



Sie sind startklar für ihren Auftritt im Berner Oberland: Die «Fantastischen Vier» um Sänger Thomas D (2. v. l.).

### Letzte Chance

Hauptsponsor Coop verlost 10x2 Tickets für das bereits ausverkaufte Snowpenair vom 2. April auf Kleine Scheidegg:

**SMS:** Senden Sie WINOB, Name und Adresse an 2667 (Fr. 1.–/SMS).

**Online:** [www.coopzeitung.ch/winob](http://www.coopzeitung.ch/winob)

**Teilnahmeschluss:** 29.2.2016 um 16 Uhr

Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Foto: zvg

Nicht wie beim Konzert, das wir einst auf der fast 3000 Meter hohen Zugspitze spielten.» Hier sei plötzlich so starker Nebel aufgekommen, dass das Publikum vor der Band verschwand. «Am Snowpenair soll der einzige Nebel aus unseren Nebelmaschinen dampfen!»

### Die Kreativität ist ungebrochen

Die Fantastischen Vier können auf beachtliche Erfolge zurückblicken: 25 Jahre Bandgeschichte, 9 Alben und eine treue Fangemeinde – da mussten in Deutschland auch die letzten Kritiker klein beigeben. «Man kann über die Fantasie denken, was man will. Aber eine Band, die nach 25 Jahren immer noch aktiv in gleicher Besetzung on Tour ist – die ist einzigartig!», erzählt der zweifache Familienvater stolz. Ein neues Album wird es zwar dieses Jahr nicht geben, jedoch gehen «die Vier» Ende Jahr mit einer neuen Bühnenschau auf grosse «Fanta-Tour».

### Eiger, Mönch und Jungfrau

Das Snowpenair findet vor grandioser Bergkulisse statt. Auch für Thomas D, dem Natur- und Tierthemen besonders am Herzen liegen, eindrücklich. «Wir leben in einer so schönen Welt – und das dort oben in den Bergen mit dem Publikum teilen zu dürfen, wird sicher einmalig.» Er selbst wäre gerne mehr in der Schweiz. «Die Schweizer haben diese unaufdringliche Lässigkeit, die es ermöglicht, sich nach einem Konzert entspannt unter das Publikum zu mischen. Skifahren mag Thomas D zwar nicht, er friert immer so schrecklich. Und trotzdem passt der Text des Band-Hits «Lass die Sonne rein» zum Snowpenair wie massgeschneidert: «Schalt die Lebensfreude ein, vergiss den Alltagsfrust. Denn das hier oben gehört dir!» ●

**Z**um 19. Mal verwandelt sich die Kleine Scheidegg am 2. April in ein grosses Openair-Gelände. Neben Schweizer Musik-Grössen wie «Pegasus» oder «Patent Ochsner» zieht es auch die deutsche Kultband «Die Fantastischen Vier» in die luftigen Höhen des Berner Oberlandes. Für Sänger und Rapper Thomas D (47) eine Premiere.

### Baggy-Pants und Nebelmaschinen

«Uhh ... auf 2061 Meter über Meer? Da pack ich mich auf jeden Fall warm ein. Im Hip-Hopper Baggy-Style kann man problemlos drei lange Unterhosen und ein Heizkissen unter die Klamotten packen», so Thomas D laut lachend. «Jetzt muss nur noch das Wetter mitmachen.

# Snowpenair

## LASS DIE SONNE REIN

◆ **Kleine Scheidegg** Das Snowpenair auf 2061 m ü. M wird für die «Fantastischen Vier» ein Auftritt der anderen Art. Das weiss auch Thomas D, Sänger und Rapper der Band. ——— CAROLINE RITZ

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Schmid Désirée (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: [coopzeitung.be@coop.ch](mailto:coopzeitung.be@coop.ch)

Niemand Geringeren als die «Fantastischen Vier», «Patent Ochsner» und «Pegasus» hat das Snowpenair vom 2. April 2016 mit im Gepäck. Diese und weitere Acts garantieren ein musikalisches Feuerwerk der Extraklasse:

### 10.45 bis 11.30 Uhr: Container 6

An ihrem einzigartigen Mundie-Rock – wie «Container 6» ihr Musikgenre selbst betiteln – haben die vier Brienzer Musiker tage- und nächtelang getüftelt.

### 12.00 bis 13.15 Uhr: Pegasus

Sie sind die Spitze des neuen Schweizer-Pop. Selbstbewusst kreieren sie einen innovativen, eigenen Sound. Gerade wurde ihr Erfolgsalbum «Love & Gunfire» mit Platin ausgezeichnet.

### 13.45 bis 15.00 Uhr:

#### Patent Ochsner

Mit den Hits «Bälpmoos» und «W. Nuss vo Bümpliz» gelang «Patent Ochsner» in den Neunzigerjahren der Durchbruch. Heute sind sie eine der beliebtesten Schweizer Mundart-Bands.

### 15.30 bis 17.00 Uhr:

#### Die Fantastischen Vier

Fünfundzwanzig Jahre «Die Fantastischen Vier» – Silberhochzeit! In dieser Zeit haben Thomas D, Smudo, Michi Beck und And.Ypsilon vielleicht viel gesehen und erlebt. Aber eines haben sie noch lange nicht: genug.

### Ab 17 Uhr:

#### DJ Marlo from Panama

Der Ausklang: Wer noch nicht genug gefeiert hat, darf mit den Elektro-, Hip-Hop- und Reggae-Klängen von «DJ Marlo from Panama» noch einmal das Tanzbein schwingen.

Weitere Informationen zum Snowpenair sind unter folgendem Link erhältlich:

► [www.snowpenair.ch](http://www.snowpenair.ch)



Mit Leidenschaft am Werk: Liliane Schenk und Dominic Liechti beim Zubereiten der «Dinkel-Schlüfchüechli».

## BACKEN MIT Herz



◆ **Trubschachen** In der Stiftung sbe gehen junge Erwachsene kulinarisch kreativ zur Sache. Neun Produkte haben es nun in das Sortiment des Coop Ilfis Center in Langnau geschafft. — CAROLINE RITZ

Die Stimmung in der Küche der Stiftung für berufliche und soziale Eingliederung (sbe) ist locker, kollegial und konzentriert zugleich. «Ich könnte mir keinen besseren Ort zum Arbeiten vorstellen», erzählt Dominic Liechti (21), selbst ernannter Sablés-Chef, lächelnd. «In anderen Küchen geht es teilweise extrem hektisch zu. Diesem Stress fühlte ich mich nicht gewachsen.» Auch für Liliane Schenk (17) war nach einem Schnupperbesuch in der Stiftung klar, dass sie ihre Erstausbildung hier absolvieren möchte. In der Küche, wo sie nun mit Fleiss und Hingabe feinste Leckereien zubereitet.

### Nach Grossmutter Rezept

Sei es beim Auswallen von hauchdünnen Teigen oder dem Schneiden nach der Schnitttechnik «Paysanne»: Nichts scheint für die zwei unmöglich. Nur genügend Zeit und Geduld brauchen sie – gut Ding will eben auch Weile haben. Die Jugendlichen in der Stiftung am Dorfrand von Trubschachen produzieren eine Vielzahl an Delikatessen. Neun davon sind nun auch im Coop Langnau Ilfis Center erhältlich: Neben Mürbteigstengeli, Caramella Milchkonfitüre, Apfelringli oder Kuhflecken-Sablés werden in der geräumigen Küche in Trubschachen auch «Ämmitaler Din-

kel-Schlüfchüechli» nach Geheimrezept von Lilianes Grossmutter gebacken. Deren Enkelin freut sich, dass sie sich in der Küche so aktiv einbringen kann: «Unsere Verwandten und Bekannten lieben dieses Gebäck innig. Auch meine Küchenspännli sind begeistert. Dieser Leckerbissen musste einfach in unser Stiftungs-Sortiment aufgenommen werden!» Einzig und allein um den Abwasch reisst sich Liliane nicht. Dem widerspricht Dominic flunkern: «Wirklich? Hier macht doch sogar das Abwaschen Spass.» ●

### STIFTUNG SBE

#### Zukunftsperspektiven

Die Stiftung für berufliche oder soziale Eingliederung sbe begleitet junge Menschen mit erschwerten Voraussetzungen in ihrem Berufs- und Alltagsleben. Dazu bietet die Stiftung Arbeitstrainings, Abklärungs- und Ausbildungsplätze in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Glaceproduktion, Sekretariat und Holzwerkstatt an.

► [www.stiftung-sbe.ch](http://www.stiftung-sbe.ch)

Fotos: Nicole Philipp, Philipp Zimmiker

### NEWS

#### Coop Kerzers

Die Coop-Verkaufsstelle Kerzers steht seit Anfang April unter der Führung von Stefan Marti (35). Der Freiburger bringt fast zwanzig Jahre Coop-Erfahrung mit. Nach seiner Grundbildung zum Detailhandelsassistenten im Coop Flamatt war er 18 Jahre in der Verkaufsstelle Schmitten tätig –



die letzten vier Jahre davon als Geschäftsführer. Sein persönliches Augenmerk setzt

Stefan Marti neben der Frische und Präsentation der Produkte auf die Betreuung und Förderung seiner Mitarbeitenden: «Kundenzufriedenheit garantieren wir durch die freundliche Bedienung eines aufgestellten und hilfsbereiten Teams.»

#### Coop Schmitten

Manuela Berger (25) leitet neu die Coop-Verkaufsstelle Schmitten und tritt damit die Nachfolge von Stefan Marti an. Die Senslerin



absolvierte ihre dreijährige Grundbildung zur Detailhandelsfachfrau im Coop Plaf-

feien, bevor sie dort die Rayonleitung Molkerei übernahm. Zuletzt war Berger als stellvertretende Geschäftsführerin im Coop Schmitten tätig. Ein starker Teamzusammenhalt sowie eine hohe Produktqualität liegen Berger besonders am Herzen: «Neben dem hochwertigen Sortiment für den täglichen Bedarf bieten wir unserer Kundschaft auch regionale und saisonale Frischeprodukte in Bio-Qualität an.»

## Ein Schluck URTÜMLICHKEIT IM GLAS

◆ **Varen** Philippe Bayard produziert schon lange im Einklang mit der Natur. Mit ein Grund, warum der 38-jährige Winzer nun das Produktlabel «Schweizer Pärke» erhalten hat. ———. CAROLINE RITZ



### NETZWERK SCHWEIZER PÄRKE

#### Eine starke Partnerschaft

Als Partnerin des Netzwerks «Schweizer Pärke» bietet Coop regionale Spezialitäten aus den Schweizer Naturpärken an. Alle diese Produkte tragen das zertifizierte Produktlabel «Schweizer Pärke». In ausgewählten Coop-Verkaufsstellen finden Kundinnen und Kunden die Weine Pinot Noir (diese Woche für Fr. 14.80 statt Fr. 18.50) und Gamay (diese Woche für Fr. 13.20 statt Fr. 16.50) aus dem Hause Chevalier-Bayard im Naturpark Pfyn-Finges.

⇒ [www.coop.ch/schweizerpaerke](http://www.coop.ch/schweizerpaerke)

**D**er Naturpark Pfyng-Finges erstreckt sich über 279 km<sup>2</sup> und zwölf Walliser Gemeinden, die sich inmitten eines Naturparadieses befinden. In Varen, einer dieser Gemeinden, befindet sich der Entstehungsort der Weine Gamay und Pinot Noir aus der Kellerei Cave du Chevalier Bayard. Philippe Bayard, Kellermeister und Önologe der Kellerei, erzählt: «Ich lege schon lange Wert darauf, so naturnah und schonend wie möglich zu produzieren. Das Team des Naturparks Pfyng-Finges unterstützt uns sehr bei dieser Aufgabe.» Seit Kurzem sind der Gamay wie auch der Pinot Noir neu mit dem Produktlabel «Schweizer Pärke» in grösseren Coop-Verkaufsstellen der Verkaufsregion Bern erhältlich. Peter Oggier, Direktor des Naturparks Pfyng-Finges: «Die Auflagen, um dieses Label zu erhalten, sind streng.» Jeder Produzent sei verpflichtet, Massnahmen zur Erhaltung und Aufwertung von Natur und Landschaft in seinen Parzellen zu unterhalten. «Wir möchten unserer Naturerbe in einem enkeltauglichen

Zustand an die nächste Generation weitergeben.» Darum erstaunt es kaum, sind in den Reben der Familie Bayard Hecken, Steinhäufen oder Trockenmauern zu finden, die einer Vielzahl von Mikroorganismen Lebensraum geben und für mehr Leben in der Bodenstruktur sorgen.

#### Zu gross, um klein zu denken

Philippe Bayard pflichtet bei: «Viele Walliser Weingebiete bestehen aus reinen Monokulturen. Ich möchte Biodiversität in unseren Reben.» Er versuche darum, bis zum Kleinstlebewesen alles in einen organischen Weinanbau zu involvieren. Der Naturpark unterstützt solche Ideen und schenkte den Winzern letztes Jahr rund 100 Obst- und Nussbäume für die Bepflanzung der Rebberge.» Hier wisse man also, was man im Glas hat. Und wie sagt der Walliser doch so schön: «Glätscherwasser brüchts und heissi Sunna, mueschme oi ä warme Fehne gunne. Und ischt där Räbpüür mit dum Karsch (Handhacke) därbi. Dä gits fär Liib und Seel där bäschtusch Wii.» ◆



Auf eine gelungene Zusammenarbeit: Peter Oggier (l.) und Philippe Bayard stossen mit einem Valais AOC Pinot Noir aus dem Naturpark Pfyng-Finges an.

# Kein Brot VON GESTERN



◆ **Simplon-Dorf** Woher kommt die Bescheidenheit von Amadeo Arnold und warum hätte sein Roggenbrot auch unseren Vorfahren geschmeckt? Antworten finden sich in seiner Bäckerei auf dem Simplon. — CAROLINE RITZ

Jeden Montag und Dienstag heisst es in der Bäckerei Arnold: zurück zu den Wurzeln. Dann nämlich stellen Amadeo Arnold (35) und sein Team ihr Roggenbrot nach Originalrezept her. In der Bäckerei wird mit 100 Prozent reinem Roggenmehl und ohne Hefe gearbeitet. Das seien wichtige Bedingungen dafür, dass das Brot länger frisch und «chuschtig» bleibt. «In der konventionellen Produktion werden dem Roggenbrot oft Ruchmehl und Hefe beigemischt», erzählt Arnold. Dieser ist es gewohnt, in der Touristensaison im Sommer oft sieben Tage die Woche vor dem Ofen zu stehen. Das hört sich für viele nach Überlastung an, aber nicht für ihn: Ausgeglichenheit, Ruhe und Beständigkeit zeichnen Arnolds Arbeitsweise aus. Als könnte ihn nichts ins Schwitzen bringen.

## Die Mühlen mahlen stetig

Auch die Stiftung Slow Food (siehe Box) ist auf die Bäckerei in Simplon-Dorf aufmerksam geworden und unterstützt die Familie Arnold in ihrer Tradition. «Vor über 150 Jahren haben die Menschen in

den Walliser Bergregionen noch vermehrt Roggen angepflanzt. Das Roggenkorn ist resistenter als Weizen und gut in höheren Lagen anbaubar», erklärt der junge Bäcker. «Zudem waren die Bergbauern-Familien derart in die Land- und Viehwirtschaft eingespannt, dass wenig Freizeit blieb. Gebacken wurde einmal im Monat – und zwar vier bis fünf Kilogramm grosse Roggenbrote.» Gegen Ende des Monats versuchte man das Brot mit feuchten Tüchern frisch zu halten oder machte es in heisser Milch oder Suppe weich.

## Zu Hause ist es am schönsten

Auf die Frage, warum es den jungen Mann nach einigen Wanderjahren in das kleine Simplon-Dorf zurückzog, berichtet Arnold: «Mir fehlt es hier an nichts! Jemand, der nicht hier aufgewachsen ist, kann das nur schwer verstehen – ich bin ein glücklicher Mann.» Von Glück könne auch jeder sprechen, der je sein Roggenbrot probiert hat, sagt er mit einem Augenzwinkern. «Ein Roggenbrot, dass unsere Ahnen wohl nicht besser hingekriegt hätten.» ●



## SLOW FOOD

### Presidi – nachhaltiger Genuss

Presidi (Förderkreise) sind Slow-Food-Projekte, die kleine Hersteller und ihre traditionellen Produkte von hoher Qualität unterstützen und fördern. Das Ziel ist, ihnen eine Zukunft zu garantieren, indem man für ihre Produkte neue Märkte öffnet. Coop ist Gründungsmitglied der Schweizer Stiftung Slow Food.

Das Roggenbrot der Bäckerei Arnold ist in ausgewählten Walliser Coop-Verkaufsstellen unter dem Label Presidio Slow Food für Fr. 4.20 pro Kilo erhältlich.

Fotos: Sebastian Magnani, zvg

Er ist sein eigener Bäckermeister: Im Jahr 2008 hat Amadeo Arnold die Bäckerei Arnold von seinen Eltern übernommen.

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Schmid Désirée (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch