



Foto H. Lanz

Editorial

Liebe Leisemitglieder
Liebe Leserinnen und Leser

Den heutigen Leitartikel schreibe ich mit dem berühmten «lachen und weinenden Auge», denn es ist mein letzter als Redaktorin.

Nach meiner Pensionierung im Jahre 2017 wagte ich den Sprung in ein mir bisher unbekanntes Wasser und übernahm die Redaktion der EGELSEE-Zeitung, was mir während der folgenden sechs Jahren sehr viel Freude und Spass bereitet hat. Ich hatte Gelegenheit, viele interessante und engagierte Menschen in unserem Quartier kennenlernen zu dürfen und sie und ihre Tätigkeiten in unserer Zeitung vorzustellen.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich mich für die Reaktionen von der Lesenseite und die finanziellen Zuwendungen für die Zeitung ganz herz-

lich bedanken. Diese haben mich jeweils sehr gefreut und motiviert.

Wie kurz drei Monate sein können, habe ich auch erfahren müssen, kaum war eine Zeitung im Druck, begann schon wieder die Vorbereitung für die nächste und der Redaktionsschluss nahte jeweils mit Riesenschritten. So verging die Zeit im Fluge!

Dem neuen Redaktionsteam wünsche ich an dieser Stelle alles Gute und hoffe, dass sie an dieser Tätigkeit ebenso viel Spass haben werden, wie ich dies erleben durfte.

In der aktuellen Ausgabe finden Sie ein Interview mit dem passionierten Koch Samuel Aeberhard, welcher sich der feinen Küche verschrieben hat und uns Ende April am Egelsee mit einem Event Wine and Dine verwöhnen wird. Anfang Mai freuen wir uns auf den Familienbrunch – eine schöne Gelegen-

heit den Frühling im Quartier zu geniessen. Jetzt, wenn die Tage länger werden und die Sonne wieder wärmt, lohnt es sich nach draussen zu gehen und das Leben zu geniessen.

Ich wünsche Ihnen allen einen wunderschönen Sommer und alles Gute.

Freundliche Grüsse
Franziska Schaer

Impressum Nr. 1/2023

März 2023, Jahrgang 37

Auflage: 11 000 Exemplare

Herausgeber, Inserate:

Schosshalden-Ostring-Murifeld-Leist SOML

Muristr. 21A, Postfach, 3000 Bern 16

www.soml.ch

Redaktion:

Franziska Schaer, Tel. P. 079 743 72 21,

Grauholzstrasse 29, 3063 Ittigen

Layout, Druck:

Varicolor AG, 3053 Münchenbuchsee

DZB Druckzentrum Bern AG, 3001 Bern

bemerkenswert anders
**SENIORENVILLA
GRÜNECK**



Hereinspaziert

Wir freuen uns, Sie an unserem neuen und offenen Empfangsbereich begrüssen zu dürfen. Die Bar und die gemütliche Lounge laden zum Verweilen ein.

Gerne zeigen wir Ihnen eine Auswahl unserer 41 unterschiedlichen Appartements sowie die allgemeinen Räumlichkeiten.

Wir garantieren Ihnen ein aussergewöhnliches Konzept in einer bemerkenswerten Umgebung.

Dürfen wir Sie zu einer unverbindlichen Hausführung begrüssen?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Seniorenvilla Grüneck | Pflgeresidenz
Grüneckweg 14 | 3006 Bern | Telefon 031 357 17 17
info@grueneck.ch | www.grueneck.ch

Event «Wine + Dine»

Anlässlich einer Besprechung zur Vorbereitung des Anlasses «Wine + Dine» vom Samstag 29. April 2023 in unserem Vereinslokal am Egelsee durfte ich ein Gespräch mit dem verantwortlichen Gourmet-Fachmann Samuel Aeberhard führen. Er ist 32 Jahre alt, gelernter Koch und lebt mit seiner Partnerin und einem kleinen Sohn in Bern. Sämi ist mit seiner Excellence für Kochen der massgebende Grund zum Entscheid, dieses Jahr einen für den SOML besonderen und neuen Anlass durchzuführen.

Lieber Sämi, Kochen und Geniessen ist in den letzten Jahren zu einem gesellschaftlichen Mittelpunkt geworden. Nun wird auch im Vereinslokal am Egelsee ein Event «Wine + Dine» stattfinden – wie ist es zu dieser Idee gekommen?

Die Idee ist wohl gemeinsam entstanden. Ich bin im Moment nicht mehr als Koch tätig, habe jedoch die Leidenschaft zum Kochen nicht verloren. Daher koche ich weiterhin für interessierte Gesellschaften. Bei einer solchen Gelegenheit mit Bekannten haben Dilyn aus dem SOML-Vorstand und ich über Möglichkeiten für Gastro-Events nachgedacht. Das SOML-Hüttli am Egelsee ist dafür eine gute Lokalität an einem besonderen Ort mitten in der Stadt Bern. So haben wir dich als Präsident des Leistes gefragt und die Idee ist offenbar gut angekommen. Bei euch besteht ein Interesse an guten Anlässen für die Quartierbewohner und ich bin immer auf der Suche nach neuen Gelegenheiten meine Leidenschaft zu realisieren.

Wir sind sehr froh, dass du diesen Anlass für uns organisierst. Erzähl uns doch bitte, wie du deine Leidenschaft zum Kochen entdeckt hast.

Eigentlich wollte ich gar nicht Koch werden, das hat sich zufällig ergeben. Im Rahmen der Berufswahl hatte

ich die Gelegenheit im Restaurant Haberbüni im Liebefeld zu Schnuppern und das hat mir sehr gefallen. So habe ich mich dort für eine Lehrstelle als Koch beworben. Es war für mich jedoch schon klar, dass wenn ich die Stelle nicht erhalte, sich meine Zukunft nicht in der Küche entwickeln würde. Ich hatte Glück und machte meine Lehre in der Haberbüni. Danach arbeitete ich in verschiedenen Restaurants und auch im Service. Nach meiner ersten Saison als Koch konnte ich 2011 bei der Firma Gamma-Catering in Zug arbeiten. Diese führt Anlässe im High-Society-Bereich durch und versorgt das berühmte Event «White Turf» in St. Moritz gastronomisch. Das gab mir die Gelegenheit, mit einem aussergewöhnlichen Kundenkreis in Kontakt zu gelangen.

Das ist ja schon eine sehr abenteuerliche Entwicklung, welche du durchmachen durftest. War das immer nur gemütlich oder gab es da auch anstrengende Zeiten?

Ich war damals sehr motiviert und habe entsprechend viel gearbeitet. Es gab später eine Phase, da arbeitete ich als Koch in einem Betrieb und daneben habe ich zusätzlich noch für verschiedene Caterer gearbeitet. Das war anstrengend aber auch sehr lehrreich. Ich kam dann zurück nach Bern und konnte in der Gelateria di Berna in der Länggasse weitere Erfahrungen als Standortleiter sammeln. Im Winter arbeitete ich im Delikatessa beim Globus Bern. Im Weincafé Klösterli konnte ich bis zur Corona-Krise das Thema Wine + Dine vertiefen.

Die Pandemiemassnahmen waren für die Gastronomiebranche eine grosse Krise. Wie hast du diese Zeit überlebt?

Zuerst hatte ich gar nichts, dann habe ich meine restlichen Diensttage im Militär absolviert. Schliess-



lich fand ich Arbeit im Testcenter in Belp und später im Impfzentrum Wankdorf. Das Schicksal meinte es gut mit mir und ich erhielt kurze Zeit später die Möglichkeit, dank meinen Kontakten aus dem Koch-Netzwerk als Privatkoch in Gstaad und Spanien arbeiten zu dürfen. Meine persönliche Entwicklung mit Familie hat mich dann zu einer neuen Arbeit als Produktionsleiter im Lebensmittelgrosshandel geführt. Bereits vor der Coronazeit habe ich angefangen eigene kleine Events für Gesellschaften bis ca. 30 Personen zu veranstalten.

Kannst du den Lesern schon etwas zum Inhalt des Menüs für den 29.04.2023 verraten?

Ich werde vier bis fünf Gänge zubereiten aus saisonalen und regionalen Produkten. Vom Stil her wird die Zubereitung französisch und italienisch sein mit einem exotischen Touch. Starten werden wir mit einem Kalb-Parmesan-Rucola-Entrée. Daran schliesst eine Spargel-Radisli-Ei-Komposition an. Der Hauptgang enthält Kalb mit Risotto und Karotten sowie etwas Bärlauch. Danach können die Gäste wählen,

strada

Ristorante Pizzeria

Frühlingserwachen im Strada!

Frische Spargelgerichte (ab April),
Holzofenpizzas, mediterrane
Küche und vieles mehr...

Herzlich Willkommen!

www.strada-bern.ch

Ristorante Strada, Giacomettistrasse 15, 3006 Bern - Ostring
Reservierungen unter Telefon 031 352 94 24.
Montag - Samstag offen, Sonntag für Bankette geöffnet.

Haben Sie ein Mehrfamilienhaus zu verkaufen?

Ob neuwertig oder mit Sanierungsbedarf - wir finden den passenden Käufer für Ihr Objekt: professionell, gut vernetzt und diskret.

Kontaktieren Sie uns für ein unverbindliches Gespräch. Wir freuen uns auf Sie.

 ZOLLINGER
IMMOBILIEN

www.zollinger.ch
info@zollinger.ch
Tel. 031 954 12 12



Älter werden
Stadt Bern

Forum Bern 60plus
9. Mai 2023, 08.45 – 16.00 Uhr
Kornhausforum Bern

Referate: Betreuung von Angehörigen; Annahme von Unterstützung

Workshops: Pflege von Nachbarschaft; Finanzierung der Betreuung von Angehörigen; digitale Unterstützung im Alter; Annahme von Unterstützung

Kostenlose Teilnahme, eine Anmeldung ist nicht nötig
www.bern.ch/alter > Aktuelles, Veranstaltungen



die Malerin

Malergeschäft
Entreprise de peinture

Tania Suyasa-Emch
Segantinistrasse 9
CH-3006 Bern
079 200 48 78
diemalerin@gmx.ch
www.die-malerin.com

**Der Rundum-
Service vor
Ihrer
Haustüre...**

**...damit Sie
rundum gesund
bleiben!**



Öffnungszeiten:
Mo – Do 8.00 – 19.00 Uhr
Freitag 8.00 – 20.00 Uhr
Samstag 8.00 – 17.00 Uhr

**Freudenberg Apotheke
Bern-Ostring
Tel. 031 351 96 33**



**FREUDENBERG
APOTHEKE**



ob sie Käse und Dessert oder nur eines von beidem erhalten. Zum Dessert offerieren wir Rhabarber, sauren Halbrahm, Meringe und weisse Schokolade.

Zum Essen gibt es auch Wein – was kannst du uns dazu sagen?

Zuerst möchte ich darauf hinweisen, dass es nicht nur Wein zum Trinken gibt. Wer wünscht kann auch alkoholfreie Getränke haben und es wird ebenfalls Bier geben. Den Wein beziehe ich bei Christian Stoop von VinVino in Bern. Ich kenne Chrigu schon einige Zeit und wir werden den Wein gemeinsam auf die einzelnen Gänge passend abstimmen.

Was dürft die Teilnehmerinnen des Anlasses von dem Abend erwarten?

Es wird auf jeden Fall eine gute Gelegenheit sein das Vereinslokal kennen zu lernen. Die Gäste sollen ein schönes kulinarisches Erlebnis erhalten welches sie als Erinnerung mitnehmen können. Der Anlass findet in einer stilvollen Atmosphäre statt. Am Anfang wird es einen Willkommens-Aperitif geben, je nach Witterung evtl. auch schon draussen am See. Um nichts zu verpassen empfiehlt es sich rechtzeitig um 18:00 vor Ort zu sein. Für die weiteren Gänge setzen sich die Gäste an Tischgruppen zu etwa acht Personen. Der Anlass hat ein offenes

Ende und wir werden so lange zur Verfügung stehen wie es gewünscht wird. Betreffend Preis werden wir einen pauschalen Betrag pro Person für den ganzen Anlass anbieten. Darin sind Essen und Getränke im vernünftigen Mass enthalten. Für die Anreise werden die öffentlichen Verkehrsmittel empfohlen, es gibt keine Parkplätze direkt beim Anlass.

im Raum Bern stammen, so regional wie möglich.

Was möchtest du den Lesern noch mit auf den Weg geben?

Heute wird Essen stark von Trends bestimmt und viele Menschen folgen entweder einer Diät oder einer sogenannten «gesunden» Ernährung.



Wer wird dich an diesem Anlass unterstützen?

Mein Team besteht aus etwa fünf Personen, alles Freunde und gute Bekannte mit welchen ich schon öfters zusammengearbeitet habe. Sie stammen entweder selber aus dem Gastronomiegewerbe oder sind sonst mit der Gastronomie verbunden. Mir ist es wichtig, dass eine gemütliche Atmosphäre mit qualitativ gutem Service entsteht.

Von wo kommen die Produkte für den Event?

Das Gemüse kommt von meinem Arbeitgeber, der Schwab und Guillard AG in Müntschemier. Das Fleisch werde ich sehr wahrscheinlich bei der Metzgerei Simperl in Gümligen beziehen, ein etablierter Zulieferer der regionalen Gastronomie. Weitere Produkte werden von Händlern

Essen ist nicht einfach eine Reaktion auf Hunger. Ich erachte es als sinnvoll, wenn man nicht nur das eine oder das andere isst, sondern alles zusammen verbindet und dies dafür viel bewusster macht. Dadurch wird die Ernährung natürlicher und zu einem Teil des Lebens, welcher angemessen zu planen ist. Essen soll Freude machen und wie fast bei allem ist auch hier weniger mehr.

Patrick Sutter



Rolltrappe

Chuum het er der Espresso trunke gha, het er gseit, är müess wider gah. Aber vorhär het er sech a der Ggaffeebar z Bärn ir Bahnhofungerfüerig no ufgregt. «Lue dert, di Lüt uf der Rolltrappe», het er zum Kolleg gseit, «die hei ke Ahnig.» Überall, uf der ganze Wält, syg klar: Me stöng rächts häre, so dass die, wo pressant sy, linggs a eim verby chöi. Überall syg das so, z Paris, z London oder o z Züri. Nume z Bärn klappis nid. Da stöng me eifach gmüetlech näbenang häre, uf der Rolltrappe (wo me re uf Bärndütsch ja eigetlech «Rollstäge» sött säge) – u de redi me vilech no mitenang u mach ke Wank, we hinge öpper chömm, wo pressant isch u vüre wett. Im ne Warehuus syge hie sit Jahre sogar gälbi Fuess abdrück uf d Rolltrappestägetritte gmale, wo eim zeigi, dass me rächts söll stah, für dass die, wo wei, linggs chöi gah. Aber nei: «Dihr z Bärn syt stur», het er gseit.

Der anger het zueglost – u nes Momäntli überleit, bevor er öppis het gseit. Ja, het er de gmeint: Mängisch sygs äbe gar nid so schlächt, stur z sy. «Umejufle, umehetze, umestresse»: Das syg schädlech. We me hie syg u gäng meini, me sött scho dert sy, syg das nid gsung. Mängisch heig er ds Gfüel, was hütt gmacht wärdi, sött geschter scho fertig sy, wüls morn scho z spät wär. Da gäbs nume eis: «Entschleunige!» Was syg das scho, we me uf ere Rolltrappe mängisch es paar Sekunde verlüüri.

Är het gmüetlech gredt, zwüschyne sys Ggaffee trunke u gar nid gmerkt, dass der anger scho nüm da isch gsi. Däne, bir Rolltrappe, het me ne grad no gseh gah. Wül die aber rächts u linggs isch blockiert gsi, het er, statt ufe z jufle u würklech zügig chönne vorwärts z gah, grad no nes Momäntli müesse blybe stah.

Walter Däpp

(aus «Langsam pressiere», Zytglogge-Verlag)

Tag der Nachbarschaft

**Tag der Nachbarschaft am 26. Mai 2023
Feiern Sie mit Ihrer Nachbarschaft!**

Wie gut kennen Sie Ihre Nachbarinnen und Nachbarn? Wie wäre es, miteinander auf das Zusammenleben im Quartier, auf den Frühling und das Leben anzustossen, sich auszutauschen und ein bisschen Quartierclique zu sein?

Am 26. Mai 2023 ist der internationale Tag der Nachbarschaft, der auch in vielen Schweizer Städten gefeiert wird. Laden Sie Ihre Nachbarinnen und Nachbarn ein, feiern Sie Ihr gemeinsames Fest, draussen oder drinnen, öffentlich oder privat, am 26. Mai oder an einem anderen Tag. Die Stadt Bern hilft beim Feiern!

Auf www.bern.ch/tagdernachbarschaft finden Sie Ideen, Spielvorlagen, Einladungsflyer, Checklisten für Feste und vieles mehr. Sie können auch ein Fest-Kit mit Einladungskarten, Servietten, Girlanden und Bierdeckeln bestellen.

Falls Sie ein grösseres Fest auf einer Quartierstrasse planen, finden Sie auf der Web-Seite Formulare für die Bewilligung – am Tag der Nachbarschaft ist sie sogar kostenlos. Machen Sie mit!

Weitere Informationen:



Jahresbericht 2022

Für den Schosshalden-Ostring-Murifeld-Leist SOML hat 2022 das 153. Vereinsjahr stattgefunden. Per Ende 2022 zählt der SOML 416 Personen als Mitglieder, einschliesslich Vorstand sowie Ehren- und Freimitglieder.

Wir starteten das Jahr mit einer besonderen Hauptversammlung. Durch die Pandemiefolgen mussten wir gleich zwei Vereinsjahre in einer Hauptversammlung erledigen. Dank einer guten Organisation gelang das problemlos und wir konnten ohne grosse Verspätung die traditionellen Pastetli nach der Versammlung geniessen. An der Versammlung haben wir zwei neue Vorstandsmitglieder gewählt. Lukas Bodmer hat die Führung der Buchhaltung übernommen und Anton Gäumann übernahm als Beisitzer die Vertretung in der QUAV4.

Dank Wetterglück und genug Gästen konnten wieder alle traditionellen Anlässe gemäss Jahresprogramm durchgeführt werden. Der nach dem ökumenischen Gottesdienst offerierte Aperitif wurde von den Anwesenden sehr willkommen geheissen und zum regen Austausch genutzt. Der Chor der Heilsarmee unterstützte den Anlass musikalisch ideal mit seinen zahlreichen Mitgliedern. Zum Schluss der Nationalfeier konnte ein froher Präsident eine schöne Schar von Kindern zum Lampionumzug um den Egelsee führen. Am Herbstfest wurde viel Erbsuppe gegessen und auch beim Raclette Abend langten die Gäste kräftig zu. Schliesslich verteilte der Samichlous im Dezember eine Menge Säckli an die vielen folg-samen Kinder mit ihren Eltern. Auch die zehn Konzerte des wieder aktiven Seeträff waren jeweils rege besucht. Insgesamt ein erfolgreiches Vereinsjahr und wir hoffen, dass es so weitergeht.

Das Vereinsbeizli war mit wenigen Ausnahmen das ganze Jahr über am Samstagnachmittag geöffnet. Erfreulicherweise haben sich noch einige weitere Helferinnen bei uns gemeldet. Dank einem genügend grossen Team von Freiwilligen konnten wir unseren Gästen das ganze Jahr Kuchen, feine Getränke und weitere Delikatessen anbieten. Ohne diese vielen ehrenamtlichen Einsätze wäre ein Beizlibetrieb nicht denkbar. Vielen herzlichen Dank an das ganze Beizliteam!

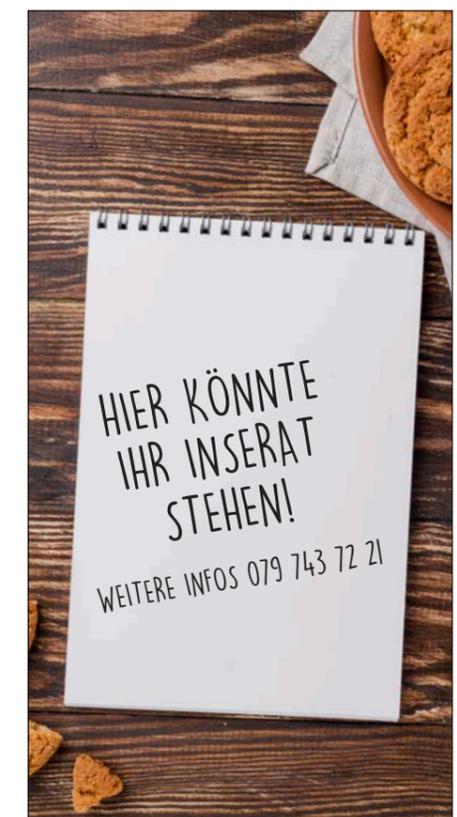
Mit der Normalität kamen auch wieder Kontrollen auf uns zu. Nach über zwanzig Jahren meldete sich das EWB und liess unsere Elektroinstallationen im Vereinslokal fachmännisch prüfen. Es war klar, dass wir den modernen Vorgaben nicht mehr ganz entsprechen würden. So wurde ein Protokoll mit den nötigen Anpassungen erstellt und der Präsident hat sich an die Planung der Umsetzung gemacht. Dazu haben wir mit der Oehrli Peter AG aus der Berner Altstadt einen hervorragenden Partner beigezogen. Schliesslich liess es sich der eigentlich nicht mehr aktive Pesche Oehrli nicht nehmen, sich persönlich um unser Hüttli zu kümmern und im Dezember noch selber auf die Leiter zu steigen. Rechtzeitig wurden die Arbeiten fertig und wir können künftig auf eine sichere und saubere Elektroinstallation zählen.

Unerfreulich waren Besuche einer oder mehrerer Ratten in unserem Getränkelager ab dem Sommer. Die Situation entwickelte sich derart, dass wir einen professionellen Rattenfänger beauftragen mussten. Das half und ab Herbst waren unsere Räume wieder frei von Schädlingen. Weniger gut wehren können wir uns gegen die steigenden Kosten. Der Preis für das Papier unserer Zeitung mit einer Auflage von 11 000 Stück ist im letzten Jahr stark gestiegen. Die weitere

Herausgabe der solide finanzierten Vereins-Zeitung ist dadurch zum Glück nicht gefährdet. Teurer wird auch das Gas, mit welchem wir unser Vereinslokal heizen. Dank einer erst kürzlich erneuerten kompakten und modernen Wärmeversorgungseinheit und zusätzlichen Isolationsmassnahmen ist unser Energiebedarf wesentlich gesunken. Die Lösung ist trotz momentanen Widrigkeiten ideal auf unseren Bedarf zugeschnitten.

Schliesslich richte ich unseren Dank an alle Helferinnen und Helfer im und um unseren Verein, welche im letzten Jahr für den SOML gewirkt haben. Einen besonderen Dank an alle Inserenten im «Egelsee» und an alle Spender und Spenderinnen, welche auf unseren Aufruf im letzten «Egelsee» reagiert haben und mit ihren Zuwendungen den SOML und das Quartier unterstützen.

Der Präsident
Patrick Sutter



**THAWZEEF
HUMORVOLL
ENGAGIERT
SPITEX BERN**

Jetzt informieren oder bewerben.
jobs.spitex-bern.ch | T. 031 388 50 50

Überall für alle
SPITEX
Bern

Thomas Müller
Bestattungsdienst

Bern und Region
Telefon 031 839 00 39
www.bestattungsdienst-mueller.ch

**HIER KÖNNTE
IHR INSERAT
STEHEN!**

WEITERE INFOS 079 743 72 21

Medizinisches Zentrum **VIVA**

Hausarzt oder Walk-in Notfall gesucht?

Willkommen im neuen Medizinischen Zentrum VIVA in Ostermundigen.

Wir bieten Ihnen zudem über 20 weitere medizinische und therapeutische Angebote an einem Ort. In unserem Walk-in Notfall erhalten Sie medizinische Hilfe ohne Voranmeldung.

Medizinisches Zentrum VIVA Bernstrasse 21 • 3072 Ostermundigen • 031 917 77 77 • www.mz-viva.ch

Tag der offenen Tür
Samstag,
25. März
2023

Leist-Aktivitäten

10. MÄRZ 2023, 19.30 UHR

Hauptversammlung 2020

im Anschluss an die HV wird ein Imbiss offeriert.

29. APRIL 2023, 18:00 UHR

Event Wine + Dine

Gemütliches stilvolles Diner am Egelsee mit fünf Gängen gekocht von Samuel Aeberhard. Bitte beachten Sie das Interview in dieser Ausgabe und die Werbebox für den Anlass sowie unsere Homepage. Anmeldung per Mail an patrick@sutter1@bluewin.ch

07. MAI 2023, 10.00 UHR

Familienbrunch

Das Hüttli-Team erwartet Sie mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet und zum gemütlichen Beisammensein von Jung und Alt. Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme. Weitere Infos auf unserer Homepage.

Bitte um Anmeldung im Hüttli oder bei Patrick Sutter, patrick@sutter1@bluewin.ch



Programm SOML

- 10.03. Hauptversammlung 2022
19.30 Uhr
- 13.04. Neumitgliederapéro
18.30 Uhr
- 29.04. Event Wine + Dine
18.00 Uhr
- 07.05. Familienbrunch ab 10.00 Uhr
- 25.06. Oekumenischer Gottesdienst
am See, 10.45 Uhr
- 01.08. Nationalfeier mit Lampion-
umzug ab 16.00 Uhr

Vereinsbeizli offen:

jeweils am Samstag von
14.00 – 18.00 Uhr

Die Daten für das nächste Quartal sind noch nicht bekannt.

Auf unserer Website www.soml.ch können Sie sich jederzeit über die Öffnungszeiten informieren.

Live-Konzerte am Egelsee!

18.03.2023, 21.00

22.04.2023, 21.00

20.05.2023, 21.00

17.06.2023, 21.00



Beitrittserklärung

Ich/wir möchte/n dem Schosshalden-Ostring-Murifeld-Leist beitreten. Der Jahresbeitrag ist für Einzelpersonen Fr. 21.–, für Paare Fr. 32.–, für Firmen und Vereine Fr. 50.–.

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Email _____

Datum, Unterschrift _____

Einsenden an: Schosshalden-Ostring-Murifeld-Leist
Muristrasse 21a, Postfach, 3000 Bern 16

Egelsee-Zeitung 2023

Nr.	Erscheinungsdatum	Redaktionsschluss
Nr. 1	März	1. Dezember/12.00 Uhr
Nr. 2	Juni	4. Mai
Nr. 3	September	4. August
Nr. 4	Dezember	4. November

Energie Wasser Bern präsentiert

Aues für di. Aues für Bärn.



aues-für-bärn.ch

ewb