

BLEIENBACH

Mitten im Dorf entsteht ein kleines Paradies

Bis im Sommer 2025 wird im Ortskern von Bleienbach im Garten der Stiftung inklusia ein innovatives Projekt realisiert. Es entsteht ein Ort, der den unterschiedlichen Bedürfnissen der künftigen Nutzerinnen und Nutzer gerecht werden soll. Der Spatenstich von Anfang Februar markierte den Startschuss zur Umsetzung des wichtigen Meilenstein-Projekts von inklusia.

Von Patrick Jordi

Wenn Anfang Februar rund zwei Dutzend Menschen bei klirrender Eiseskälte in einem Garten mitten im Ortskern von Bleienbach freiwillig zusammenfinden, dann muss etwas Bedeutsames dahinterstecken. Tatsächlich: Begangen wurde an diesem Vormittag der Spatenstich zur Neugestaltung des Hofes respektive des Gartens der Institution inklusia (vormals Wohnheim im Dorf, siehe Kasten). Betty Ott, Präsidentin des Stiftungsrats von inklusia, erklärte vor den versammelten Menschen die Hintergründe: Eine Umgestaltung des Gartens sei unbedingt nötig, um diesen an die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden anzupassen. Der jetzige Garten sei unbefriedigend, eher langweilig, nicht geeignet für Rollstuhlfahrende und teils sogar gefährlich. «Es gibt hier in gewissen Ecken Sträucher mit giftigen Beeren – das ist natürlich alles andere als ideal, wenn man sich den Entdeckergeist und die Experimentierfreudigkeit einiger unserer Kundinnen und Kunden vor Augen führt», sagte Betty Ott.

Junge Wirtschaftskammer sammelte Allerdings: Ein solches Projekt – selbst wenn klar ist, dass etwas gehen muss – schüttelt man nicht einfach so aus dem Ärmel. «Wir haben bei inklusia sogenannte Meilenstein-Projekte. Die Garten-Neugestaltung in Bleienbach ist eines davon. Ein solches Projekt ist jedoch mit erheblichen Kosten verbunden. Wir fragten uns bald einmal: Können wir das finanziell überhaupt stemmen?», so die Stiftungsratspräsidentin weiter.

Unter anderem dank Sponsoren kann das Projekt nun trotz vieler Herausforderungen umgesetzt werden. Massgeblich dazu beigetragen hat auch die Junge Wirtschaftskammer (JCI Oberaargau). Diese führte 2023 erstmals die sogenannte JCI Charity Night durch. Bei diesem Wohltätigkeitsanlass wurden gesamthaft knapp 18 000 Franken an Spenden für das Gartenprojekt der Stiftung inklusia gesammelt. Betty Ott bedankte sich deshalb ganz herzlich bei JCI-Präsident Benedikt Lüchinger, der beim Spatenstich persönlich anwesend war.

«Schön, aber anspruchsvoll»

Ebenfalls vor Ort waren die Brüder Simon und Yanick Durrer von der Durrer Gartenbau AG in Herzogenbuchsee. Ihre Firma darf das Projekt umsetzen.



Beim Spatenstich (von links): Therese Greub (Leitung Bereich Personal, Mitglied Geschäftsleitung inklusia), Susan Mathis (Leitung Bereich geistige Beeinträchtigung, Mitglied Geschäftsleitung inklusia), Yanick und Simon Durrer (Durrer Gartenbau AG), Betty Ott-Lamatsch (Stiftungsratspräsidentin inklusia), Benedikt Lüchinger (Junge Wirtschaftskammer JCI, Präsident). Bild: Patrick Jordi



Yanick Durrer erklärt den Anwesenden das Konzept «bewegen, fühlen, sein». Bild: pjl

«Diese Garten-Neugestaltung ist ein ausserordentlich schönes, aber auch ein anspruchsvolles Projekt für uns», sagte Yanick Durrer in seiner kurzen Ansprache. Anspruchsvoll deshalb, weil der Hof der inklusia-Institution in Bleienbach nicht einfach ein 08/15-Garten ist. Es sei ein Ort, an dem sich viele unterschiedliche Menschen aufhalten würden. «Dementsprechend viele unterschiedliche Bedürfnisse von Nutzerinnen und Nutzern wird es geben», erklärte Yanick Durrer.



Ein verzweigtes Wegnetz, diverse Möglichkeiten zur Entspannung sowie bewusst gesetzte Punkte zur Aktivierung: Das alles und noch viel mehr wird der neue Garten der Stiftung inklusia in Bleienbach ab Sommer 2025 bieten. Visualisierung: zvg, Durrer Gartenbau AG

Was das konkret heisst, lässt sich vielleicht am besten anhand des gewählten Projektstitels «bewegen, fühlen, sein» erklären. Es wird Nutzende geben, die gerne ihrem Bewegungsdrang nachkommen möchten – für diese Menschen werden beispielsweise verschiedene Gehwege, eine Schaukel sowie ein Spielrasen realisiert.

Weiter wird es Nutzerinnen und Nutzer geben, die besondere sensorische Bedürfnisse haben – für sie sind unter anderem Duftstauden-Rabatten ent-

lang des Wegnetzes, eine Kneippanlage sowie ein Wasserspiel vorgesehen. Und schliesslich gibt es auch Menschen, die im neuen Garten gerne einfach nur verweilen und entspannen möchten – ihnen widmet man eine Piazza unter Bäumen, eine begrünte Pergola sowie eine Rundbank unter einem Baum. Alles in allem ein ausgeklügeltes Konzept (siehe Visualisierung im Bild oben), in welchem laut Yanick Durrer rund zwei Jahre Planung stecken. Trotz vieler neuer Elemente

solle die Flächigkeit und Grosszügigkeit des Gartens erhalten bleiben, versicherte der studierte Landschaftsarchitekt. «Es muss übersichtlich bleiben, damit die Sicherheit der Nutzerinnen und Nutzer jederzeit gewährleistet ist.»

Fertig bis Sommer 2025

Verläuft alles nach Plan, kann der neue Garten der Stiftung inklusia in Bleienbach bis spätestens im Sommer 2025 realisiert werden.

LANGENTHAL/BERN

João Coelho ist «Goldener Koch 2025»

Die Produkte der KADI AG werden täglich in über 12 000 Schweizer Restaurants eingesetzt. Kein Wunder also, bearbeitet die Langenthaler Produzentin von Kühl- und Tiefkühlpezialitäten die Schweizer Gastronomiebranche auch marketingmässig. Dies tut die KADI unter anderem mit dem renommierten Schweizer Live-Kochwettbewerb «Der Goldene Koch». Am 10. Februar 2025 war es wieder einmal so weit: Im Berner Kursaal wurde ein neuer Kochstern am Schweizer Gastronomiehimmel ausgezeichnet.

Eing./pjl

João Coelho (1999), Sous Chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, hat das Finale des grössten und prestigeträchtigsten Schweizer Live-Kochwettbewerbs «Der Goldene Koch 2025» für sich entschieden. Dem Wettkocher auf höchstem Niveau wohnten rund tausend geladene Gäste im Kursaal Bern bei. Unter den Augen einer hochkarätigen Jury – unter Vorsitz von Franck Giovannini – hat sich João Coelho nach fünfeinhalb Stunden, in denen er ein Fisch- und ein Fleischgericht zubereiten musste, gegen vier weitere Finalteilnehmende durchgesetzt. An dem äusserst dramatischen und hochkarätigen Finale waren nebst

Coelho auch diese vier Teilnehmenden beteiligt:

- **Platz 2:** Olivier Hofer (1988), Sous Chef, Domicil Selve Park, Thun
- **Platz 3:** Elodie Schenk (1988), Küchenchefin, Restaurant Le Tourbillon, Plan-les-Ouates
- **Platz 4:** Mirco Kristal (1999), Sous Chef, Silex, Zürich
- **Platz 5:** Urs Koller (1986), Inhaber, Chochhandwerk AG, Gossau

Alle Finalteilnehmenden mussten innerhalb von fünfeinhalb Stunden je ein Fisch- und ein Fleischgericht für zwölf Personen zubereiten, welche auf Platten präsentiert und der Jury als Tellergerichte serviert wurden. Das

Fischgericht, bestehend aus Schweizer Zander, wurde mit drei separaten vegetarischen Garnituren und einer Sauce zubereitet, wobei Knollensellerie und Kerbel berücksichtigt werden mussten.

«Höhepunkt für Kochberuf»

Das Fleischgericht, bestehend aus Schweizer Rind (Entrecôte und Brust), musste mit drei Garnituren und einer Sauce sowie den Zutaten Wacholder und Birne kreiert werden. «Das grosse Finale war ein Höhepunkt für den Schweizer Kochberuf», heisst es in einer aktuellen Medienmitteilung der Goldenen-Koch-Organisation, hinter der sich die Langenthaler KADI AG als Hauptinitiantin verbirgt.



João Coelho hat (unterstützt von seinem Commis Bruno Schneider) die Trophäe «Goldener Koch 2025» gewonnen. Bilder: zvg



Filigran und beeindruckend: Die Fischplatte des Siegers. Beurteilt wurden die Kreationen von einer renommierten Degustationsjury.