilogramm Speckwürfel.

Der Irrtum fiel erst bei der Vorbereitung ein Jahr später auf. Da der Verkauf im Vorjahr jedoch ausserordentlich erfolgreich gewesen war, entschied das OK kurzerhand: Der «Fehler» bleibt.

Auch organisatorisch hat sich einiges

verändert. Während früher die Wartezeit zur Mittagszeit problemlos über eine Stunde betragen konnte, sorgen heute mehrere Backöfen dafür, dass die Gäste ihren Zibälämeletzt meist innerhalb von etwa 15 Minuten erhalten.

Nach der coronabedingten Pause übernahm 2022 der neu gegründete Verein Zibelemeletzt Aarberg die Organisation des Marktes. Gleichzeitig zog der Anlass auf den Viehmärit um und wurde von einem auf zwei Markttage erweitert.

Für den BSV Aarberg brachte das neue Herausforderungen mit sich. Da während des laufenden Backbetriebs, aus personellen Gründen keine frische Zibälämeletztmasse hergestellt werden kann, entstand für den zweiten Markttag eine neue Idee: das Katermenü. Röstli, Speckstreifen, Spiegelei und eine Zibäläsauce lassen sich dabei ganz nach persönlichem Geschmack kombinieren – deftig, einfach und genau richtig nach einem langen Samstag.

Und dieses Jahr sorgt der Kalender sogar für eine kleine Premiere. Weil der Zibälämärit bereits am 31. Oktober und 1. November 2026 stattfindet, backen wir Handballer den Zibälämeletzt erstmals Ende Oktober statt Anfangs November. Eine Woche später, wenn normalerweise der Duft nach frischem Zibälämeletzt über den Viehmärit ziehen würde, stehen dort lediglich wieder parkierte Autos.

Wer einen der 300 «legendären» Zibälämeletzt oder das Katermenü geniessen möchte, hat also genau an diesem Wochenende Gelegenheit dazu. Dazu gibt es eine grosse Auswahl an Getränken sowie rund 50 Sitzplätze – beste Voraussetzungen für einen gemütlichen Besuch am Zibälämärit.

Die Handballer des BSV Aarberg freuen sich auf viele bekannte und neue Gesichter.

Weitere Informationen zum Zibälämärit am 31.10.2026 in Aarberg und unseren Aktivitäten finden Sie auf unserer Homepage: www.bsvaarberg.ch.

BSV Aarberg



Wenn Albert Ankers Werke nach Hause zurückkehren

Viele Werke Ankers verliessen einst Ins und blieben über Jahrzehnte in Familien- oder Privatbesitz und waren für die Öffentlichkeit nicht zugänglich. Durch Schenkungen und Nachlässe kehren aber immer wieder Bilder in die Sammlung des Centre Albert Anker zurück. Die Ausstellung «Welcome Home» lädt dazu ein, ihre Geschichten zu entdecken – am Ort, an dem viele von ihnen entstanden sind. Ein kultureller Ausflug in unsere Nachbargemeinde Ins.

Viele Werke Ankers verliessen einst Ins und blieben über Jahrzehnte in Familien- oder Privatbesitz und waren für die Öffentlichkeit nicht zugänglich. Durch Schenkungen und Nachlässe kehren aber immer wieder Bilder in die Sammlung des Centre Albert Anker zurück. Die Ausstellung «Welcome Home» lädt dazu ein, ihre Geschichten zu entdecken – am Ort, an dem viele von ihnen entstanden sind.

Bilder mit bewegten Geschichten

Die Sonderausstellung «Welcome Home» zeigt Werke Albert Ankers, die einst sein Haus verliessen und nach vielen Jahren nach Ins zurückkehrten. Zeichnungen, Aquarelle und Skizzenbücher erzählen von Schenkungen, Familiengeschichten und Wiederentdeckungen. Stellvertretend

beispielsweise die Geschichte des Porträts von Rosina Probst. Das Bild hing lange Zeit bei Rosinas Familie, bevor es aus ihrem Besitz verschwand und gegen den Willen der Familie verkauft wurde. Der Verkäufer wurde zwar verurteilt, das Gemälde tauchte aber erst zwanzig Jahre später bei einer Auktion wieder auf. Die Nachkommen Rosinas kauften das Bild zurück und vermachten es der Stiftung als Schenkung.

Arbeit hinter den Kulissen

Bevor ein solches Werk gezeigt werden kann, braucht es viel Arbeit im Hintergrund. Fachpersonen prüfen Herkunft und Zustand, untersuchen Rahmen, Papier und frühere Beschriftungen und entscheiden, ob eine Restaurierung nötig ist. Gerade Arbeiten

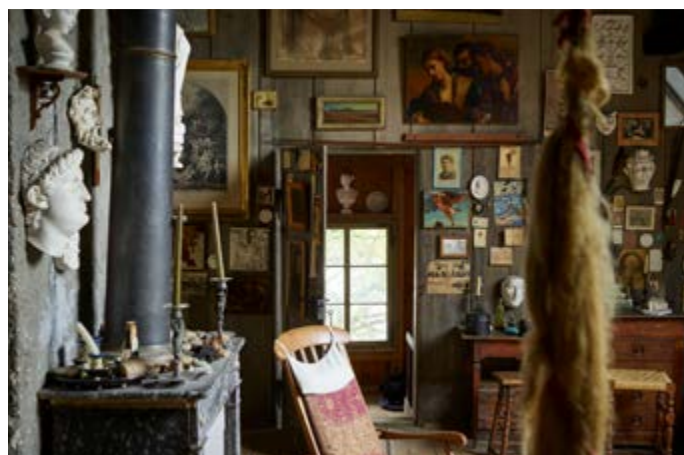
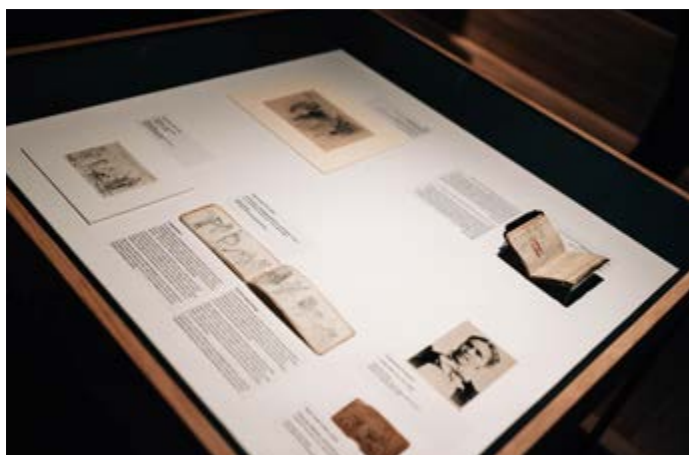
auf Papier reagieren empfindlich auf Licht und können deshalb nur während begrenzter Zeit ausgestellt werden. «Welcome Home» macht so auch sichtbar, was normalerweise hinter den Kulissen geschieht.

Albert Anker als genauer Beobachter

Besonders nahbar wird Albert Anker dort, wo er seine eigene Familie beobachtete. Seine Kinder erscheinen beim Spielen, Lesen oder Nachdenken – nicht als steife Modelle, sondern mitten im Alltag. In diesen kleinen Szenen zeigt sich sein genauer und liebevoller Blick auf die Menschen in seiner Umgebung.

Besuch am Originalschauplatz

Ein Besuch in Ins verbindet die Sonderausstellung mit dem historischen





Das Centre Albert Anker

befindet sich am ehemaligen Wohn- und Arbeitsort des Schweizer Malers in Ins. Zum Ensemble gehören das historische Wohn- und Atelierhaus mit der Dauerausstellung, der Garten sowie der moderne Kunstpavillon, welcher die jährlichen Sonderausstellungen beherbergt.

Individueller Ausstellungsbesuch

Die Dauer- und Sonderausstellung laden zum individuellen Besuch zu den regulären Öffnungszeiten von Freitag bis Sonntag, 11.00 bis 17.00 Uhr.

Geführte öffentliche Rundgänge

Das historische Wohnhaus und das beinahe unverändert erhaltene Atelier können ausschliesslich im Rahmen eines geführten Rundgangs besucht werden.

Diese finden jeweils Freitags, Samstags und Sonntags um 11.30 und 13.30 Uhr

Dauer: ca. 45 Minuten. Max. 15 Teilnehmer:innen.
Deutsch, Französisch oder zweisprachig.

Centre Albert Anker | Müntschemiergasse 7 | 3232 Ins
www.centrealbertanker.ch | +41 (0)32 313 53 54

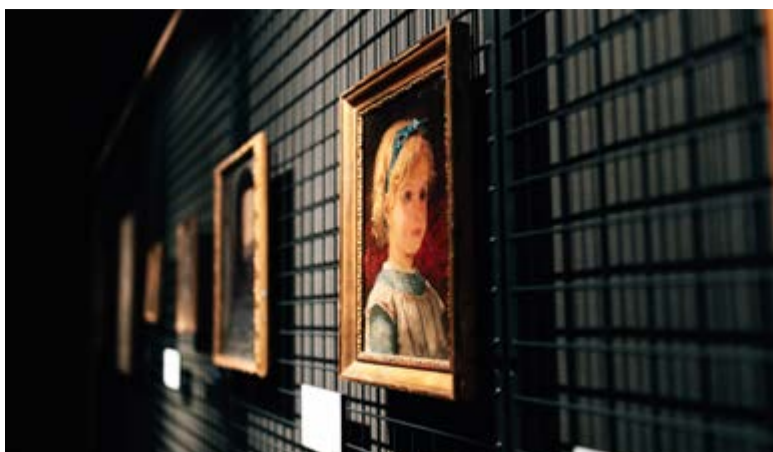
Originalschauplatz. Dauer- und Sonderausstellung können individuell besichtigt werden. Wer tiefer eintauchen möchte, kann an einem öffentlichen Rundgang durch das ehemalige Wohnhaus der Familie Anker teilnehmen. Die weitgehend originale Einrichtung vermittelt, wie die Familie lebte. Höhepunkt ist das beinahe unverändert erhaltene Atelier im Dachgeschoss, eines der letzten authentischen Künstlerateliers des 19. Jahrhunderts in Europa.

Wohnhaus und Atelier sind nur im Rahmen einer Führung zugänglich. Die Rundgänge finden von Freitag bis Sonntag zweimal täglich statt und werden auf Deutsch, Französisch oder zweisprachig angeboten. Danach bleibt Zeit, die Ausstellungen im eigenen Tempo zu entdecken.

Wo vieles seinen Anfang nahm

«Welcome Home» ist damit mehr als eine Ausstellung über zurückgekehrte Bilder. Sie lädt dazu ein, Albert Anker, seine Familie und die Geschichten seiner Werke dort kennenzulernen, wo vieles seinen Anfang nahm.

Thomas Hässig



Die KUFA ist zurück: Eine neue Saison voller Musik und durchtanzter Nächte

Der Sommer neigt sich dem Ende zu, die Türen gehen wieder auf und in der KUFA kehrt das Leben zurück. Im September startet die Kulturfabrik in Lyss in ihre 17. Saison. Und wer einen Blick ins neue Programm wirft, merkt schnell: Ruhig wird es höchstens zwischen zwei Veranstaltungen.

Hinter der KUFA liegen bewegte Jahre. Umso schöner ist es, dass sich der Blick nun wieder ganz auf das richten kann, wofür die Kulturfabrik steht: gemeinsame Abende, neue Entdeckungen, bekannte Gesichter, laute Konzerte, lange Nächte und jene Momente, von denen man am nächsten Tag noch erzählt. Über den Sommer wurde mit viel Energie am neuen Programm gearbeitet. Entstanden ist eine

Saison, die kaum in eine Schublade passt. Von Mundart bis Punk, von Country bis Reggae.

Musikalisch beginnt die Saison dort, wo die KUFA zuhause ist: mitten in der Region. Ende September tauft der Seeländer Mundartmusiker «Dyn» sein neues Album in Lyss.

Bereits im Oktober wird es deutlich lauter. «Opium fürs Volk» bringt die Songs der «Toten Hosen» auf die Bühne, während «Knöppel» zeigt, dass Punk weder höflich noch leise sein muss.

Der November wird zu einem kleinen musikalischen Roadtrip. «Saint City Orchestra» verbindet Irish Folk mit Rock und einer Live-Energie, die selten lange stillstehen lässt. «The Washboard Union» bringt Country zwischen Fernweh, Roadtrip-Romantik und Saloon-Melancholie nach Lyss. Mit «Elijah Salomon» zieht Reggae-Wärme in die KUFA ein, bevor «Mud Slick & CoreLeoni» gemeinsam 33 Jahre «Mud Slick» feiern.

Im Dezember trifft Schweizer Musikgeschichte auf grosse Rock-Hymnen. «Sens Unik», eine der prägendsten Hip-Hop-Formationen der Westschweiz, steht nach ihrem Comeback wieder auf der Bühne der KUFA. Und bei «Simply Tina» dreht sich einen Abend lang alles um Tina Turner, ihre unverkennbare Energie und Songs, die Generationen verbinden.

Auch 2027 bleibt musikalisch kaum Zeit zum Durchatmen. «Kunz» startet mit seiner «Stadt Land Fluss Poet»-Tour ins neue Konzertjahr. Lokalmatador «George» widmet sich gemeinsam mit «The Midnight Special» den Songs von «Creedence Clearwater Revival» und bringt damit ein Stück Rockgeschichte nach Lyss.

Im Februar wird gleich doppelt gefeiert. Das Berner Punk-Rock-Label «DMB Records» blickt gemeinsam mit «Inview», «Zirka» und «Declined» auf zehn Jahre zurück. Noch länger dabei ist «Zion Step»: Die Reggae-Band aus Kallnach feiert 20 Jahre Bandgeschichte und verbindet Reggae mit Funk und Soul.

Die Tanzfläche gehört allen

Eine KUFA-Saison wäre aber keine KUFA-Saison ohne Partys.

Im Oktober startet die Zeitreise in die 80er. Bei «80s Forever» dürfen Plateauschuhe und Vokuhila zumindest gedanklich wieder ausgepackt werden. Gleichzeitig feiert «Kiss The Rainbow» im Club mit Queer-Anthems, Pop und Party-Classics eine bunte LGBTQIA+-Nacht. Kurz darauf wird es an Halloween düsterer: Wenn Graf Dracula und Franksteins Monster plötzlich auf der Tanzfläche stehen, weiss man, welcher Abend im Kalender ist.

Im November bekommt das Lysser Nachtleben zusätzlichen Schwung. Mit der «Tanznacht40» startet ein neues Ü40-Format. Bei «Mamagehttanzen»





gehört die Tanzfläche zunächst ganz den Frauen, Müttern und Töchtern, bevor später auch die Männer zur «Back to the 90s»-Afterparty dazustossen dürfen. «Remember Trance» wiederum holt eine Ära zurück, in der Melodien gross, Nächte lang und Breakdowns beinahe heilig waren.

Im Dezember wird schliesslich zwischen Nostalgie und Feiertagsmodus getanzt. Die Ü50-Party «60s to 80s» trifft auf feste KUFA-Weihnachtsklassiker wie «Familienschlauch», «Partyhütte» und natürlich «Silvester à la KUFA».

Es darf auch gelacht werden

Wer lieber lacht als tanzt, kommt ebenfalls auf seine Kosten. «Coupe Romanoff» gehört längst zum festen Inventar der KUFA und bringt zwischen Oktober und Mai jeden Monat Schweizer Comedy-Grössen nach Lyss.

Mit «Laugh Out Lyss» erhalten Stand-up-Comedians eine Bühne, die vielleicht schon bald selbst zu den grossen Namen gehören. Und mit «Gurtner & Schenk» wartet ein weiteres Highlight: Die beiden Stimmen hinter dem Podcast «Herrgöttli panaschiert» wagen sich erstmals mit einem gemeinsamen Comedyprogramm auf die Bühne.

Was die KUFA sonst noch zu bieten hat

Denn manchmal sind es gerade die Abende abseits der grossen Konzertbühne, die zur KUFA

dazugehören. Beim «Pub Quiz» wird gerätselt, diskutiert und vermutlich auch einmal mit erstaunlicher Überzeugung falsch geantwortet. Der sonntägliche «KUFA-Flohmi» lädt zweimal jährlich zum Stöbern, Entdecken und Verweilen ein. Und mit den «Bingo Boyz» bekommt ein frisch geschaffenes Format seinen Platz im Programm.

So unterschiedlich diese Veranstaltungen auch sind, am Ende haben sie etwas gemeinsam: Sie bringen Menschen

zusammen. Für ein Konzert, eine Tanznacht, einen Lacher, einen Fund am Flohmarkt oder einfach für einen guten Abend.

Die 17. Saison kann beginnen! Alle Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen findet man auf der KUFA-Webseite. Das ganze Team der KUFA freut sich auf euren Besuch.

Thomas Hässig



Abwasserreinigungsanlage Region Täuffelen: neue Energie- und Betriebsinfrastruktur

Auch wenn die Abwasserreinigungsanlage in Täuffelen steht: Was dort passiert, betrifft auch Walperswil und Bühl. Beide Gemeinden sind an die ARA Region Täuffelen angeschlossen und damit Teil eines wichtigen gemeinsamen Systems.

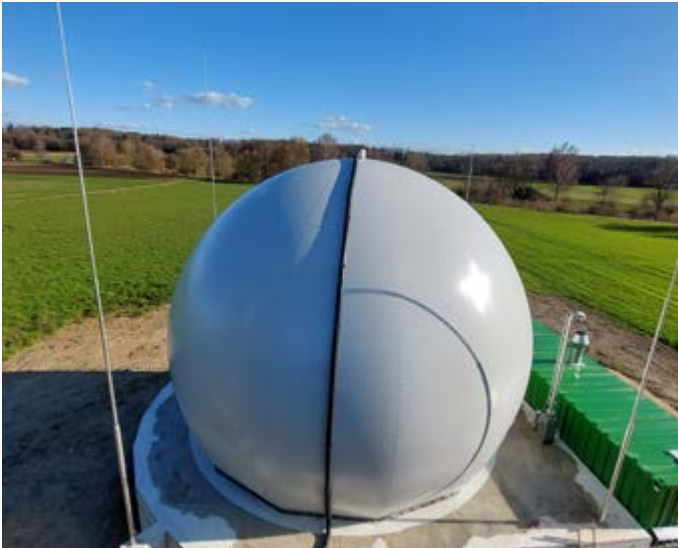
Auf der ARA (Abwasserreinigungsanlage) Region Täuffelen wird aktuell gebaut und viel neue Technik installiert. Wir investieren in die Zukunft mit einem neuen BHKW (Blockheizkraftwerk) zur Klärgasverwertung, einem deutlich grösseren, freistehenden Gasspeicher, Solaranlagen auf den Dächern und einem

neuen Betriebsgebäude. Hintergrund sind die gewachsenen Anforderungen betreff «Notstrombetrieb» und einer sinnvollen Energienutzung.

Ziel ist es, zukünftig den produzierten Strom selber zu nutzen statt einzuspeisen und im Falle eines Stromausfalls die Anlage für Stunden autonom

betreiben zu können. Zudem soll der Eigenversorgungsgrad gesteigert werden, um die hohen Stromkosten zu senken.

Das neue Betriebsgebäude beinhaltet das Materiallager, neue Mess- und Regeltechnik, zeitgemässe Garderoben mit Duschen und WC's und ein Sitzungszimmer mit kleiner Küche.



Der neue, freistehende Gasspeicher zur Stromproduktion ist bereits in Betrieb



Das neue BHKW produziert aus Klärgas Strom und Wärme für den Eigenbedarf



Das neue Betriebsgebäude entsteht auf dem Fundament des alten Gasspeichers



Auch die Dächer der bestehenden Gebäude werden mit Solarpanelen bestückt.

Dies verbessert die Arbeitsbedingungen enorm, schliesslich ist die ARA 365 Tage im Jahr in Betrieb und jeden Tag sind Mitarbeiter anwesend.

Die Modernisierung ist technisch anspruchsvoll und alle Arbeiten müssen im laufenden Betrieb durchgeführt werden.

Wir sind zuversichtlich Ende 2026 alle Anlagenteile in Betrieb nehmen zu können und das neue Betriebsgebäude zu beziehen.

Warum gerade jetzt?

In der heutigen Zeit werden viele kleine und mittelgrosse ARA's aufgehoben und an eine grosse angeschlossen. Diese Option haben wir durch den Kanton prüfen lassen. Dieser kam wiederholt zum Schluss, dass es aus verschiedenen Gründen keinen Sinn ergibt, alles Abwasser nach Biel auf die ARA zu pumpen. Somit hatten wir grünes Licht, um ein Energiekonzept auszuarbeiten, welches nun umgesetzt wird.



Kleines Ratespiel in eigener Sache

Welche dieser Dinge dürfen nicht im WC, dem Lavabo oder über einen Schacht entsorgt werden?

- Feuchttücher
- Binden
- Kondome
- Katzenstreu
- Medikamente
- Windeln
- Pet Flaschen
- Blechbüchsen

Die Antwort ist einfach, nichts davon gehört ins Abwasser! Gerne erklären wir warum:

Das WC ist kein Müllschlucker

In den Pumpstationen der Gemeinden zeigt sich täglich, was viele nicht wissen oder verdrängen:

Feuchttücher, Windeln, Binden, Kondome, Katzenstreu und sogar Medikamente landen im WC und richten dort erheblichen Schaden an. Was im Klo verschwindet, bleibt nicht einfach weg.

Diese Fremdstoffe verstopfen Pumpen, wickeln sich um Laufräder und führen zu teuren Reparaturen. Die Folge: Ausfälle, hohe Wartungskosten und unnötige Umweltbelastung.

Um diese Fremdkörper auf der ARA aus dem Abwasser zu bekommen, kommt immer mehr teure Technik zum Einsatz. Pro Woche entsorgen wir rund eine Tonne solchen Abfall in der MÜVE. **Nur Toilettenpapier und menschliche Ausscheidungen gehören ins WC.**

Alles andere gehört in den Hausmüll oder Sonderabfall. Denn was im Abwasser landet, muss am Ende mühsam entfernt werden – oft auch von Hand, unter schwierigen Bedingungen.

Bitte helfen Sie alle mit, unser Wasser sauber zu halten.

Die ARA Region Täuffelen bietet für Interessierte auch Führungen an. Dies sowohl für Private wie auch für Firmen und Schulklassen. Gerne dürfen sie sich bei uns melden für Fragen und Termine. Vielen Dank, dass sie helfen, unser Wasser sauber zu halten.

Daniel Heimberg, Leiter Betrieb

ARA Region Täuffelen

Angeschlossene Einwohner	10'000
Anzahl Gemeinden.....	13
Max. Reinigungsleistung	160 l/sek
Abwasser pro Jahr Ø	1.5 mio m ³
Faulschlamm pro Jahr Ø	2'600 t
Stromverbrauch pro Jahr Ø	350'000 kwh
Leistung BHKW neu	45 kW
Volumen Gasspeicher neu	340 m ³
Max Leistung Solaranlage	60 kW
Klärgasproduktion pro Jahr Ø	 100'000 m ³



Verstopfte Waschanlage



Durch Unrat blockierte Pumpe



Anlage zum Müll abtrennen

Augenblicke & Alltagswunder

*Was uns bewegt, erfreut und verbindet –
Impressionen aus den letzten Wochen.*



Sommerliches Abendrot über Walperswil



Die Trockenheit des Sommers machte der Landwirtschaft zu schaffen, nicht nur Zwiebeln mussten überdurchschnittlich oft gewässert werden. Mit einem Drachen wurden über Bühl von Alexander Burgstaller Bilder und Videos aufgenommen, welche die grosse Trockenheit auf den Feldern zeigen. Über den QR-Code können Sie sich das zugehörige Video anschauen.

DorfZyt

Ihre Zeitung in Walperswil und Bühl

AUSGABE NR. 24

HERBST 2026

Diese Zeitung wurde mit Liebe für Sie gemacht von

Redaktionsteam Peter von Arx, Margrit Batschelet, Sandra Gasser, Annick Hunziker, Katja Spielmann, Manuela Perny, Manja Zeigmeister (VdR)

Autoren Dominik von Allmen, Peter von Arx, Sarah Binggeli, Michèle Birchler-Zesiger, Sandra Gasser, Thomas Hässig, Sascha Hinni, K. Olivier Périat, Manuela Perny, Malte Zeigmeister, Manja Zeigmeister

Fotos Alexander Burgstaller (30), Rick Clénin (2, 30), Sandra Gasser (6), Joël Jakob (24, 25), Alexander Jaquemet (24, 25), Philipp Laubscher (4,5), Peter Marolf (8), Stefan Mathys (2, 5), Olivier Périat (7), Marianne Roth (1), Sarah Röthlisberger (2, 17), Kirchgemeinde (10, 11, 12), Wasserverbund Seeland (9), Handballclub Aarberg (23), Jodlerclub Edelweiss (19), Kufa (2, 26, 27), Video WMC (18), Berner Kochbuch (22), ARA Region Täuffelen (28, 29), Pixabay.com (6, 7), Shutterstock.com (3, 4, 19, 20, 21)

Grafik und Gestaltung Manja Zeigmeister

Herausgeber	Gemeinde Walperswil Waldweg 4 3272 Walperswil	Gemeinde Bühl Walperswilstrasse 14 3274 Bühl
--------------------	---	--

Druck Dätwiler AG, Aarberg

Auflage 750 Exemplare

Nächste Ausgabe Dezember 2026

Redaktionsschluss 13. November 2026

*Wir wollen mit Ihnen und für Sie eine lebendige Dorfzeitung gestalten.
Möchten Sie ein Thema, ein Foto oder einen Artikel zur nächsten Ausgabe beitragen?*

*Dann kontaktieren Sie uns gerne mit einer E-Mail an
DorfZyt@walperswil.ch oder RedaktionDorfZyt@use.startmail.com.*

Bei Bedarf unterstützen wir Sie bei Formulierungen oder kommen mit der Kamera gerne zu Ihnen.

Ihre Redaktion der DorfZyt

