

## Es steht eine Fusion bevor

**KOPPIGEN** Die Raiffeisenbank Recherswil-Gerlafingen-Koppigen will mit dem Geldinstitut aus dem gleichen Bankzweig in Biberist zusammengehen. Am kommenden Samstag entscheidet die Generalversammlung über die Zukunft der Bank.

Vor einem Jahr kündigte die Raiffeisenbank Recherswil-Gerlafingen-Koppigen an, sie prüfe eine Fusion mit der Raiffeisenbank Biberist (wir berichteten). Eine Arbeitsgruppe beschäftigte sich in den folgenden Monaten denn auch mit den Modalitäten eines Zusammenschlusses. Nun haben die Verantwortlichen offenbar den Weg für eine Fusion geebnet. Denn an der Generalversammlung vom kommenden Samstag in Utzenstorf können die Genossenschafter über den Schritt abstimmen. Die beiden Banken haben einen Fusionsbericht und einen -vertrag vorgelegt, die auf den Geschäftsstellen der Banken eingesehen werden können, wie die Bank in ihrem Geschäftsbericht schreibt.

Im Geschäftsjahr 2016 musste die Raiffeisenbank Recherswil-Gerlafingen-Koppigen beim Jahresgewinn einen Rückgang um 15,4 Prozent hinnehmen. Trotzdem ist der Verwaltungsrat mit dem Geschäftsverlauf zufrieden. Die Bank erzielte «ein erfreuliches Wachstum bei den Hypothekendarlehen», wie es im Geschäftsbericht heisst. Auch die Kundeneinlagen hätten sich weiterhin positiv entwickelt. Das Plus im Hypothekengeschäft betrug gegenüber dem Vorjahr 2,3 Prozent. Die Verpflichtungen an Kundeneinlagen stiegen sogar um 5,1 Prozent. Das Zinsgeschäft hat sich 2016 wiederum als wichtigste Ertragsquelle erwiesen, auch wenn der Zinserfolg minimally geringer ausfiel als im Vorjahr (-1,1 Prozent). Damit habe er 87,7 Prozent zum Geschäftsertrag beigetragen.

Bei den traktandierten Wahlen ist die geplante Fusion bereits in die Planung einbezogen worden: Verwaltungsratspräsident Markus Wieland und Ratsmitglied Urs Murer treten zurück. Der Verwaltungsrat der Raiffeisenbank Recherswil-Gerlafingen-Koppigen schlägt vor, Stefan Juchli, Beat Kiener und Felix Schibli als Nachfolger zu wählen. Alle drei sind bereits Verwaltungsräte der Raiffeisenbank Biberist. *tg*

### KENNZAHLEN

**Raiffeisenbank Recherswil-Gerlafingen-Koppigen**

	2016 in Mio. Fr.	Veränd. in %
Geschäftsertrag	7,5	-1,0
davon: - Zinserfolg	6,6	-1,1
- Kommissionserfolg	0,5	+7,5
Geschäftsaufwand	4,7	+6,3
Gewinn	0,9	-15,4
Bilanzsumme	560,6	+4,2
Anzahl Mitglieder	7392	-0,7

Quelle: Geschäftsbericht

## In Kürze

### AFFOLTERN

#### Viele Gäste am Frühlingsfest

Etwa 5000 Personen besuchten am Wochenende das Frühlingsfest bei der Emmentaler Schaukäserei. Dabei präsentierten sich zahlreiche touristische Anbieter aus der Region gemeinsam als Erlebnisland Emmental. *pd*

# «Trachten sind keine Staubfänger»

**KRAUCHTHAL** Filigrane Schmuckstücke und feine Stoffe: Die Sonderausstellung im Museum zeigt die Vielfalt der Emmentaler Trachten. Und erzählt so einige Geschichten zum traditionellen Gewand.

Eine Gruppe Frauen und Männer blickt freudig in die Kamera. Es scheint ein besonderer Anlass zu sein. «Diese Tschumpelele kenne ich doch», sagt eine ältere Frau zu ihren Begleiterinnen. Und schon beginnt das Rätselraten, welche Familie aus dem Dorf denn hier abgebildet sei. Fotos, befestigt an einer Drehsäule, gewähren Einblicke in Familienalben. Vom zufällig entstandenen Schnappschuss bis zum gestellten Porträt rufen sie die verschiedensten Erinnerungen wach. Eines haben aber zumindest die abgebildeten Frauen gemein: Alle tragen sie stolz ihre Tracht zur Schau.

**Eines haben die abgebildeten Frauen gemein: Alle tragen sie stolz ihre Tracht zur Schau.**

Doch sind die Trachten an der Sonderausstellung im Museum Krauchthal nicht nur auf Bildern zu sehen. Von der einfachen Werktagstracht bis zum noblen Festtagsgewand sind sie hier ausgestellt. Und manche erinnern an ganz spezielle Momente. So auch eine Hochzeitstracht: Blaue Blumen und feine Punkte zieren die glänzend graue Schürze. 1920 hat die Hettiswilerin Marie Neuschwander darin geheiratet. «Alle Trachten sind Leihgaben von Familien aus dem Dorf», sagt Museumsleiter Ulrich Zwahlen. Nach einem Aufruf des Trachtenvereins seien so viele zusammengekommen, dass sie eine Auswahl treffen mussten. Man habe den Fokus auf Trachten gelegt, die vor allem im Emmental verbreitet sind. Von der Freudenbergertracht bis zur Mürgertracht.

Und letztere hat einen besonderen Bezug zum Dorf. Denn die Werke ihres Namensgebers sind in der Krauchthaler Kirche zu se-



Gängige Trachten, wie sie heute noch getragen werden, sind derzeit im Museum Krauchthal zu sehen.



Mit farbiger Schürze und ohne modischen Firlefanz: So wird die Mürgertracht beschrieben.

Bilder Andreas Marbot

hen. Dort wurden drei Kirchenfenster nach den Entwürfen Rudolf Müngers bemalt. Der Künstler wurde am Anfang des 20. Jahrhunderts bekannt als Illustrator der Werke von Gotthelf und der Heidi-Romane von Johanna Spyri. Die Wandfresken des Kornhauskellers in Bern stammen ebenso von ihm.

### Das Geschäft mit Touristen

Zur Tracht fand Mürger dann Anfang des 20. Jahrhundert. Damals wuchs das Interesse an der traditionellen Kleidung bei den Malern. Denn immer mehr Touristen besuchten die Schweiz, und Trachtenbilder waren beliebte Souvenirs. Zu der Zeit nahm auch die Mode ihren Einfluss. Trachten würden zu Verkleidungen verkommen, kritisierten die Traditionalisten. Mürger bildete in seinen Skizzen die ursprünglichen Trachten ab, eignete sich Wissen zu deren Farben und Formen an und gab dieses in seinen Skizzen weiter. So

entstand die Mürgertracht, mit farbiger Schürze und ohne modischen Firlefanz.

### Keine Blicke unter den Rock

Auch heute noch sollen Trägerinnen von Trachten gewisse Regeln einhalten. Es gehöre ein Unterrock dazu. Und um Blicke unter den Rock zu verhindern, seien lange Unterhosen oder Strümpfe Pflicht, sagt Monika Kobel. Sie ist Obfrau der Bernischen Trachtenvereinigung in der Region Emmental. Doch sei man heute in vielen Belangen offener. Neue und bequemere Materialien sowie modische Accessoires seien durchaus erlaubt. Und eines ist Kobel besonders wichtig: «Trachten sind keine Staubfänger.» Sie sollten nicht auf dem Estrich lagern, sondern getragen werden. An der Vernissage jedenfalls haben sich viele Besucherinnen an die Worte der Obfrau gehalten und ihre schönsten Trachten ausgeführt. *Regina Schneeberger*

# Der neue Pächter zapft sein eigenes Bier

**TRUB** Der Landgasthof Sternen ist wieder offen. Mit traditioneller Küche aus dem Emmental will der junge Betreiber Remo Mosimann überzeugen. Zudem hat er einen Gerstensaft nach seinen Vorstellungen entwickeln lassen.

Ursprünglich wollte Remo Mosimann nur ein paar neue Küchengeräte anschaffen. Der neue Pächter des Landgasthofs Sternen in Trub liess aber schliesslich die gesamte Küche umbauen. Denn das Gesetz verlangt unter anderem, dass die Abwaschküche von der eigentlichen Küche getrennt ist. «Als wir Ende Januar erfahren haben, dass die Küche nicht mehr dem Gesetz entspricht, war dies ein erster Stresstest zwischen Mieter und Vermieter», sagt Bruno Lehmann. Die Bruno Lehmann AG ist Inhaberin des Sternen und hat den Umbau grösstenteils finanziert. «Die Forderungen von Remo Mosimann waren legitim – und auch er hat sich an den Kosten beteiligt.»

Damit die neuen Geräte mit genügend Energie versorgt werden, musste auch die Elektroinstallation erneuert werden. Doch es blieb nicht viel Zeit für den Umbau, denn im Restaurant wurde

am 1. April die Wiederöffnung gefeiert. «Alle meine Wünsche sind erfüllt», sagte der 28-Jährige am Tag davor. Er habe fieberhaft nach geeignetem Personal gesucht. «Nun habe ich das beste Team gefunden, das ich mir wünschen kann.» Sieben Personen hat der junge Restaurantbetreiber angestellt, darunter auch seine Mutter Angela Mosimann.

### Dem Emmental verbunden

Der neue Gastgeber ist in Trub aufgewachsen und möchte bodenständige, traditionelle Emmentaler Küche anbieten: Unter anderem Berner Platte, Rindszunge und Schafsvoressen. Mosimann konnte von seinen Vorgängern Tische, Stühle und die herrschaftlichen Ledersofas im Fumoir übernehmen. Er ist zudem stolz auf die neuen Speisekarten aus Eichenholz und die extra angefertigten hölzernen Tischgestelle für Salz und Pfeffer. «Man

**«Ich wollte ein spezielles Bier, aber nicht so speziell, dass nur drei von hundert Leuten es mögen.»**

Remo Mosimann



Zuerst wollte Remo Mosimann nur ein paar neue Küchengeräte anschaffen. Schliesslich wurde aber doch die gesamte Küche erneuert. *Andreas Marbot*

kann mit kleinen Sachen Grosses bewirken», sagt er überzeugt.

Noch einen Traum hat sich der neue Pächter erfüllt: Sein eigenes «Trueberbuebe»-Bier. Ein amberfarbenes Bier aus drei verschiedenen Hopfen, alle angebaut in Huttwil. «Der charismatische Geschmack kommt vom Hopfen, das Bier hat mit fünf Prozent keinen hohen Alkoholgehalt», erklärt Mosimann. Die Brauerei Napf habe das Bier nach seinen Vorstellungen entwickelt: «Ich wollte etwas Spezielles, aber nicht so speziell, dass nur drei von hundert Leuten es mögen.» Martin Bühler von der Brauerei Napf beschreibt das Bier als «fruchtig, aromatisch, untergärig, mit feinem Malzkörper».

Das Bier hat im Sternen nun den Zapfhahn Nummer drei eingenommen. Mancher Stammgast wird froh sein, zu hören, dass Mosimann wie seine Vorgänger im Restaurant den Hahn 4 weiterführt. Traditionell wird daraus jeden Monat ein anderes Bier gezapft, zum Beispiel Eichhof Klosterbräu und bestimmt auch einmal Napfgold. *Tamara Graf*