

# Neubeginn auf dem Möschi

Autor(en): **Fopp, Claudia / Steiner, Thomas**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **73 (2018)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-890949>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Zum Jubiläum spannt die Bio Test Agro AG mit der OIC zusammen

**Stefan Bühler.** Die bäuerliche Kontrollorganisation Bio Test Agro AG (BTA) schaut auf 20 Jahre erfolgreiche und unabhängige Biokontrolle zurück. Eine Zusammenarbeit mit der interkantonalen Zertifizierungsstelle OIC soll dies festigen, Synergien schaffen und einfachere Kontrollen bringen.

Pünktlich zum 20-Jahre-Jubiläum gibt die bäuerliche Kontrollorganisation Bio Test Agro AG (BTA) eine Zusammenarbeit mit der interkantonalen Zertifizierungsstelle OIC bekannt. Beide Firmen bleiben eigenständig und unabhängig. «Wir wollen für unseren Kunden künftig auf dem gleichen



Thomas Waber (Bereichsleiter Landwirtschaft der BTA) und Housi Glauser (Stv. Direktor OIC) freuen sich über Zusammenarbeit. Foto: BTA

Kontrollgang möglichst viele Kontrolldienstleistungen erledigen können», erklärte **Thomas Waber**, Co-Geschäftsleiter der BTA an der Generalversammlung vom 3. Mai 2018 in Münsingen. Nebst dem zusätzlichen Kundennutzen soll die schweizweite Zusammenarbeit den beiden Firmen Synergien bei ihren Kontrollen und Zertifizierungen bringen. Die OIC ist führend in der Kontrolle und der Zertifizierung von AOP- und IGP-Produkten in der Schweiz.

### Mit dem Biomarkt wächst auch der Kundestamm

Der wachsende Biomarkt und die solide Kontrollarbeit sorgten im vergangenen Geschäftsjahr für eine Zunahme der Kontrollaufträge: Die BTA kontrollierte rund 1650 landwirtschaftliche Biobetriebe, wovon 153 Umstellbetriebe neu hinzukamen.

Auch der Sektor Verarbeitung und Handel ist um 8,8% gewachsen. Die BTA bietet kleingewerblichen Verarbeitern und Händlern eine schlanke und kostengünstige Lösung an. Auch während des Wachstums hielt die BTA an ihrem bewährten Kontrollsystem fest. «Es ist uns auch im 2017 gelungen, dass alle im Landwirtschaftsbereich tätigen Kontrolleuren und Kontrolleure selber einen Biobetrieb bewirtschaften oder einen engen Bezug dazu haben», erklärte Thomas Waber weiter. Trotz des Zuwachses stieg der Umsatz nur moderat an, dies weil die BTA Bio-Umstellbetrieben preislich attraktive Erstkontrollen anbietet sowie allfällige Umstellchecks bei der ersten Kontrolle wieder gutschreibt.

### Gegründet, um ein Monopol abzuwenden

Die bäuerliche Kontrollorganisation Bio Test Agro AG wurde 1998 von aktiven bäuerlichen Kontrolleuren und Zertifizierern gegründet. Sie bot den Bioproduzenten eine Alternative zum damals von Bio Suisse und FiBL geplanten Kontrollmonopol. Nebst Kontrolleuren mit engem Praxisbezug setzte BTA von Beginn weg auf eine effiziente und kostengünstige Kontrolle und Geschäftsstruktur. Darum und weil der Kontrollstart gleich auch vom Schweizer Fernsehen begleitet wurde (siehe Kassensturz-Sendung vom 18. 5. 1999), erfreut sich die BTA seit 20 Jahren einer wachsenden Kundenzahl. ●

#### Bio Test Agro AG

Seit 20 Jahren kontrolliert und zertifiziert die Bio Test Agro AG Biobetriebe in der Landwirtschaft, der Verarbeitung und dem Handel. Von fünf Biobauern gegründet, setzt die bäuerliche Kontrollorganisation mit Sitz im Münsingen BE auf effiziente, praxisnahe Kontrollen und schlanke Kostenstrukturen. Die 35 Kontrolleuren und Kontrolleure der Bio Test Agro AG sind erfahrene Bioproduzenten. Zu den Kunden zählen derzeit 1650 Biolandwirtschaftsbetriebe und über 130 kleingewerbliche Verarbeitungs- und Handelsbetriebe. Stefan Bühler ist Co-Geschäftsleiter.

## Neubeginn

### Claudia Fopp und Thomas Steiner.

Nach dem Erwerb des Seminarhotels Möschberg im Januar 2018 übernehmen wir per 1. August 2018 nun auch die operative Leitung des Gasthauses. Der «Möschberg» bleibt weiterhin ein charmantes Seminar- und Bio-garni-Hotel!



So sehen wir aus.

Fotos: zVg

Wie vereinbart übernehmen wir als neue Besitzer den laufenden Betrieb von den Pächtern Madeleine und Roland Ducommun, welche das Hotel seit Anfang 2013 führen, nun in Eigenregie. Eigentlich beabsichtigte das Pächterpaar, bereits Ende 2017 neue Wege zu gehen. Zu dem Zeitpunkt war der Verkauf des Seminarhotels noch nicht beschlossen. Nach Jahren grossen Engagements war für Ducommun aber wichtig, dass die Kontinuität des Betriebs gesichert ist, und sie verlängerten deshalb ihren Pachtvertrag noch ein wenig. Wir als neue Eigentümer werden das Hotel im heutigen Sinne fortführen und weiterhin hauptsächlich als **Seminar- und Bio-garni-Hotel betreiben. Wir werden an den Wurzeln des Hauses festhalten und der historischen Bedeutung für das Bioforum Schweiz Rechnung tragen.** Wir setzen weiterhin auf Nachhaltigkeit und biologische Produkte.

### Unsere Vorgeschichte

Für die neuen Gastgebenden ist der Neubeginn ein Wiedereinstieg, sind wir doch beide **in der Gastronomie aufgewachsen:** Claudia Fopp ist auf der «Ischalp» mitten im Skigebiet Jakobshorn Davos gross geworden. Im Sommer war es idyllisch mit Kühen und Pferden auf der Alp, im Winter hingegen war der Ansturm der Skifahrenenden gross, sodass es eher hektisch wurde im Bergrestaurant.

# auf dem Möschberg

Nach der Matura in Davos hat Claudia Fopp das **Jusstudium** in Bern absolviert und das bernische Fürsprecherinnenpatent erworben. Nach Tätigkeiten in einer Anwältinnenkanzlei, auf der Gesundheits- und Fürsorgedirektion und an der Universität Zürich ist sie über lange Zeit bei der Polizei- und Militärdirektion des Kantons Bern tätig gewesen. Dort hat sie die Interventionsstelle gegen häusliche Gewalt des Kantons Bern initiiert, aufgebaut und geleitet. Hierbei waren auch die am IAP erworbenen Qualifikationen als **Supervisorin und Coach** hilfreich. «Für mich war diese Zeit eine sehr erbauliche, mit vielen Möglichkeiten zur Unterstützung von Menschen in Notsituationen.» Ihre Freizeit verbringt Claudia Fopp gerne kreativ in der Küche, gesellig am Esstisch, in der Natur beim Hundesport, beim Wandern und Skifahren, bei **Gartenarbeit und sehr gerne auch mit Büchern und Astrologie**.

Thomas Steiner ist in Luzern geboren und später mit seinen Eltern nach Sursee gezogen, wo diese über zwei Jahrzehnte das Restaurant «Snacky» führten. So war es naheliegend, dass Steiner nach der Maturität die Ausbildung zum **Hotelier** an der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern abschloss. Er arbeitete anschliessend während zehn Jahren in verschiedenen Funktionen bei mittleren und grossen Gastronomiebetrieben in der Schweiz. Dann folgte ein beruflicher **Wechsel in die IT-Welt**, begleitet von einer Ausbildung zum diplomierten Wirtschaftsinformatiker. «In diesem Beruf arbeitete ich in den Bereichen *Data Services* und *Business Intelligence*, während zehn Jahren in der Marktforschung bei GfK Schweiz und zuletzt weitere acht Jahren bei der Schweizerischen Post in Bern.»

Thomas Steiner ist vielseitig interessiert und engagiert, spielt diverse Musikinstrumente und war oder ist Mitglied in verschiedenen Vereinen. Bei den «*Pipes and Drums of Auld Bernensis*» spielt er den schottischen Dudelsack; und als gebürtiger Luzerner hat er den **Fasnachtsvirus** bis heute nicht abgelegt und ist aktives Mitglied bei der «Alten Garde Lozärn». Auch er ist gerne aktiv am Herd, geniesst gute Küche und erlesene Weine. Ihre gemeinsame Begeisterung für Kulinarisches

führt sie immer wieder in die wunderbaren Weinregionen der Schweiz oder im nahen Ausland.

## Das Vorhaben

Inspiziert durch unsere Interessen und die Freude an der Gastronomie, haben wir beide seit einiger Zeit einen besonderen Ort gesucht, wo wir unserer Leidenschaft für kulinarische Freuden und Gastfreundschaft wieder beruflich nachgehen können. Genau das haben wir mit dem «Möschberg» gefunden – einem **Wohlseins- und Begegnungsort für Seminare, Kurse und Feiern** – in märchenhafter, ruhiger Lage inmitten der Emmentaler Hügel und mit Sicht auf die fernen Schneegipfel des Berner Oberlandes.

Wir beide sind überglücklich, unsere Zukunft nun auf dem «Möschberg» gestalten zu können. Es ist unser Ziel, das charmante Seminar- und Bio-garni-Hotel in dieser anregenden und ursprünglichen Umgebung weiterhin nachhaltig zu betreiben und als Ort der Begegnung, als aussergewöhnliche Plattform für einen gefreuten Austausch zu führen.



Thomas Steiner, Claudia Fopp, Roland und Madeleine Ducommun (v.l.n.r.)

Dabei ist uns ein sorgsamer Umgang mit den Ressourcen, welche die Um- und Mitwelt zu bieten hat, wichtig. Eine Küche mit frischen



*Das Anwesen «Möschberg» liegt im gleichnamigen Weiler am Beginn des Emmentals. In der Mitte das Seminarhaus, die Wiege des organisch-biologischen Landbaus in Kontinentaleuropa. Rechts die Erweiterung durch den Neubau.*

und biologischen Produkten ist für uns selbstverständlich, und wir setzen wenn immer möglich auf regionale und saisonale Produkte.

Ein öffentliches Restaurant im eigentlichen Sinne ist auf dem Möschberg auch künftig nicht vorgesehen. Die Gaststube «Möschberg» bleibt hauptsächlich den Seminar- und Hotelgästen vorbehalten oder kann für verschiedenste Anlässe reserviert werden. Ausserdem haben wir vor, auch öffentlichen Veranstaltungen und verschiedenen Thementagen besonders im Bereich der Kulinarik Raum zu bieten.

Unsere Gäste dürfen auf einige Neuerungen gespannt sein. Zur Wiedereröffnung werden insbesondere die Seminarräume aufgefrischt und mit moderner Technik ausgestattet. Aber auch in der Gaststube, im Buffetbereich und im Weinkeller werden neue Ideen umgesetzt.

Wir können es kaum erwarten, unsere neue Aufgabe aufzunehmen und schätzen uns glücklich, dass wir dabei auf bestehende Mitarbeitende zählen dürfen, die uns auch in Zukunft unterstützen wollen. **Für uns erfüllt sich ein Traum** und wir freuen uns sehr, ab 1. August 2018 unsere Gäste auf dem idyllischen «Möschberg» begrüßen zu dürfen.

[www.moeschberg.ch](http://www.moeschberg.ch) ●