

Abfall zum Klimaziel

Der Energieversorger Axpo in eine Biogas-Aufbereitungsanlage investiert. Davon profitiert nicht nur der Aarberg, sondern auch die regionale Landwirtschaft.



Freuen sich, wenn die Stadt Bern dank Aarberg ihrem Klimaziel einen Schritt näher kommt: Nico Peter vom Energieversorger Axpo und David Rhyner von Energie Wasser Bern. Bild: Anne-Camille Vaucher

Biomasse ist der Klammerbegriff für Grüngut, Speisereste und Pferdemist. 20'000 Tonnen davon laden jährlich Gemeinden, Gartenbaubetriebe, Zuckerraffinerie und die Gastronomie an der Rampe ab.

Was verwertbar ist, wird geschreddert. Auf einem Fließband gelangt das Grüngut direkt ins Herzstück der Anlage. «Hier im Fermenter sind unsere fleissig-

ten Mitarbeitenden am Werk», sagt Peter und gewährt einen Blick durch eine Luke, direkt in deren Arbeitsplatz. Es blubbert und dampft, und Millionen von Bakterien haben nun zwei Wochen Zeit, die Biomasse in Rohgas umzuwandeln.

Bei 55 Grad Celsius kommen die Bakterien im Fermenter so richtig in den Fluss. Gewünschter Nebeneffekt: Die Temperatur

hygienisiert zusätzlich die Gärreste, die später der Landwirtschaft als Dünger dienen. Giftstoffe gelangen nicht mehr in den Kreislauf.

All das Grüngut, das im Fermenter nicht mehr wirklich grün ist, hat zu Lebzeiten der Atmosphäre Kohlenstoff entzogen. «Während des Gärprozesses entstehen rund 60 Prozent Methan- gas, und der Rest ist biogenes

CO₂», erklärt Nico Peter. Er zeigt auf einen Kamin auf dem Dach der Aufbereitungsanlage: «Dort geht das CO₂ raus. Weil es biogen ist, entsteht in der Atmosphäre keine zusätzliche Belastung.»

Nicht ganz so ausgeglichen ist die Rechnung mit dem angelieferten Rohmaterial: «Es besteht noch Aufklärungsbedarf, was nicht ins Grüngut gehört», sagt Peter und greift in einen Haufen mit Kompostabfall: Kaffeekapseln, Plastikverpackungen, Drähte. Damit können die Bakterien beim besten Willen nichts anfangen. Das ergibt Reststoff für die Kehrlichtverbrennung.

Was nach dem Schreddern und Gären übrigbleibt, gelangt zurück in den natürlichen Kreislauf. Als Dünger, der von Lohnunternehmern in Aarberg bezogen und auf Landwirtschaftsflächen ausgebracht wird.

Gut für Berns Klimaziele

Haben die Bakterien ihren Job erledigt, gelangt das Rohgas über ein Rohrsystem ins neue Herzstück der Aufbereitungsanlage, quasi ein metallener Verdauungstrakt. Ein Gewirr von Röhren und Leitungen veredelt, was danach als Biomethan in das bestehende Netz von Seelandgas einfliesst. David Rhyner, der das Energiemanagement bei Energie Wasser Bern (EWB) leitet, erklärt: «Mit der Abnahme des hier produzierten Biogases leisten wir einen Beitrag zur Erreichung der Klimaziele der Stadt Bern. Und damit auch zur Energiestrategie 2050.» Mit den rund 11 Gigawattstunden an Biomethan, die ins Netz gelangen, können im Versorgungsgebiet von EWB rund 1000 Haushalte versorgt werden.

Wenn in Seeländer Gärten nach dem Frühjahrsschnitt Grüngut und nach getaner Arbeit im Restaurant Speisereste anfallen, kann es durchaus sein, dass beides den Weg in den Aarberger Fermenter findet. Die Bakterien sind bereit, und die Stadt Bern kommt ihren Klimazielen einen Schritt näher.

Beim Dorfbeck Rüti läuft es – aber jetzt braucht er Geld

Die Genossenschaft Dorfbeck Rüti hat ein gutes Geschäftsjahr hinter sich. Doch die Freude ist getrübt.

Silvia Stähli-Schönthaler

Es ist 10.15 Uhr und die Auslage mit den Baslerbröten ist schon fast leer. Auch wer ein Speckmütschli will, hat um diese Zeit oft keine Chance mehr, eines zu ergattern. «Das ist unser absoluter Topseller», sagt Sascha Zürcher, der mit Partnerin Fränzi Schönmann und seinem Team seit September 2024 die Dorfbäckerei in Rüti führt.

Kein Wunder: In einem Brötchen befinden sich 40 Gramm Speckwürfeli. «Ich bin zufrieden mit dem Geschäftsgang. Der Laden ist seit dem Eröffnungstag immer gut besucht und wir können auf eine treue Stammkundschaft zählen», sagt Zürcher.

«Wir haben einen unglaublichen Umsatz erwirtschaftet, die Zahlen stimmen», sagt auch Rolf Wälti, der – zusammen mit Hans Glauser – die Bäckerei als Genossenschaft führt. Im ersten «langen Geschäftsjahr», das heisst in den 340 Tagen seit der Eröffnung, habe der Tagesumsatz im Durchschnitt jeweils weit über 2000 Franken betragen.

Um den Erfolg zu unterstreichen, liefert er noch eine andere Zahl: «In den vergangenen 16 Monaten haben wir fast 10'000 Kaffees verkauft, was einem Tagesschnitt von 35 entspricht.» Da die Bäckerei über kein Tearoom verfügt und nur halbtags geöffnet ist, sei dieser Erfolg umso beachtlicher.

Dank des Genossenschaftskapitals von 18'000 Franken, der einmaligen Spenden von 30'000 Franken und der «Göttibatzen» von 2000 Franken konnten die Rechnungen stets bezahlt werden. «Es sind aber viele einmalige Start- und Eröffnungsausgaben und auch hohe Reparatur- und Unterhaltskosten angefallen, sodass der Kontostand Ende Jahr etwas mehr als 17'000 Franken betrug.»

Die Freude über den guten Geschäftsgang ist aber etwas getrübt. Denn bald sind gemäss Rolf Wälti hohe Investitionen nötig, um die Bäckerei weiterbetreiben

«Ich bin überzeugt, dass die Existenz der Bäckerei vielen Menschen am Herzen liegt.»

Rolf Wälti
Co-Geschäftsführer

zu können. «Der Ofen ist 52 Jahre alt und bei der letzten Reparatur zeichnete sich ab, dass Ersatzteile kaum mehr erhältlich sind.»

Zudem seien zwei der vier Kühlregale in keinem guten Zustand mehr. Wälti schätzt, dass ein gebrauchter Ofen gegen 60'000 Franken kosten dürfte, den Ersatz der Kühlregale beziffert er auf 15'000 Franken.

«Es ist schwierig, mit einer Dorfbäckerei langfristig in die Zukunft zu blicken», gibt der 65-jährige Geschäftsmann zu bedenken. So warte auf die Genossenschafterinnen und Genossenschafter an der ersten Generalversammlung Ende März die nächste Herausforderung.

Damit das nötige Geld zusammenkommt, haben Rolf Wälti und Hans Glauser verschiedene Pläne. Sie können sich unter anderem vorstellen, ein Crowdfunding zu lancieren oder an der Versammlung dafür zu werben, dass jede Genossenschafterin und jeder Genossenschafter ein neues Mitglied animiert, einen Anteilsschein von 100 Franken zu zeichnen.

Auch ein erneuter «Göttiaufwurf» könnte dazu beitragen, zumindest die Hälfte des erforderlichen Betrags zusammenzubringen. Rolf Wälti ist überzeugt, dass die weitere Existenz der Bäckerei vielen Menschen am Herzen liegt. «Wir werden alles daran setzen, dieses Lebenselixir für Rüti zu erhalten.»

Frühes Experiment

1997 investierte eine Unternehmergruppe um Peter Bernasconi in ein Pionierprojekt: Die erste Grossbiogas-Anlage im Kanton Bern sollte mittels eines Blockheizkraftwerks CO₂-neutralen Strom für die Region Aarberg liefern. Blockheizkraftwerke sind Gasturbinen, die sowohl Strom als auch Wärme erzeugen.

Nach technischen Schwierigkeiten musste die Anlage 2003

geschlossen werden. Bernasconi war der letzte der ursprünglichen Initiatoren und verkaufte die Aktienmehrheit an die Kompogas AG, einen Partner des Energieversorgers Axpo. In einer Medienmitteilung schrieb Kompogas 2006: «Mit der Energie, die aus einem Kilogramm Bananenschalen oder Kotelettknochen gewonnen wird, kann ein (gasbetriebenes, Anm. d. Red.) Auto einen Kilometer weit fahren.» Da-

mit sollte die Bevölkerung der Region Aarberg motiviert werden, die Anlage mit Grüngut zu versorgen.

2011 schliesslich übernahm die Axpo die gesamte Anlage. Das in die Jahre gekommene Blockheizkraftwerk wurde nun ersetzt mit einer Biogas-Aufbereitungsanlage, die pro Jahr rund 11 Gigawattstunden Biomethan ins bestehende Netz von Seelandgas einspeist. (mas)

in Büren an der Aare

Frühlingserwachen
...SAISONAL GENIESSEN. NATÜRLICH AUFBLÜHEN...

Samstag, 21. März 2026, ab 19.00 Uhr
Aareresidenz | Büren an der Aare

Erlebe den Frühling als raffiniertes Mehrgangmenü: frische, saisonale Zutaten, moderne Aromen und kreative Kompositionen voller Leichtigkeit.

Ein genussvoller Abend – inspirierend, stilvoll und mit viel Liebe zum Detail.

Reservation in unserem Restaurant oder unter der Nummer 032 352 16 31

Aareresidenz
Betreuung und Pflege Region Büren
Lindenweg 15 | 3294 Büren an der Aare
032 352 16 16 | info@aareresidenz.ch

AMTLICHER ANZEIGER

AZEIGER

Die Wochenzeitung mit den meisten Leserinnen und Lesern

> Solothurn | > Lebern | > Bucheggberg | > Wasseramt

«Wer nach Osten blickt, wirbt am besten im AZEIGER.»

So finden Sie uns
Zuchwilerstrasse 21 | 4500 Solothurn | T 032 558 86 90 | azeiger.ch

Nachricht

Ambulanz ausgezeichnet

Biel Das Bieler Forum für Zweisprachigkeit hat die Ambulanz Region Biel AG zum zweiten Mal mit dem Label für die Zweisprachigkeit ausgezeichnet. Wie das Forum schreibt, sei die Zweisprachigkeit «fest im täglichen Betrieb der Organisation verankert.» (mg)

Gratulation

Dora Fankhauser aus Seedorf kann heute im Wohn- und Pflegeheim Frienisberg – Üses Dorf ihren 96. Geburtstag feiern. Sie freut sich, mit ihrer Familie zusammen ein Festessen im Restaurant zu geniessen.

Das BT gratuliert der Jubilarin ganz herzlich und wünscht ihr alles Gute.