



Freude
und
Engagement

OEKONOMISCHER & GEMEINNÜTZIGER VEREIN
DES EHEMALIGEN AMTES BURGDORF

Jahresbericht 2024

PERSONEN

Oekonomischer & gemeinnütziger Verein des ehemaligen Amtes Burgdorf

Vorstand

		im Vorstand seit	gewählt bis
Präsident:	Aebi Markus, Dorfstrasse 5, 3429 Hellsau	29.05.2019	HV 2027
Vizepräsidentin:	Kilchenmann Ursula, Moosstrasse 19, 3425 Koppigen	29.05.2019	HV 2027
Sekretär:	Keller Hanspeter, Gründeweg 14, 3422 Kirchberg	29.05.2019	HV 2027
Finanzen, Mitglieder:	Niklaus Andrea, Gründeweg 18, 3422 Kirchberg	02.01.2008	HV 2025
Recht:	Crespi Franco, Kalchofenstutz 9, 3415 Hasle b. Burgdorf	31.05.2017	HV 2026
Heimbetrieb:	Ducommun Peter, Murtenstrasse 108, 3202 Frauenkappelen	30.06.2021	HV 2025
Waldwirtschaft:	Schürch-Wyss Beat, Bütikofen 15, 3422 Kirchberg	13.06.2023	HV 2027

Kadermitarbeitende Oeschberg – der Lebensort

Geschäftsführerin:	Nadja von Allmen
Personalwesen/Administration:	Barbara Gissler
Personalwesen/Administration:	Jana Wyss
Leitung Gastronomie:	Sandra Bühlmann
Leitung Hauswirtschaft:	Luzia Rempfler
Leitung Wohnen und Alltag:	Ruth Sutter
Leitung Grüner Bereich/Produktion:	Kathrin Sutter

Stellenantritt

01.09.2021
01.06.2024 (bis 31.03.2025)
01.01.2022 (bis 30.04.2024)
01.05.2023
01.09.2022 (bis 31.12.2024)
01.01.2024
04.10.2021

Pächter Gutsbetrieb Oeschberg

Aregger-Bucher Hans und Priska, Bern-Zürichstrasse 6, 3425 Koppigen

seit

01.04.2012

Ehrenmitglieder

Schori Beat, Hohengasse 1, Postfach 176, 3400 Burgdorf
Nägeli-Rubi Verena, Längackerweg 8, 3132 Riggisberg
Nägeli-Rubi Alexander, Längackerweg 8, 3132 Riggisberg
Huber Franz, Eigerweg 7, 3422 Kirchberg BE

ernannt

HV 2010
HV 2012
HV 2012
HV 2019

Rechnungsrevision

Gewählt wurde durch die HV Unico Treunhand: adiutis ag, Dammstrasse 58, 3401 Burgdorf



Oeschberg der Lebensort

Bern-Zürichstrasse 7, 3425 Koppigen
www.oeschberg-der-lebensort.ch

WORT DES PRÄSIDENTEN

Der Lebensort

Liebe Leserinnen und Leser

Wir bieten Menschen Tagesstrukturen, sinnstiftende Beschäftigung in verschiedenen Bereichen des täglichen Lebens sowie ein würdiges Zuhause. So lässt sich unsere Strategie kurz zusammenfassen. Am Oeschberg können unsere Bewohnerinnen und Bewohner in der Gartenarbeit, in der Landwirtschaft, im Haushalt oder in der Produktion für den Hofladen mitarbeiten. Diese Tätigkeiten geben ihnen Anerkennung, das Gefühl, gebraucht zu werden, und verleihen ihrem Alltag Sinn. Die Mitarbeit ist freiwillig und unentgeltlich. Das OdL befindet sich mittlerweile in ruhigeren Gewässern – Schritt für Schritt geht es voran in der Weiterentwicklung unseres Betriebes.

Entwicklung und Projekte

Das vergangene Jahr war geprägt von einem voll ausgelasteten Betrieb und ersten Investitionen in die Zukunft des OdL. Im ehemaligen Kuhstall entstehen neue Büroräumlichkeiten für Administration und Geschäftsführung. Darüber hinaus werden in diesem Gebäude noch in diesem Jahr drei moderne Bewohnerzimmer eingerichtet, um der wachsenden Nachfrage und den individuellen Bedürfnissen besser gerecht zu werden. Zudem musste im vergangenen Jahr das Dach des Stöcklis auf Wunsch der Denkmalpflege neu gedeckt werden – eine anspruchsvolle aber wichtige Massnahme zur Erhaltung unseres historischen Erbes.

Soziale und kulturelle Aktivitäten

Die Förderung des sozialen Miteinanders stand auch dieses Jahr im Zentrum unseres Engagements. Zahlreiche Ausflüge zu Veranstaltungen wie Schwingfesten, Märkten und anderen Anlässen stärkten das Zusammengehörigkeitsgefühl innerhalb der Gemeinschaft. Besonders erfreulich war das zunehmende Engagement unserer jüngeren Bewohnerinnen und Bewohner, die sich aktiv an der Gestaltung des Lebensortes beteiligten.

Ausblick

Für das kommende Jahr sind weitere nachhaltige Projekte geplant. Besonders hervorzuheben ist der Bau einer Solaranlage auf dem Dach der Scheune. Der produzierte Strom wird für den Betrieb sowie unser Elektroauto genutzt – ganz im Sinne unserer Ausrichtung auf Kreislaufwirtschaft und Nachhaltigkeit.

Danke

Diese positive Entwicklung ist nur dank unserer engagierten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möglich. Ein herzliches Dankeschön an Nadja von Allmen und ihr Team für ihren grossartigen Einsatz. Das OdL geniesst nach wie vor grosse Sympathie in der Bevölkerung. Für die zahlreichen eingegangenen Spenden bedanken wir uns herzlich. Sie kommen direkt unseren Bewohnerinnen und Bewohnern sowie der Weiterentwicklung unseres Betriebs zugute.

Wir danken allen Beteiligten für ihren Beitrag und freuen uns auf ein weiteres erfolgreiches Jahr in Oeschberg!

MARKUS AEBI, PRÄSIDENT OGV BURGDORF



WORT DER GESCHÄFTSFÜHRERIN

100 % Auslastung und 100 % Engagement

Liebe Mitarbeitende, liebe Vorstandsmitglieder, liebe Bewohnerinnen und Bewohner, geschätzte Unterstützerinnen und Unterstützer

Mit Freude und Dankbarkeit blicke ich auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Unsere Institution hat sich in der Versorgungslandschaft weiter etabliert und unsere Kernkompetenzen – die sinnvolle Beschäftigung und die ganzheitliche Betreuung der Bewohnerinnen und Bewohner – wurden konsequent gestärkt. Dies zeigt sich insbesondere an unserer konstanten Vollbelegung von 100%, was den hohen Bedarf unseres Angebotes, welches ein Nischenangebot ist, unterstreicht.

Etablierung und nachhaltige Zukunftssicherung

Die volle Belegung ist einerseits eine Bestätigung für die Qualität unserer Arbeit, andererseits eine Herausforderung: Es gilt, dieses hohe Niveau nicht nur zu halten, sondern nachhaltig zu sichern. Dazu setzen wir auf eine kontinuierliche Verbesserung unserer Angebote, gezielte Qualifizierungsmassnahmen für unser Team sowie eine enge Zusammenarbeit mit unseren Partnern und Unterstützenden. Nachhaltigkeit bedeutet für uns nicht nur wirtschaftliche Stabilität, sondern auch eine fortlaufende Anpassung an die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner.

Wiedererlangung der Steuerbefreiung – ein wichtiger Meilenstein

Ein herausragender Erfolg in diesem Jahr war die Wiedererlangung unserer Steuerbefreiung. Dies ist nicht nur ein bedeutender Vorteil für unseren Betrieb, sondern auch für unsere Spenderinnen und Spender, die nun wieder steuerlich begünstigt werden. Die damit verbundene finanzielle Erleichterung

ermöglicht uns, unsere Ressourcen gezielter in die Weiterentwicklung unserer Einrichtung zu investieren. Es zeigt auch, dass wir eine wichtige gesellschaftliche Relevanz haben und eine wichtige Ergänzung in der Versorgungslandschaft sind. Wir danken allen, die diesen Prozess aktiv begleitet und unterstützt haben.

Dank und Ausblick

Ein herzliches Dankeschön gilt den engagierten Mitarbeitenden, die mit Fachkompetenz und Herzblut den Alltag in der Institution gestalten. Ohne ihr unermüdliches Engagement wäre dieser Erfolg nicht möglich. Ebenso danke ich den Angehörigen, Partnerinstitutionen und unseren geschätzten Spenderinnen und Spendern für ihr Vertrauen und ihre Unterstützung. Für das kommende Jahr setzen wir uns zum Ziel, unsere Angebote weiter zu optimieren, neue Konzepte zu individuellen Angeboten und Förderung der Bewohnerinnen und Bewohner zu entwickeln und die Nachhaltigkeit unseres Erfolgs langfristig zu sichern. Gemeinsam werden wir auch zukünftig daran arbeiten, die Institution als einen Ort der Wertschätzung, Förderung und Gemeinschaft weiter zu stärken.

Ein grosser Dank an den Vorstand, der es ermöglicht hat, dass diese wichtige Weiterentwicklung stattfinden konnte. Sie bringen die nötige Weitsicht mit und halten trotzdem die Wirtschaftlichkeit im Auge. Besonders bedanke ich mich beim Präsidenten Markus Aebi, der sich sehr engagiert für die einzelnen Belange einsetzt. Ohne diesen Support wären die gemachten wichtigen Schritte nicht möglich gewesen.

NADJA VON ALLMEN, GESCHÄFTSFÜHRERIN



WOHNEN UND ALLTAG

Was uns im Leben Freude bereitet

Zu Beginn des Jahres 2024 habe ich die Leitung des Teams Wohnen und Alltag übernommen. Eine solche Veränderung bringt immer eine gewisse Umstellung mit sich und erfordert Zeit, um sich als Team kennenzulernen und eine gemeinsame Arbeitsweise zu etablieren. Dies ist uns erfolgreich gelungen.

Im vergangenen Jahr konnten wir zahlreiche Aktivitäten sowie Betreuungsangebote für die Bewohnenden organisieren und durchführen. Unser Team war und ist für die Koordination aller Termine, welche die Bewohnenden betreffen, verantwortlich. Dabei stehen wir in ständigem Austausch mit den verschiedenen Bereichen, um eine bestmögliche Unterstützung zu gewährleisten. So organisierten und begleiteten wir Einkaufsfahrten sowie Fahrten zu Ärzten, Coiffeuren und anderen notwendigen Terminen. Zudem liegt es in unserer Verantwortung, für das Wohlbefinden der Bewohnenden in ihren Wohnräumen zu sorgen, was unter anderem bedeutete, gemeinsam mit ihnen regelmässig die Zimmer zu ordnen und eine angenehme Wohnatmosphäre zu schaffen.

Ein besonderes Augenmerk legten wir auf individuelle Ausflüge, um den persönlichen Bedürfnissen und Wünschen der Bewohnenden gerecht zu werden. So konnte unter anderem ein Besuch bei der 102-jährigen Mutter eines Bewohnenden in Brienz realisiert werden, ebenso ein gemeinsames Essen im Restaurant in Faulensee. Ein weiteres Highlight war die Begleitung der Bewohnenden zu den Monatsmärkten in Solothurn und Burgdorf. Solche Besuche sind für alle ein besonderes Erlebnis, da wir individuell auf die Bedürfnisse der einzelnen Personen eingehen und sie gezielt zu den Ständen begleiten, die sie interessieren.

Der wöchentliche Einkauf am Montagnachmittag erfreut sich weiterhin grosser Beliebtheit und wird durch einen freiwilligen Mitarbeitenden tatkräftig unterstützt. Darüber hinaus helfen wir in vielfältiger Weise im Alltag, sei es beim Schreiben von Briefen, der Organisation von Telefongesprächen, bei Gesprächen zur Alltagsbewältigung oder der Erinnerung an Termine und kleine Aufgaben.

Das gesamte Team hat im vergangenen Jahr Aussergewöhnliches geleistet. Wir haben unser Aufgabengebiet weiter optimiert und noch gezielter an den Bedürfnissen der Bewohnenden ausgerichtet. Ich möchte mich herzlich beim Team für das entgegengebrachte Vertrauen, das Engagement und die stetige Motivation bedanken. Gemeinsam haben wir dazu beigetragen, das Leben der Bewohnenden noch lebenswerter zu gestalten.

RUTH SUTTER, LEITUNG WOHNEN UND ALLTAG



GRÜNER BEREICH / PRODUKTION

Beeren, Früchte und Eier bringen Abwechslung in den Alltag und in die Küche

Im Jahr 2024 haben wir mit grosser Freude unsere neue Beerenanlage erstellt, die ein breites Sortiment und eine lange Erntedauer bietet. Dadurch ergeben sich weitere Möglichkeiten für unser Konzept der sinnvollen Beschäftigung. Die Anlage umfasst verschiedene gängige Sorten wie Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren sowie viele weniger bekannte Sorten wie Felsenbirnen, Indianerbananen und Aroniabeeren. Allesamt sind sie nicht nur köstlich, sondern auch reich an Nährstoffen. Dank der Fachkompetenz unserer neuen Mitarbeitenden, Jeanette Gfeller, können wir uns ein gutes Gelingen erhoffen. Die neue Anlage ermöglicht es den Bewohnenden, über mehrere Monate hinweg frische Beeren zu ernten und zu geniessen. Diese Investition hat nicht nur die Ernährung unserer Gemeinschaft bereichert, sondern auch das Interesse an der Arbeit draussen gefördert. Die Bewohnenden haben aktiv an der Erstellung der Beerenanlage teilgenommen, dabei wertvolle Erfahrungen gesammelt und natürliche Aktivierung erlebt.

Im Rahmen unserer nachhaltigen Landwirtschaft haben wir die Hochstammkirschbäume durch Hochstammedelkastanien ersetzt. Diese Entscheidung wurde getroffen, um die Biodiversität in unserer Hostet zu erhalten und gleichzeitig den Druck der Kirschessigfliege zu reduzieren. Die Hochstammedelkastanien bieten nicht nur eine wertvolle Nahrungsquelle, sondern auch Schatten und Lebensraum für verschiedene Tierarten. Die Bewohnenden haben sich aktiv an der Pflanzung dieser Bäume beteiligt, was das Gemeinschaftsgefühl gestärkt hat. Wir freuen uns darauf, in den kommenden Jahren irgendwann schmackhafte Marroni zu ernten und das erste Vermicelles zu produzieren.

Im Jahr 2024 haben wir beeindruckende 1600 Liter Süssmost aus unseren eigenen Obstbeständen produziert. Einen Teil dieses köstlichen Getränks, nämlich 400 Liter, wird zu

hochwertigem Essig weiterverarbeitet. Dies ergänzt nicht nur unsere Selbstversorgung, sondern erweitert auch die Möglichkeiten der Veredelung. Aktuell testen wir die Herstellung von Balsamico.

960 Wedelen wurden hergestellt, die bei verschiedenen Abnehmern grossen Anklang fanden. Zu unseren Kunden zählen unter anderem das Pier 11 in den Fonduehüttli, die unsere Produkte in ihrer Dekoration einfließen liessen, und das Bachhüsli zur traditionellen Verwendung. Blumen Baumberger aus Koppigen hat während der Weihnachtszeit unsere Sprisselibündeli ausgarniert und erfolgreich im Blumenladen verkauft. Wir sind stolz darauf, dass unsere Arbeit in der Region geschätzt wird und freuen uns auf zukünftige Kooperationen.

Ein zentrales Ziel im Jahr 2024 war die betriebliche Ordnung und Sauberkeit. Um dies zu erreichen, haben wir insgesamt zusätzlich sechs grosse Fuhren Sperrgut entsorgt, was zu einer erheblichen Verbesserung der Umgebung geführt hat. Die Bewohnenden wurden aktiv in den Prozess einbezogen, was das Bewusstsein für Umweltschutz und Nachhaltigkeit gestärkt hat. Durch regelmässige Aufräumaktionen haben wir ein sauberes und einladenderes Umfeld geschaffen.

Die Eierproduktion hat sich erfolgreich eingependelt, was auf die Einführung einer abgestuften Einstallung zurückzuführen ist. Diese Methode ermöglicht uns eine konstante Eierproduktion. Die Bewohnenden haben aktiv an der Pflege der Hühner und der Überwachung der Eierproduktion teilgenommen, was ihr Verantwortungsbewusstsein und ihre Fähigkeiten im Umgang mit Tieren gestärkt hat. Durch die regelmässige Ausnahme frischer Eier konnten wir die Selbstversorgung der Gemeinschaft bereichern und die Freude an der Tierhaltung fördern. Die positive Entwicklung in der Eierproduktion freut uns sehr.



Drei fröhliche Schweine sorgten von Mai bis Oktober für eine nachhaltige Selbstversorgung. Die Bewohnenden kümmerten sich liebevoll um die Tiere, die nicht nur Freude brachten, sondern auch zur Ernährung beitrugen. Ihre Anwesenheit brachte die Bewohnenden dazu, einen Spaziergang zu machen und die Schweine regelmässig aufzusuchen. Dabei ergaben sich viele Begegnungen mit Besuchern aus dem Dorf.

Die Beschäftigung der Bewohnenden mit dem Abpacken von Futtersäckli für den Tierpark in Langenthal war sehr zentral. Die Bewohnenden haben mit viel Engagement und Freude an diesem Projekt gearbeitet. Durch die Zusammenarbeit mit dem Tierpark konnten wir zudem eine wertvolle Verbindung zur Gesellschaft aufbauen. Diese Aufgabe hat nicht nur den Bewohnenden Freude bereitet, sondern auch das Gefühl der Sinnhaftigkeit in ihrer Arbeit gestärkt.

Mit grosser Freude haben wir eine neue Gartenliege, welche wir an der Oeschberger Gartenbauausstellung ÖGA entdeckt haben, in unsere Aussenanlage integriert. Sie hat sich als farbiger Eyecatcher entpuppt. Die Bewohnenden haben die Liege begeistert angenommen und sie ist zu einem beliebten Treffpunkt geworden, an dem sich die Bewohnenden austauschen und entspannen.

Auf eine beeindruckende Bilanz konnten wir bei der freiwilligen Mitarbeit zurückblicken. 732 Stunden freiwillige Arbeit, die von einem engagierten Pool von 15 freiwilligen Mitarbeitenden geleistet wurde, durften wir erfahren. Diese wertvolle Unterstützung hat nicht nur unsere täglichen Abläufe bereichert, sondern auch zahlreiche besondere Erlebnisse für die Bewohnenden ermöglicht. Die Freiwilligen begleiteten uns auf diverse Ausflüge, darunter die traditionelle Alpabfahrt in Sumiswald, wo wir gemeinsam Cervelat gebrätelt und die vorbeiziehenden,

geschmückten Kühe bewundert haben. Oder die Musikknachtsmitten wurden durch die tatkräftige Mithilfe unserer Freiwilligen zu unvergesslichen Erlebnissen, bei denen die Bewohnenden in geselliger Runde Örgelimusik geniessen konnten. Auch der Besuch am Monatsmarkt in Solothurn oder das Oldtimer-treffen in Wolfisberg wurden durch die Unterstützung unserer Freiwilligen zu besonderen Anlässen.

Zusätzlich zu den bereits erwähnten Ausflügen und Veranstaltungen gab es im Jahr 2024 noch viele weitere Aktivitäten, die das Leben in unserer Institution bereichert haben. Der Weihnachtsmarkt in Koppigen rundete das Jahr ab. Es zeigt immer wieder, wie wichtig die freiwillige Mitarbeit für das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Bewohnenden ist.

Die Vielfalt der Angebote im 2024 sorgte dafür, dass für alle etwas dabei war und alle Bewohnenden die Möglichkeit hatten, ihre Interessen zu entdecken und neue Freundschaften zu schliessen.

Wir sind dankbar für das Engagement der freiwilligen Mitarbeitenden und der Spitex, die ihre zeitlichen Ressourcen stets anpassen, damit alle Bewohnenden die Gelegenheit bekommen an unseren kleinen und grösseren Events teilzunehmen.

KATHRIN SUTTER, LEITUNG GRÜNER BEREICH / PRODUKTION



GASTRONOMIE

Im Sommer ist Mittwoch Brätltag

Warme Sonnenstrahlen, eine sanfte Brise unter den Bäumen und das Zwitschern der Vögel schafften eine entspannte Atmosphäre, die zum Verweilen einlud. Was eignet sich da wohl am besten, um diese Momente zu geniessen? Bräteln und ein farbiges Salatbuffet, dazu Chips und saftige Melonen. Dies ist bei uns jeden Mittwochmittag im Sommer das Highlight für die Bewohnenden sowie auch für das Personal.

Auch im letzten Jahr haben uns die Bewohnenden tatkräftig unterstützt, zum Beispiel beim Abwasch in der Küche oder beim Tische decken. Zwischendurch sassen sie bei einem Glas kaltem hausgemachtem Tee draussen zusammen. Auch beim Rüsten des Gemüses aus unserem Garten wurde geholfen. Leider hatten wir im 2024 nicht die beste Ernte. Die Gurken und Kartoffeln mögen es nicht zu nass. Hoffen wir, dass das Jahr 2025 besser wird.

Für uns in der Küche war im Jahr 2024 ein ganz besonderer Moment, als wir ein neues Gerät erhielten: Ein neuer Ofen nahm seinen Platz in unserer Küche ein, nachdem der alte Ofen seinen Dienst getan hat. Dieser Ofen ist mehr als nur ein Gerät – er ist ein wahres Multitalent. Mit ihm können wir eine Vielzahl von Köstlichkeiten zubereiten: Die beliebten Züpfen und Brote, die Sie bei uns im Hofladen beziehen. Wir haben aber auch die Möglichkeit, zu dämpfen, zu braten, zu backen und sogar Sous-Vide zu garen. Mit ihm zaubern wir komplette Mittagsmenüs und haben uns sogar an Rösti gewagt – knusprig und goldbraun, ein wahrer Gaumenschmaus.

Ein weiterer bedeutender Moment war der Abschied von einer langjährigen Kollegin, die mehr als 20 Jahre im Oeschberg in der Gastro tätig war. Mit einem lachenden und einem weinenden Auge haben wir sie in ihren wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Nun sind wir zu viert in der Küche und standen vor

der Entscheidung, wie und ob wir diese Position wiederbesetzen sollten. Nach intensiven Gesprächen mit der Geschäftsführung sowie der Leitung des Grünen Bereichs / Produktion haben wir beschlossen, eine neue Stelle zu schaffen – eine Stelle, die es in unserem Haus so noch nicht gab. Diese neue Aufgabe wird sich primär mit der Produktion und Veredelung von Gartengemüse sowie Hofladenprodukten befassen, wodurch wir unseren Küchenalltag entlasten und uns noch intensiver auf das Zubereiten von vollwertigen Mahlzeiten für die Bewohnenden des Oeschbergs konzentrieren können.

Abschliessend möchte ich mich herzlich bei meinem tollen Gastro-Team bedanken, das auch dieses Jahr mit unermüdlichem Einsatz und Begeisterung in der Küche tätig war. Auf ein weiteres Jahr der Zusammenarbeit – vielen Dank von Herzen!

SANDRA BÜHLMANN, LEITUNG GASTRONOMIE



BIO GUTSBETRIEB OESCHBERG

Landwirtschaft und Tierhaltung mit Herz

2024 – ein gerades Jahr, also ein ÖGA-Jahr. Für uns bedeutet das immer, dass von Mai bis Juli alles etwas anders läuft. Schon Mitte Mai haben die ersten Arbeiten mit dem Aufbau des grossen Festzeltes gestartet. Alle zwei Jahre ist es für unsere Kühe wieder etwas Neues und anfangs ungewohnt. Schnell nahmen das Zelt und weitere Vorbereitungen Form an. Da die Zufahrt per Auto während der ÖGA gesperrt war, blieb unser Fleischladen in dieser Woche geschlossen. Herzlichen Dank an alle für ihr Verständnis. Sofort nach der ÖGA haben auch schon die ersten Abbrucharbeiten der Gartenbauschule für den Neubau der Treibhäuser und des Blumenladens begonnen.

Auf den Feldern waren wir etwas mehr gefordert

Der viele Regen machte die Planung schwieriger und diktierte die Arbeiten auf dem Feld, so wurden diese halt auch mal an einem Sonntag oder bis spät in den Abend ausgeführt. Nach dem Motto: Heute ist es schön, nun können die Arbeiten erledigt werden.

Umso mehr erfreuten wir uns an unseren Bio Saaten: Urdinkel, Ackerbohnen, Brotweizen und Körnermais. Bei Ackerbohnen und Mais durften wir, trotz den fordernden Wetterkapriolen, gute Erträge ernten. Bei Dinkel und Brotweizen waren die Erträge tiefer als normal.

Freude bereiteten uns auch wieder die Schleiereulen und die Turmfalken. Auch in diesem Jahr brüteten beide erfolgreich und kümmerten sich um ihre Küken.

Etwas später als gewohnt, am 15. Juni, gingen 16 Mutterkühe mit den Kälbern auf die Alp Jaun. Nach dem steilen Anstieg genossen die Tiere das saftige Gras und die angenehmen Temperaturen und fühlten sich sofort wieder zu Hause. Auf der Hinterarni Alp genossen zwei Rinder den Sommer.

Junge Truten

Über 200 Bio Truten haben ihr Leben bei uns auf dem Oeschberg genossen und viele Kinderherzen und ÖGA-Besucher mit ihrem Geturtel-Ruf erfreut. Es ist immer wieder schön zu sehen wie unser Oeschberg Bio Trutenfleisch geschätzt und genossen wird und wie viele Besucher sich an unseren Tieren erfreuen.

Mutterkühe und Kälber

Es herrschte Leben auf dem Bio Gutsbetrieb. Im Jahr 2024 erblickten 30 Kälber die Welt und stolze 29 Mutterkühe sorgten für ihre Kälber.

Fleischladen

Im Fleischladen haben wir eine neue Zusammensetzung der Bio Natura Beef Sommer Grill Mischpakete angeboten. Der Inhalt von 6–7 kg Bio Fleisch mit Hackfleisch, Geschnetzeltem, Flank Steak oder Petit Tender und Prego für Steak Burger, Hohrückensteak oder Rib Eye, Sirloin oder Huftsteak und Hamburger und Beeferlis liessen viele Grillerherzen höher schlagen. Auch unser Bio Trutenfleisch wurde mit kleinen Spezial-Mischpaketen erweitert. So waren, nebst den normalen Mischpaketen, neu 3–8 kg schwere Mischpakete mit Schenkel, Flügel, ganzer Brust oder Schnitzel und Filet erhältlich.

Dieses Angebot wurde gerne genutzt, sind doch ganze Schenkel und Flügel im Sommer eine Spezialität auf dem Grill und Schnitzel bieten das ganze Jahr die Grundlage für tolle Ideen.

Im Jahr 2024 wurden wir mit vielen guten und bleibenden Eindrücken erfüllt. Dankbar und mit Freude sehen wir darauf zurück und freuen uns auf viele weitere Jahre auf dem Bio Gutsbetrieb Oeschberg.

HANS UND PRISKA AREGGER,
PÄCHTER DES BIO GUTSBETRIEBES OESCHBERG



Öffnungszeiten Fleischladen

Montag, Mittwoch und Samstag
jeweils 9.30–16.00 Uhr

oder nach telefonischer Vereinbarung
(ausser Sonntag)

1x im Monat am Samstag geschlossen

EREIGNISSE UND AUSFLÜGE

Ein Jahr voller Eindrücke

2024	Was
04.01.2024	Neujahrsapéro
21.01.2024	Konzert / Theater Steffisburg
10.02.2024	Jassturnier ref. Kirchgemeinde Koppigen
16.02.2024	Gügglete im Dorf
01.03.2024	Agrimesse Thun
16.03.2024	Markt Burgdorf (mit Stand)
22.03.2024	Jasscup im OdL (öffentlich)
30.03.2024	Markt Burgdorf (mit Stand)
01.04.2024	Buuremärit
06.04.2024	Jodler Nachmittag
07.04.2024	Besuch Hallenschwingfest Thörigen
13.04.2024	Markt Burgdorf
27.04.2024	Frühlingsfest
05.05.2024	Frühlingskonzert MG Koppigen, Gartenbauschule
07.05.2024	BEA Bern
13.05.2024	Monatsmarkt Solothurn (mit Stand und Besuch)
29.05.2024	Ausflug Swiss Alpine Herbs in Därstetten und Oberlangenegg
26. – 28.06.2024	ÖGA (mit Stand vor unserem Hofladen)
04.07.2024	Schnittersonntag (mit Stand)
03.08.2024	Schwingfest Burgdorf
09.08.2024	Musiknachmittag mit Handörgeler
15.08.2024	Bewohnerausflug Jura
18.08.2024	Waldpredigt
25.08.2024	Sommerfest St. Niklaus (mit Stand)
30.08.2024	Beeriapéro
13.09.2024	Alpabfahrt
15.09.2024	Brunch für Angehörige und Freunde
24.09.2024	Besuch Herbstmesse (HESO)
15.10.2024	Besuch Europapark in Rust
19.10.2024	Chabishoblete im Wallierhof Riedholz
23.10.2024	Besuch Zirkus Monti Solothurn
29.11.2024	Besuch Kirchenkonzert MG Koppigen
01.12.2024	Lichterfest St. Niklaus
06.12.2024	Samichlaus
09.12.2024	Weihnachtsfenster
13. – 15.12.2024	Weihnachtsmarkt im Schwimmbad Koppigen (mit Stand)
20.12.2024	Weihnachtsfeier
2024	15 Marktbesuche mit eigenem Stand in Solothurn und Burgdorf am Wochenmarkt

OESCHBERG DER LEBENSORT (ODL UND OGV)

Revisorenbericht



OESCHBERG DER LEBENSORT (ODL UND OGV)

Jahresrechnung 2024

Bilanz

Aktiven	31.12.2024 CHF	%	31.12.2023 CHF	%
Flüssige Mittel	1'298'482.51	22.3	1'246'813.31	21.7
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	350'658.77	6.0	260'432.86	4.5
Delkredere	-17'000.00	-0.3	-9'000.00	-0.2
Übrige kurzfristige Forderungen	5'330.98	0.1	2'885.87	0.1
Aktive Rechnungsabgrenzungen	8'456.80	0.1	6'615.10	0.1
Vorräte	25'550.00	0.4	30'060.00	0.5
Total Umlaufvermögen	1'671'479.06	28.7	1'537'807.14	26.7
Finanzanlagen	246'037.50	4.2	252'322.45	4.4
Mobile Sachanlagen	87'974.81	1.5	110'441.86	1.9
Immobilien Sachanlagen	3'816'267.18	65.6	3'855'019.98	67.0
Immaterielle Werte	0.00	0.0	0.00	0.0
Total Anlagevermögen	4'150'279.49	71.3	4'217'784.29	73.3
Total Aktiven	5'821'758.55	100.0	5'755'591.43	100.0

Passiven				
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	172'837.38	3.3	95'083.65	1.8
Übrige Verbindlichkeiten	17'614.85	0.3	27'727.10	0.5
Passive Rechnungsabgrenzungen, kurzfristige Rückstellungen	30'500.00	0.6	30'900.00	0.6
Total kurzfristiges Fremdkapital	220'952.23	3.8	153'710.75	2.7
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	0.00	0.0	0.00	0.0
Rückstellungsfonds Bewohnerspenden	408'820.78	7.9	422'737.59	8.2
Total langfristiges Fremdkapital	408'820.78	7.0	422'737.59	7.3
Total Fremdkapital	629'773.01	10.8	576'448.34	10.0
Eigenkapital per 1.1.	5'179'143.09	99.8	5'522'860.79	106.6
Jahresergebnis (+ Gewinn / - Verlust)	12'842.45	0.2	-343'717.70	-6.6
Total Eigenkapital	5'191'985.54	89.2	5'179'143.09	90.0
Total Passiven	5'821'758.55	100.0	5'755'591.43	100.0

Erfolgsrechnung

Ertrag	2024 CHF	%	2023 CHF	%
Erträge aus Leistungen an Bewohner	2'190'474.81	87.8	2'018'696.83	86.7
Miet- und Pachtzinserträge	157'358.75	6.3	152'818.75	6.6
Erträge aus Leistungen an Personal und Dritte	115'703.48	4.6	107'978.93	4.6
Spenden- und Mitgliederbeiträge	56'620.40	2.3	50'007.38	2.1
Ertragsminderungen / Veränderung Delkredere	-24'360.07	-1.0	-414.00	0.0
Betriebsertrag	2'495'797.37	100.0	2'329'087.89	100.0
Aufwand				
Besoldungen	-1'350'632.45	-54.1	-1'301'071.40	-55.9
Sozialversicherungen	-210'314.90	-8.4	-181'508.75	-7.8
Personalnebenaufwand	-21'884.33	-0.9	-26'996.18	-1.2
Honorare für Leistungen Dritter	-29'144.00	-1.2	-49'205.80	-2.1
Personalaufwand	-1'611'975.68	-64.6	-1'558'782.13	-66.9
Sachaufwand	-192'634.22	-7.7	-170'657.93	-7.3
Aufwand für Anlagennutzung	-254'939.09	-10.2	-118'119.12	-5.1
Energie und Wasser	-99'313.70	-4.0	-89'015.45	-3.8
Büro- und Verwaltungsaufwand	-83'656.17	-3.4	-83'692.41	-3.6
Übriger Sachaufwand	-103'382.64	-4.1	-88'733.51	-3.8
Übriger betrieblicher Aufwand	-733'925.82	-29.4	-550'218.42	-23.6
Betriebsergebnis vor Abschreibungen und Zinsen	149'895.87	6.0	220'087.34	9.4
Abschreibungen	-151'695.60	-6.1	-153'008.02	-6.6
Finanzaufwand	-	0.0	-	0.0
Kursveränderung Finanzanlagen	-4'408.80	-0.2	21'177.35	0.9
Finanzertrag	5'134.17	0.2	3'916.73	0.2
Abschreibungen und Zinsen	-150'970.23	-6.0	-127'913.94	-5.5
Betriebsergebnis	-1'074.36	0.0	92'173.40	4.0
Ausserordentliches Ergebnis	-	0.0	-520'623.69	-22.4
Veränderungen Rückstellungsfonds Bewohnerspenden	13'916.81	0.6	-4'867.41	-0.2
Veränderungen Rückstellungen	-	0.0	89'600.00	3.8
Direkte Steuern	-	0.0	-	0.0
A.o. Ergebnis, Veränd. RST, Direkte Steuern	13'916.81	0.6	-435'891.10	-18.7
Jahresergebnis (+ Gewinn / -Verlust)	12'842.45	0.5	-343'717.70	-14.8

STATISTIK

Unser Jahr in Zahlen

47

Jüngste
Bewohnerin

73

Durchschnittsalter
Bewohnende

97

Ältester
Bewohner

39

Durchschnittliche Anzahl
Bewohnende

102%

Auslastung
(inkl. Tagesgast)

30

Mitarbeitende

=

18

100%-
Stellen

Durchschnittlich
30 Mitarbeitende für
18 100%-Stellen

5

Eintritte Mitarbeitende

6

Austritte Mitarbeitende
(1 Pensionierung)

4

Feriengäste

8

Eintritte Bewohnende

5

Austritte Bewohnende
(Davon 2 verstorben)



Runde Geburtstage

1× 80 Jahre

1× 70 Jahre

**Wir gratulieren
zum Dienstjubiläum**

20 Jahre
Ljulljete Sopi



GELDSPENDEN

Herzlichen Dank

CHF 1'000 – 20'000

Frik / Lind (Konol Trust), Vaduz FL

Tierpark Langenthal

Hess, Liebefeld

Krankenpflegestiftung Kuhnhubel, Obersteckholz

Firma Ricoter

Brockenstube Frauenverein Thun

CHF 400 – 800

Herr Bachmann, Solothurn

Anzeigerverband Kirchberg

Familie Heimberg, Bannwil

CHF 200 – 300

Kirchgemeinde Oberburg

Frau Keller, Kleinandelfingen

Kirchgemeinde Kirchberg

CHF 101 – 200

Herr Dahinden, Allschwil

Einwohnergemeinde Koppigen

Herr Meier

Herr Ewald, Niederaula, Deutschland

Elektro Grogg AG, Koppigen

CHF 51 – 100

Herr Reber, Kirchdorf BE

Herr und Frau Dahinden, Allschwil

Frau Hofer, Menziken

Frau Kilchenmann, Koppigen

Familie Christen, Wynigen

Herr und Frau Vögeli-Bringold, Koppigen

Blumen Baumberger, Koppigen

CHF 1 – 50

Herr und Frau Gomez, Kriens

Frau Liniger-Hofer, Lyss

Herr und Frau Arni, Niederösch

Herr Reber, Kirchdorf

Herr Zwahlen, Kirchberg

Trauerspenden, Total CHF 3'297

Spende Trauerfall R. Schober

Spende Trauerfall Urs Lehmann

Spende Trauerfall Hans Reist

Spende Trauerfall Walter Streiff





Oeschberg der Lebensort

Bern-Zürichstrasse 7

3425 Koppigen

034 413 11 13

info@oeschberg-der-lebensort.ch

oeschberg-der-lebensort.ch