

Franz Aebi übergibt nach acht Jahren
das Amt des Bürgergemeindepräsidenten
an Andreas Walker.



Dezember 2021



Bürgergemeinde Langendorf

Aktuell

	Seite
Editorial	2
Herzlich willkommen!	3
Amtsübergabe: Auf Franz Aebi folgt Andreas Walker	4
Generationenwechsel in der Chäsi Langendorf	5
Brennholz bestellen / Behördenausflug	8
Für die Agenda	8

Herzlich willkommen!

Nach eineinhalb Jahren konnten endlich wieder Einbürgerungsurkunden übergeben werden.

Wir heissen die neuen Mitbürgerinnen und Mitbürger im Kreise der Bürgergemeinde herzlich willkommen und freuen uns, mit ihnen an unseren Veranstaltungen den Kontakt pflegen zu dürfen.

Cindy Frölicher, Verwaltungsangestellte



Ashly und Alisha Kolonchery, ihr Vater Wilson Augustly Kolonchery ist nicht auf dem Bild.



Familie Kreller: Jenny Andrea, Charlotte, Emil und Klaas Kreller.



Axel, Michelle Larissa, Heike, Evelyn Sophia Merklin.



Verena Roos



Ana Maria und Christian Sutter



Raphael Lars Beck

**Weitere Einbürgerungen:
Gizem Karaca,
Thomas und Jaina Gasser,
Detlef Jüttner
und Birgit Kathrin Garken-Jüttner,
Adriana Centorbi,
Nicole Mangiarratti,
Massimiliano Ventura.**



Martin und Diana Janson, ihre Kinder Dominik Evan und Maurice Emanuel sind nicht auf dem Bild.



Slavica Nikolic



Tanja und Remo Allemann, ihr Sohn Dario ist nicht auf dem Bild.

Nach acht Jahren ist Schluss

Unser Präsident, Franz Aebi, gibt nach zwei Legislaturperioden sein Amt ab. Er wies bereits im letzten «Aktuell» vom Juni 2021 im Editorial darauf hin. Das Amt gibt er weiter an den bisherigen Vizepräsidenten Andreas Walker.

Franz Aebi hat vor acht Jahren das Amt des Präsidenten der Bürgergemeinde übernommen von seinem Vorgänger Christian Friedli, welcher seinerseits ganze 16 Jahre Präsident der Bürgergemeinde Langendorf war. Die Stabsübergabe an Andreas Walker erfolgt zum Jahresbeginn, auf den ersten Januar 2022. Aebi blickt auf ereignisreiche acht Jahre zurück. Seine Übernahme des Amtes im Jahre 2013 bezeichnet er heute als einen Glücksfall. Vorher beruflich im Finanzbereich tätig, habe er durch dieses Amt Zugang zu vielen Themen erhalten, die ihm sonst verschlossen geblieben wären. «Ich habe eine Beziehung zum Wald und zum Wasser erhalten», führt er aus. Überhaupt habe er generell eine tiefere Beziehung zur Natur erhalten.

Parallelen zum «alten» Beruf

Aebi zieht aber auch eine Parallele zu seiner vorherigen Berufstätigkeit bei einer Bank. Mit Menschen habe er es auch da zu tun gehabt. «Ich habe immer gerne mit Menschen gearbeitet und den direkten Kontakt geschätzt», fügt er weiter an. Er liess sich übrigens für das Amt extra einbürgern in Langendorf.

Seit vier Generationen

Ganz anders sieht es im familiengeschichtlichen Rückblick seines Nachfolgers, Andreas Walker, aus. Walker ist seit seinem ersten Lebensjahr Bürger von Langendorf. Sein Vater bürgerte damals die Familie ein. In der Gemeinde präsent ist die Familie allerdings schon viel länger. Im Jahre 1898 wurde von den Vorfahren von Andreas Walker das Maler- und Gipsergeschäft gegründet, welches er heute in vierter Generation führt. In der Bürgergemeinde aktiv wurde Walker 1996 als Ersatzmitglied des Bürgerrates. Er sei aber gleich nach seiner ersten Sitzung als Ersatz auf Grund einer Vakanz festes

Mitglied des Bürgerrates geworden, so Walker. «Ich bin damals bereits schon bald das dienstälteste Mitglied des Bürgerrates gewesen», führt er weiter aus. Er war zudem lange Mitglied der Forstkommission.

Walker ist in der Gemeinde auch sonst bestens integriert, etwa durch die Mitgliedschaft im Gewerbeverein oder bei der Schützengesellschaft.

Sich der Verantwortung bewusst

Walker sei sich der Verantwortung des Präsidentenamtes bewusst. Da er schon sehr lange im Bürgerrat ist, kennt er die laufenden Geschäfte. Trotzdem erfordere das Präsidentenamt mehr Zeit, fügt er an. Dabei sei ihm eine gute Vorbereitung und inhaltliche Auseinandersetzung mit den aktuellen Geschäften wichtig. Das Amt nimmt im Schnitt einen Arbeitstag wöchentlich in Anspruch. Unter den laufenden Amtsgeschäften, die Walker von seinem Vorgänger übernehmen wird, ist die Aktualisierung der Schutzzone rund um die Quelle Widlisbach auf Rüttener Boden ein wichtiges Vorhaben. Erfahrungen bestehen bereits durch die Aktualisierung gemäss heute geltender Vorgaben der Quelle Brüggmoos. Dieser gesamte Prozess nahm etwa 20 Jahre in Anspruch. Weiter muss das Pumphaus neben der alten Steinsäge saniert werden.

Bewährtes nicht verändern

Für Walker ist es wichtig, in der Organisation der Bürgergemeinde nichts zu verändern, was gut funktioniert. Die Bürgergemeinde sei als Organisation gut aufgebaut mit ihren Kommissionen, und man habe nach wie vor keine Mühe, die Kommissionen gut zu besetzen, führt Walker aus.

Eigenständigkeit bewahren

Da und dort hört oder liest man etwa von Fusionen von Bürgergemeinden mit Einwohnergemeinden oder anderen entscheidenden



Franz Aebi und Andreas Walker



Veränderungen. Sowohl für Aebi wie Walker ist klar, dass die Bürgergemeinde Langendorf eine eigenständige, unabhängige Organisation bleiben wird. Dies mit ihren drei Standbeinen Einbürgerungen, Waldbewirtschaftung und Wasserversorgung, wobei Aebi wie Walker die Wasserversorgung als das wichtigste Standbein sehen. Jährlich kommt es im Schnitt zu fünf bis zehn Einbürgerungen.

Auf Insider gesetzt

Franz Aebi war ein sogenannter Quereinsteiger, war mit den Geschäften der Bürgergemeinde nicht vertraut. Einerseits erhielt er von den damaligen Sachverständigen und bereits mit der Bürgergemeinde vertrauten Personen Unterstützung, um sich in die aktuellen Fragen einzuarbeiten. Andererseits ging er seine neue Aufgabe mit grossem Engagement und Herzblut an. Er wird der Bürgergemeinde weiter aktiv erhalten bleiben und sich nach der Abgabe des Präsidiums in der Kommission für Öffentlichkeitsarbeit betätigen. Mit Andreas Walker wurde diesmal bewusst auf einen Insider gesetzt, der, wie berichtet, schon lange bestens mit der Bürgergemeinde vertraut ist.

Christian Sutter

Chäsi Langendorf

Nicole Gilgen, Käsefachfrau – 2. Generation

Sie sind aufgewachsen mit diesem Betrieb, Ihre Mutter hat immer hier gearbeitet. Welche Kindheitserinnerungen haben Sie an die Langendorfer Chäsi?

Meine Eltern führten zuerst die Chäsi in Oberdorf, 's Müuchhus. Dort sind meine Schwester und ich aufgewachsen. Vor 34 Jahren übernahmen sie dann den Standort in Langendorf, wo früher die Bäckerei Schneider war. Meine Mutter führte die Chäsi in Langendorf 30 Jahre lang und es war ein richtiger Tante-Emma-Laden, natürlich mit Schwerpunkt Käse. Es war immer eine Chäsi, aber sicher noch viel mehr mit allem Drum und Dran. Je vernetzter die Welt war, desto kleiner wurde das Sortiment und desto grösser unser Standbein.

Der Fokus liegt auf dem Käse und der Milch. Vor etwa zehn Jahren fing meine Mutter mit hausgemachten Fondue-Fertigmischungen an, die nur noch aufgekocht werden müssen. Das war ein grosser Erfolg und es gab immer mehr neue Sorten, jedes Jahr eine mehr.

Wann war Ihnen klar, dass Sie die Chäsi weiterführen möchten?

Es war immer klar, dass wir die Chäsi weiterführen wollen. Meine Schwester Nadine übernahm sie, doch leider schlichen sich schon bald durch dauernde Fehlhaltung gesundheitliche Probleme



Raclettekäse in der neuen Theke.

ein. Dazu kam das Coronavirus, das emotional sehr belastend war. Kurzenschlossen übernahm ich dann die Chäsi, und es war die einzige richtige Entscheidung. Ich bin voll angekommen, es entspricht voll mir. Ich habe vorher schon in einem kleinen Laden gearbeitet, halt einfach in einem anderen Bereich und bin nun wieder zurück zu den Wurzeln.

Der Start war sehr turbulent, gerade voll im Lockdown, doch ich sagte mir: «Wenn man mit einem Sturm anfängt, kann es nur noch besser werden.»

Am 1. Juli 2020 war ja dann offiziell die Führungsübergabe von Ihrer Schwester auf Sie. Können Sie sich noch an Ihren ersten Arbeitstag als Chefin erinnern, als Sie

gewusst haben, dass jetzt alles voll in Ihrer Verantwortung liegt?

Anfangen habe ich vorher natürlich, es gab eine Übergangszeit, die startete Mitte März.

Man geht ja dann am Morgen als Chefin und denkt, es sei alles anders, aber es ist im Grunde genommen alles genau gleich wie am Tag zuvor. Eigentlich änderte genau nichts, auch das Team nicht. Das war aber ganz bewusst so, denn man soll ja nicht Sachen ändern, die gut funktionieren. Es war nie mein Ziel, die Chäsi zu übernehmen und bestimmte Dinge zu ändern.

Durch Corona drängte sich die Anschaffung eines Automaten auf, und darum kümmerte ich mich. Und nach meinem ersten Jahr ersetzten wir die Theke, die mein Vater damals schon occasion gekauft hatte und wohl gegen 50 Jahre alt war. Sie war sehr robust und eigentlich für die Ewigkeit gebaut, aber lief mit einem Gas, das heute verboten ist, und die Theke konnte auch kaum mehr von den Monteuren gewartet werden. Der Ersatz war ein grosser Schritt und brauchte viel Planungszeit.

Das war der Umbau in diesem Sommer, die Chäsi war zehn Tage geschlossen.

Ja genau, es war schon noch spektakulär. Die Theke konnte man gar nicht durch eine Türe reinbringen, das Schaufenster musste ausgebaut werden und es brauchte eine Rampe. Mehrere Handwerker mussten zusammenarbeiten, und das funktionierte zum Glück richtig gut.

Gab es auch Veränderungen im Sortiment, seit Sie die Chäsi führen?

Ja, wir haben es sicher aufgestockt. Wir haben jetzt Anfang Saison bereits 40 Sorten Raclettekäse, das war früher vielleicht maximal im Dezember so. Die grössere Theke erlaubt uns das. Zudem haben die Käselieferanten festgestellt, dass man die Raclettekäse heute etwas früher produzieren muss, weil die Saison eher beginnt. Und wir haben alles, das wir auf dem Markt von unseren Lieferanten bekommen haben, reingenommen. Jeder, der sagte, er habe einen reifen Käse, konnte ihn bringen, und darum haben wir jetzt 40 Sorten und das ist sicher neu. Wir haben eine Riesenfreude daran.

Ich freue mich darauf! Raclettekäse mit Morcheln auch wieder?

Ja, und neu haben wir in diesem Jahr einen Raclettekäse mit Steinpilzen.

Raclettekäse mit Morcheln gab es früher immer nur an Weihnachten für ein paar Wochen und dann war er schon wieder ausverkauft.

Ja, genau (lacht).

Welche andere neue Raclettekäse haben Sie, die man unbedingt probieren sollte?

Ganz viele. Es kommt halt immer darauf an, was man gern hat. Wir haben zwei Schnapsdrosseln bekommen, den Vieille Prune und den Whisky. Dann haben wir einen, der mit Tomaten geimpft ist, einen geräucherten Knoblauch, sicher auch etwas Spezielles, Pfeffer-Thymian ist neu und es hat auch noch andere.

Vielleicht noch ein bisschen zu Ihrem Arbeitsalltag: Welche Tätigkeiten übernehmen Sie im Betrieb, wie sieht ein für Sie typischer Arbeitstag aus?

Ich übernehme alle Arbeiten. Was meine Angestellten machen, mache ich auch. Für mich ist zusätzlich die Buchhaltung.

An einem normalen Arbeitstag nehmen wir immer zuerst einen Kaffee – das ganze Team. Dann



Chäsi Längedorf

Chäsi Längedorf GmbH

Nicole Gilgen
Rüttenenstrasse 11
4513 Langendorf

Telefon: 032 623 33 23
E-Mail: chaesi@bluemail.ch

Öffnungszeiten

Montag – Dienstag	07:30 – 12:00 15:00 – 18:30
Mittwoch geschlossen	
Donnerstag – Freitag	07:30 – 12:00 15:00 – 18:30
Samstag	07:30 – 15:00

www.chäsi-längedorf.ch

Über 40 Sorten Raclettekäse im Angebot



Nicole Gilgen vor dem Fondueautomaten.

kann man gerade rausfinden, ob bei allen alles in Ordnung ist. Im Winter ist dann ein grosser Teil die Herstellung der Fertigfondues. Vorne werden die trockenen Komponenten geschneidelt und hinten in der Küche, die auch umgebaut und nun ganz aus Chromstahl ist, werden die Fondues fertig produziert. Es kommen im richtigen Verhältnis Wein, Maizena und Gewürze dazu. Dann wird es abgepackt.

Natürlich werden die Kunden bedient, und ich schaue noch zu den Bestellungen, die ich wöchentlich bei allen Lieferanten mache. Neu seit diesem Jahr verpacken wir auch unsere eigenen Raclettescheiben in unserer Dicke für den Automaten. Ein durchschnittlicher Mensch isst drei Doppelscheiben, das ist eine Portion, und genau solche Portionen verpacken wir nun für draussen. Im Moment haben wir viel zu tun. So hilft nun auch meine grosse Tochter Janine, die im letzten Jahr an der Kanti ist und studieren will, beim Abpacken mit. Das ist gar nicht schlecht.

Wir haben ein wenig über die Arbeitsbereiche gesprochen. Gibt es grosse saisonale Unterschiede?

Riesige. Das ist natürlich bei uns extrem. Im Sommer haben wir einen Bruchteil des Winterumsatzes und machen ja dann den Halbtage zu. Ich habe zum Glück zwei Mitarbeiterinnen, die im Sommer sehr wenig arbeiten und im Winter viel mehr. Sie sind nicht direkt aufs Einkommen angewiesen und

wollen im Sommer gerne den Garten geniessen. Wir haben immer Fondue, aber halt nicht immer 14 Sorten und beim Raclette ist es dasselbe. Wir haben immer Raclette, aber im Sommer bekommen wir nicht viele Sorten. Eine Mitarbeitende macht jetzt gerade eine Racletteplatte, das gibt es im Sommer gar nicht. Käseplatten machen wir jetzt auch wieder mehr, das gab's halt coronabedingt gar nicht mehr, als ich angefangen habe.

Man konnte nicht zusammensitzen.

Man merkt, dass das jetzt wieder kommt. Seit einem Monat drückt sich nun wieder so etwas wie eine Normalität durch.

Wir haben viel über das Fondue gesprochen. Gibt es ein Geheimnis für das perfekte Fondue oder einen Zubereitungstipp, den Sie noch haben?

Der Hauptpunkt ist sicher der Käse. Wir benutzen nur A-Ware, alles top Käse. Das sind bei uns der AOP Greyerzer und der AOP Vacherin, die drin sind. Ich bin felsenfest davon überzeugt, dass man das merkt. Und dann kommen da noch ein paar unserer Geheimkäse rein (lacht). Zudem ist wichtig, dass der Wein trocken ist. Der Käse braucht eine gewisse Säure, dass er schön schmilzt, und es braucht das originale Maizena, mit Kartoffelstärke funktioniert es nicht.

Das Fondue muss auf dem Herd aufkochen, dass das Maizena bindet und dann kann nicht mehr viel passieren. Eigentlich einfach, und doch haben viele Respekt. Darum haben wir eben angefangen, die Fertigmischungen zu produzieren.

Ich habe eben gehört, dass man ein gutes Fondue im Wein ziehen lassen soll, bevor man es aufkocht, und die Fertigmischung hat ja das schon gehabt und ist daher super lecker. Darum kaufe ich hier auch das Fertigprodukt.

Es ist tatsächlich genau so. Die, die immer noch die Trockenmischung nehmen, denken, das Fondue sei frischer. Unsere Fertigmischungen lassen wir durch und setzen sie an. Frischer ist nicht mehr möglich. Das ist zu vergleichen mit dem Spinat, den man gleich einfriert, der sicher mehr Vitamine hat als ein frischer, der drei Tage im Laden herumliegt, bevor man ihn kauft. Aber es darf

jeder selber entscheiden, was besser schmeckt. Bei uns hat man die Wahl.

Haben Sie selber auch einen persönlichen Lieblingskäse?

Das wechselt immer wieder, weil der Käse nicht immer gleich ist. Es ist ein Naturprodukt, der Reifegrad ändert. Es werden zum Beispiel 100 Laibe produziert und dann gibt es Monate, in welchen man sagt: «Wow, der ist jetzt gerade voll auf den Punkt!», und in einem Monat ist es ein anderer. Ich persönlich habe lieber die rezenten Käse. Im Moment ist es der von Mümliswil, unser Solothurner, den wir haben, den Thaler, den ich perfekt finde. Aber es kann in einem halben Jahr wieder ein anderer sein.

Was schätzen Sie am Standort Langendorf?

Ich habe mir über den Standort gar keine Gedanken gemacht, er war ja gegeben. Ich glaube aber, dass er perfekt ist. Es ist die Mischung: ländlich,

und trotzdem nah an der Stadt. Langendorf ist super angeschlossen, die Leute sind modern, und trotzdem hat man das Flair vom kleinen Dorf immer noch. Trotz Stadtnähe und Autobahnanschluss. Es ist eine tolle Mischung zwischen einer Stadt und einem Dorf.

Wir haben einen sehr persönlichen Bezug zu vielen von unseren Kunden, man kennt sich, und das macht es aus.

Merci vielmals für das interessante und kurzweilige Gespräch. Möchten Sie noch etwas anfügen?

Uns ist es wichtig, wenn möglich alle Lebensmittel zu verwenden. So machen wir aus den nicht verkauften Erdbeeren unsere feine Erdbeerkonfitüre und aus den Äpfeln gibt es Apfel-Zwiebel-Chutney, das herrlich zu Käse passt. Probieren Sie doch mal.

Eveline Anderegg

www.bglangendorf.ch



Brennholz bestellen

Die Bürgergemeinde Langendorf bietet Brennholz aus den eigenen Wäldern an. Sie können jederzeit Brennholz bestellen: — — — →



Behördenausflug

Hier die Bilder vom Ausflug: — →



Für die Agenda

Nicht verpassen



Weihnachtsbaumverkauf

Samstag, 18. Dezember 2021, 8.30 bis 11.00 Uhr beim Forsthaus im Heimlisbergwald. Falls gewünscht, liefern wir Ihnen den Weihnachtsbaum nach Hause.

Deck- und Dekorationsäste

erhalten Sie ab sofort beim Bürgerhaus an der Heimlisbergstrasse 24.

Impressum

«Bürgergemeinde Langendorf Aktuell»
Eine Publikation der
Bürgergemeinde Langendorf

Ausgabe Dezember 2021
www.bglangendorf.ch

Redaktionskommission: Bruno Breiter,
Sibylle Bögli, Eveline Anderegg, Marliese
Flury, Christian Sutter

Adresse: verwaltung@bglangendorf.ch
Heimlisbergstrasse 24, 4513 Langendorf

Layout: Bruno Breiter Typografie

Korrektur: Paul Lauber, Langendorf