

# Der Murtenbieter

Dienstag,  
12. März 2024

AZ 3280 Murten  
170. Jahrgang Nr. 20  
Einzelnnummer Fr. 2.50 (inkl. 2.6% MWSt.)  
Erscheint Dienstag und Freitag

**Mehr Wohnungen**

Industriekomplex in Gurwolf  
soll abgerissen werden | Seite 2



**Corona-Nachwehen**

Die Taxibranche ist weiter  
angeschlagen | Seite 4

## Bio ist im Denken der Winzer verankert

LUGNORRE

Die Association Interprofessionnelle des Vins du Vully ist seit diesem Jahr Mitglied des regionalen Entwicklungsprojekts (PRE) Biogemüse Seeland. Im Gespräch mit dem Murtenbieter verrät Joanna Rouiller, Geschäftsführerin der Interprofession, dass Bio im Denken der Wistenlacher Winzer schon fest verankert ist.

Das PRE Biogemüse Seeland verfolgt das Ziel, Biogemüse im Seeland entlang der Wertschöpfungskette vom Anbau bis zur Vermarktung zu stärken. Dazu hat das Projekt auch ein eigenes Label geschaffen.

Seit diesem Jahr ist offiziell auch die Sortenorganisation Interprofession des Vins du Vully Mitglied von Biogemüse Seeland. Bisher waren bereits drei Wistenlacher Winzer Mitglied dieser Interessenvertretung des Seeländer Gemüses.

Gemäss Joanna Rouiller, Geschäftsführerin der Interprofession, gibt es verschiedene Verknüpfungspunkte der Winzer mit dem Biogemüse aus dem Grossen Moos. Der eine ist der Aspekt Tourismus mit dem Bindeglied Murten Tourismus. Der andere ist die geografische Lage des Wistenlachs, der selber viele Gemüseproduzenten hat und vom Gemüsebau umgeben ist. Dazu teilen Winzer und Gemüsebauern viele Werte.

### Reben sorgsam behandeln

Zu diesen Werten gehört der starke Bezug zu lokalen Produkten und der Respekt gegenüber der Umwelt, betont Joanna Rouiller im Gespräch. «Alle Weinbauern sind heute viel sensibler auf Umweltaspekte. Die Rebe ist schliesslich die Grundlage ihres Produkts, und es ist entscheidend, diese zu erhalten und so pfleglich wie möglich zu behandeln.»



Mehr biologisches Denken beim Weinanbau fördert auch eine variantenreichere Flora und Fauna am Wistenlach. Archivfoto: U. Haenni

Drei Wistenlacher Winzer sind bereits Mitglied bei Biogemüse Seeland gewesen, fünf haben ihren Betrieb biozertifiziert, und somit gibt es auf einem Drittel der Fläche des Weinbaus Bio-Produktion, so Rouiller. Andere Winzer seien in einer Übergangsphase. Viele streben aber nicht unbedingt ein Bio-Label an, weil es mit einem umfangreichen Pflichtenheft verbunden sei. Da der Vully als Weinbauregion ziemlich stark durch Krankheiten an den Weinreben betroffen sei - mit oft grossen Unterschieden von einer Parzelle zur anderen - möchten sich mehrere Winzer

eine Tür offenhalten, um mehr Mittel zur Behandlung zur Verfügung zu haben.

Joanna Rouiller präzisiert: «Auch ohne Label gibt es einen Trend, sich am biologischen Weinbau zu orientieren. Ein Label bedeutet einen grossen Verwaltungsaufwand, wozu nicht immer die Zeit und die Geduld vorhanden sind.»

### Klimawandel und Biodiversität

Ein Faktor beim Bio-Anbau kann auch der Klimawandel sein. Durch das wärmere Klima müssten sich die Winzer überlegen, wie sie dem mittel- und langfristig begeg-

nen können. Dies spielt auch bei der Wahl der künftigen Rebsorten eine Rolle, die gegen gewisse Einflüsse resistenter sein müssen.

Schliesslich habe der Bio-Anbau in der Weinproduktion einen positiven Einfluss auf die Landschaft, ist Joanna Rouiller überzeugt. Um die Wistenlacher Reben befinden sich heute mehr Wälder, und am Boden spriesse Gras. Dies schaffe einen besseren Lebensraum, was sich in einer variantenreicheren Flora und Fauna rund um die Reben ausdrücke. uh

Lesen Sie weiter auf den Seiten 6 und 7

## Ergotherapie: Hündin Indra hilft Patienten bei der Genesung

MEYRIEZ | Ergotherapeutin Manon Page hat seit Anfang Januar tierische Unterstützung. Therapiehündin Indra motiviert Patientinnen und Patienten bei den ersten Schritten nach einer Operation, sorgt für gute Stimmung und reduziert Stress. Die Integration der Golden-Retriever-Hündin in den Spitalalltag war für das HFR Meyriez-Murten zunächst aber auch eine Herausforderung. cam/Foto: L. Baeriswyl  
Lesen Sie weiter auf Seite 3



Anzeige



**Ihr Spezialist für  
Personenwagen**

Biberenzelgli 7, 3210 Kerzers  
031 750 22 60, carrosserie-kerzers.ch

## HFR erwartet 30 Millionen Franken Verlust

FREIBURG | Das Freiburger Spital HFR zeichnet für das Jahr 2024 ein düsteres Bild: Das Kantonsspital rechnet mit einem Verlust von nahezu 30 Millionen Franken. Ohne die Auswirkungen der Kosten, die nicht im Einflussbereich des HFR liegen, würde das Defizit 3,1 Mio. Franken betragen. Das schreibt das Spital am Montag in einer Medienmitteilung. Unter anderem machen dem HFR die Inflation, die Löhne und die Überbelastung beim Pflegepersonal zu schaffen. «Diese Personalausfälle belasten nicht nur die Mitarbeitenden, sondern könnten zu höheren Kosten führen als erwartet», teilt das HFR mit. mbe/zm

Lesen Sie weiter auf Seite 5

### PARKLEITSYSTEM

## Staatsrat spricht sich für Murtner Kameras aus.

Seite 5

### KULTURWOCHE

## Schülerinnen und Schüler entdecken den Journalismus.

Seiten 8 und 9

### SCHLACHTJUBILÄUM

## Die Frist für die Ideeneingabe wurde verlängert.

Seite 11

### RUBRIKEN

Wetter ..... Seite 2  
Comic ..... Seite 2  
Kinotipp ..... Seite 11  
Sport ..... Seite 13

**Der Murtenbieter**  
Redaktion: Tel. 026 672 34 41  
redaktion@murtenbieter.ch  
Inserate: Tel. 026 347 30 01  
inserate@murtenbieter.ch  
Abonnemente: Tel. 026 347 30 00  
abo@murtenbieter.ch





«Wenn man die Fläche nimmt, betrifft die Bioproduktion ein Drittel des Weingebiets.»

**Das Gesicht der Vully-Weine**

Joanna Rouiller ist seit März 2021 Geschäftsleiterin der Association Interprofessionnelle des Vins du Vully. Die diplomierte Kommunikations- und Marketingfachfrau ist im Vully aufgewachsen. Ihre erste bezahlte Arbeit hatte sie bei der Weinlese im Vully, dazu hat sie viele Austragungen des Winzerfests, der Route Gourmande und der offenen Weinkeller miterlebt. Sie selber konsumiere weder Fleisch noch Fisch, und sie bevorzuge lokal Produziertes, sagt Rouiller

**Interview:** Joanna Rouiller, Geschäftsführerin Interprofession des Vins du Vully

# «Die Rebe ist Grundlage des Weins und deshalb pfleglich zu behandeln»

URS HAENNI

Die Sortenorganisation Interprofession des Vins du Vully ist neu Mitglied des Trägervereins PRE Biogemüse Seeland. Die Wistenlacher stellten ihr Gesuch im Sommer, und der Vorstand von Biogemüse Seeland hat den Beitritt Ende Jahr genehmigt. Zuvor hatte die Bio-Vereinigung vor allem Einzelmitglieder. Geschäftsführerin Joanna Rouiller erklärt diesen Schritt und die Entwicklung von Bio bei den Wistenlacher Winzern.

Die Interprofession des Vins du Vully ist neu Mitglied des PRE Biogemüse Seeland mit der Marke «Passion Seeland bio-logique». Wie ist es dazu gekommen?

Joanna Rouiller: Der Vully ist vom Seeland umgeben; er ist auch ein wichtiger Gemüseproduzent. Hier hat sich einiges bewegt, unter anderem durch das Aufkommen des Agrotourismus. Biogemüse Seeland geht in die gleiche Richtung, die wir bereits vor einigen Jahren gegangen sind, mit einem starken Bezug auf lokale Produkte und dem Respekt gegenüber der Umwelt. Auf diesem Weg können wir der Vereinigung mit unserer Erfahrung vielleicht auch etwas bringen, so im Bereich

**Interessenvertreterin der Winzer**

Die Association Interprofessionnelle des Vins du Vully wurde am 1. Juli 2011 gegründet. Geschäftssitz ist Sugiez. Der Hauptzweck der Interprofession ist die Stärkung der weiblichen Interessen des Vully und die Förderung der Weine aus dem Wistenlach. Die Vereinigung nimmt politisch Stellung zu politischen Geschäften, welche Reben und Wein betreffen.

Promotion und Tourismus. Da macht es Sinn, unsere Kräfte zu vereinen. Wir verteidigen dieselbe Region und dieselben Werte.

**Welche Vorteile erhoffen Sie sich von der Mitgliedschaft?**

Vielleicht nicht direkt konkrete oder finanzielle Vorteile. Aber wir arbeiten bei verschiedenen Anlässen zusammen, etwa über Murten Tourismus beim «Bio-Genuss im Stedtl» oder dem Bio-Gmüstag.

**«Der Vully ist eine Region, die ziemlich stark durch Krankheiten an den Weinreben betroffen ist.»**

Wir durchleben seit einigen Jahren tatsächlich eine Entwicklung im Weinbau, der respektvoller mit der Umwelt umgeht. So gesehen war dieser Schritt logisch.

**Drei Winzer sind Mitglieder bei PRE Biogemüse Seeland, fünf sind bio-zertifiziert. Warum nicht mehr von den 24 Winzern?**

Wenn man die Fläche nimmt, betrifft die Bioproduktion ein Drittel des Weingebiets. Wir haben verschiedene Weinbauern, die in einer Übergangsphase sind, die aber nicht unbedingt ein Label anstreben, weil es mit einem umfangreichen Pflichtenheft verbunden ist. Der Vully ist eine Region, die ziemlich stark durch Krankheiten an den Weinreben betroffen ist. Wenn Winzer das Label noch nicht haben, lässt ihnen das die Türen offen, in einem komplizierten Jahr vielleicht auf Mittel zur Bekämpfung der Krankheiten zurückzugreifen. Aber auch ohne Label gibt es dennoch einen Trend, sich am biologi-

schen Weinbau zu orientieren. Ein Label bedeutet einen grossen Verwaltungsaufwand, wozu nicht immer die Zeit und die Geduld vorhanden sind.

**Wann begann der Bio-Anbau im Wistenlach?**

Schwer zu sagen. Dieser Übergang geschieht allmählich, aber der Prozess läuft seit gut zehn Jahren. Alle Weinbauern sind heute viel sensibler in Bezug auf Umweltaspekte. Die Rebe ist schliesslich die Grundlage ihres Produkts, und es ist entscheidend, diese zu erhalten und pfleglich zu behandeln.

**Gab es im Wistenlach ein Weingut, das als Pionier für diese Entwicklung steht?**

Nein, nicht unbedingt. Vielleicht Cru de l'Hôpital: Es war das erste Gut, das sich einer biodynamischen Produktion verschrieben hat; diese geht sogar noch weiter als Bio. Aber alle Weingüter haben unterdessen dieses Bewusstsein entwickelt, gerade mit der neuen Generation Winzer und ihren neuen Kenntnissen.

**Stand heute, wo steht das Weinbaugebiet Vully im schweizerischen Vergleich?**

Wir sind vielleicht nicht Vorreiter in Sachen Bio, aber wir sind sehr dynamisch und kommen schnell voran. Was es uns einfacher macht, ist, dass wir eine kleine Region sind mit 24 Winzern, die sich untereinander austauschen. Auch die kleineren Flächen helfen beim Übergang. Sicher sind wir eine Region, die sich bewegt und keine Angst hat, neue Sachen auszuprobieren. Auch beim Einsatz von widerstandsfähigeren Rebsorten, welche weniger oft behandelt werden müssen. Wir haben eine Herkunftsbezeichnung AOC, die offener ist als gewisse andere Regionen, die nur fünf oder sechs Rebsorten gestatten. Wir haben eine Liste von 26 Rebsorten, weil wir Winzer unterstützen wollen, die etwas versuchen und innovativ sind. Das verlangt eine Geschmeidigkeit bei der AOC.

**Welche Weingüter sind prädestiniert für Bioweine?**

Es gibt diverse Mikroklima im Vully; es gibt Reben in den Höhen, solche in Vertiefungen mit weniger Sonne und andere sehr exponierte. Manchmal gibt es unterschiedliche Situationen, oft von einer Parzelle zur anderen. An einigen dieser Standorte ist es sehr viel schwieriger, gegen Krankheiten anzukämpfen, und gerade die Besitzer dieser Parzellen haben

mehr Mühe, auf ein Bio-Label umzustellen. Sie mögen vielleicht nach biologischen Grundsätzen arbeiten, aber beim Risiko, einmal ein heikles Jahr zu haben und Parzellen zu verlieren, bevorzugen sie für Notfälle eine offene Tür, statt bio-zertifiziert zu sein. Wie bei den Menschen: Man nimmt nicht gerne Medikamente und noch weniger Antibiotika, aber wenn wir einmal eine akute Krankheit haben, bleibt keine Wahl und wir nehmen diese.



Das Weinbaugebiets des Wistenlachs erstreckt sich über zwei Kantone mit 25 Winzern. Fünf von ihnen sind bio-zertifiziert, drei sind Mitglieder von PRE Biogemüse Seeland.

**Was bedeutet eigentlich Biowein oder Naturwein? Wo liegt der Unterschied?** Das ist etwas ganz anderes. Ein Biowein respektiert die biologische Charta. Aber ein Naturwein hat keinerlei Zugaben. Man bleibt beim reinsten Zustand des Weins und fügt ihm nichts zu. Er ist ungefiltert, während ein Biowein gefiltert sein kann. Ein Naturwein muss zwar bio sein, aber die Regeln sind noch strikter. Es ist wirklich ein Nischenprodukt.

**Was bedeutet eigentlich Bio: Ist es eher die Anbauart oder die Rebsorte?** Schon viel mehr die Art der Produktion. Diese verlangt, dass man sich an die Böden anpasst, auch an das Klima der Parzelle, sodass man auch die Rebsorten daran anpasst, um Ende Jahr eine gute Produktion zu haben. Unter anderem durch

**«Ein Biowein respektiert die biologische Charta. Aber ein Naturwein hat keinerlei Zugaben.»**

Rebsorten, die resistenter gegen Krankheiten sind. Bio ist vor allem ein etwas respektvoller Umgang mit der Umgebung; ein Bewusstsein für den Boden und dessen, was er uns bringt und was wir ihm zurückzugeben.

**Merkt ein Weinkenner den Unterschied?**

Bei einem gut hergestellten Wein ist der Unterschied sehr schwer zu bemerken. Es kann schon schwierig sein, zwischen einem Roten und Weissen zu unterscheiden. Dann noch einen Biowein von einem herkömmlich produzierten zu unterscheiden, das erscheint mir sehr herausfordernd. Aber, da, wo das Bewusstsein für eine respektvolle Produktion vorhanden ist, gibt das in der Regel eine gute Traube und dann auch einen guten Wein.

**Ist der Aufwand merklich grösser beim Bio-Anbau?**

Tatsächlich. Es geht mehr um das Wissen, man muss noch exakter sein. Wenn die Witterung und das Klima Krankheiten fördern, etwa bei Regen oder viel Feuchtigkeit, dann muss man reaktiv sein, um die Pflanze zu schützen. Es verlangt eine gute Kenntnis seines Metiers und seines Rebbergs. So oder so sind im Vully die Kenntnisse da, weil man mit diesen

Krankheiten vertraut ist. Das gilt auch für die Produzenten nach herkömmlicher Art.

**Ist Biowein teurer als herkömmlicher Wein?**

Es kann zusätzliche Kosten mit sich bringen. Es braucht unter Umständen mehr Behandlungen. Bio heisst nicht, dass es keine Behandlung der Rebe braucht. Bei einer längeren Periode mit grösserem Krankheitsrisiko braucht es beim Bio ein häufigeres Behandeln. Und dann sind die dazu erlaubten Produkte viel eingeschränkter und auch teurer als bei einem herkömmlichen Anbau. Also mehr Arbeit und somit ein etwas höherer Preis. Die Unterschiede sind aber nicht enorm.

**Welchen Zusammenhang gibt es zwischen dem Bio-Anbau und dem Anpassen auf den Klimawandel?**

Alle Winzer sind heute durch diese Problematik betroffen mit trockenem und heissen Sommern sowie milden und regnerischen Wintern. Alle müssen sich die Frage stellen, wie sie der Entwicklung mittel- und langfristig begegnen. Insbesondere die Winzer, welche Reben neu pflanzen müssen. Sie wählen vielleicht Rebsorten wie etwa jene in Italien oder Südfrankreich. Das Klima hier scheint mediterraner zu werden. Das gilt aber für Bio- und auch für herkömmlichen Anbau.

**Eine Rebe hat die Lebensdauer einer Witzergeneration: 20 bis 25 Jahre. Reicht es, die Rebsorten zu diesem Zeitraum zu erneuern und eventuell anzupassen, oder muss man früher neu pflanzen?**

Nein, so dringend ist es nicht. Natürlich wird das Klima wärmer. Die Rebe liebt und benötigt die Wärme. Ältere Reben haben sehr tiefe Wurzeln, das heisst, sie können Wasser von viel tiefer anzapfen. Man muss sie selten bewässern. Bei den jungen Reben ist es problematischer. Die älteren Reben produzieren nicht nur mehr Trauben, sie können auch warme Temperaturen besser ertragen. Aber beim Erneuern stellt sich mehr als früher die Frage nach der Rebsorte.

**Was bringt der Bio-Anbau der Region und der Landschaft?**

Er hat es erlaubt, den Vully zu renaturieren. Schaut man auf alte Fotos von vor 50 Jahren, so findet man keine so reichen Landschaften wie jetzt. Heute befinden sich um die Reben mehr Wälder, Reben wachsen öfter im Gras, das hat eine artenreichere Flora und Fauna geschaf-

**«Je schwieriger die Wetterbedingungen werden, umso mehr bietet dies Risiken für die Produktion, und das erschwert die Umstellung auf Bio.»**

fen. Einige Vogelarten sind deshalb zurückgekommen: Wenn es Gras hat, hat es mehr Insekten, also mehr Nahrung für die Vögel. Auch beim Unterhalt gibt es Unterschiede. Jetzt gerade beispielsweise schneidet man die Reben und lässt die Abfälle liegen, was den Tieren zusätzlichen Lebensraum bietet. Die Renaturierung des Wistenlachs ist deutlich sichtbar.

**Fragen die Kunden nach Bio?**

Die Kunden geben dem Bio-Label vielleicht nicht sehr viel Gewicht, aber sie wollen doch das Bewusstsein haben, dass bei der Produktion die Umwelt respektiert wird und Massnahmen getroffen sind, um den Weinbau nachhaltig zu machen. Wenn die Leute in die Keller und zu Degustationen kommen, dann ist es ihnen wichtig, dass der Respekt vor der Rebe und der Natur da ist. Noch mehr als die Frage nach Bio interessiert die Kunden jene nach lokaler Produktion. Sie wollen Produkte konsumieren, die aus der Re-

gion kommen. Auch das ist ein ökologischer Faktor: Importierte Produkte, wenn auch Bio, produzieren durch den Transport mehr CO<sub>2</sub>.

**Ist also beim Wein ein AOC-Label wichtiger als ein Bio-Label?**

Ja, vom Marketing her ist die Herkunftsbezeichnung entscheidender. Sie garantiert, dass Regeln eingehalten werden.

**Was unterscheidet die Bioproduktion im Weinbau von jener etwa im Gemüsebau?**

Vor allem in den Flächen und dem Umfang der Produktion. Wir haben zum Teil sehr kleine Weingüter. Das kleinste um-

**«Wein wird kaum durch Grossverteiler verkauft, während Biogemüse doch ziemlich abhängig von grossen Verkaufsf lächen ist.»**

fasst bloss rund 2,5 Hektaren. Der Wein ist mehr Nischenprodukt als Gemüse. Wir arbeiten aber in einem ähnlichen Bereich: Man arbeitet mit dem Boden, liebt die Natur, wertschätzt das Produkt. Das sind gemeinsame Werte. Einen Unterschied gibt es beim Verkauf. Unser Wein wird kaum durch Grossverteiler verkauft, während Biogemüse doch ziemlich abhängig von grossen Verkaufsf lächen ist. Gemüslern sind von diesen Grossverteilern abhängig, während wir vor allem private Kunden haben und direkt mit der Gastronomie arbeiten.

**Wie sehen Sie die zukünftige Entwicklung der Bioweine im Wistenlach?**

Es wird in der Richtung weitergehen, die wir schon eingeschlagen haben, immer mehr in Richtung Respekt der Umwelt. Ob es mehr Bio-Label geben wird, kann ich nicht sagen. Je schwieriger die Wetterbedingungen werden, umso mehr bietet dies Risiken für die Produktion, und das erschwert die Umstellung auf Bio. Es kommen aber weitere junge Winzer mit die 20 Jahre, die sensibilisiert sind und das Bewusstsein haben, in eine gute Richtung weiterzugehen. Die Jungen bilden sich weiter und haben Lust, gute Arbeit zu leisten. Die neue Generation wird die Arbeit fortsetzen, die schon in Angriff genommen wurde. Vielleicht wird sie sogar noch einen zusätzlichen frischen Wind bringen und noch innovativer sein. Wir befinden uns in einem steten Wandel.

**Wie kann die Interprofession diese Entwicklung unterstützen?**

Indem wir aufzeigen, dass Bio Vorteile bringen kann. Wir fördern den Kontakt zu Winzern, die den Übergang zu Bio gemacht haben. Wir tragen auch dazu bei, neue Märkte zu öffnen und Bioprodukte, auch wenn sie etwas teurer sind, zu bewerben. Aber von der Interprofession betreiben wir Promotion für alle Weine, ob Bio oder herkömmliche. Wir vergessen niemanden.

**Stärkung der Wertschöpfungskette**

Das regionale Entwicklungsprojekt PRE Biogemüse Seeland verfolgt das Ziel, das Biogemüse im Seeland entlang der Wertschöpfungskette vom Anbau bis zur Vermarktung zu stärken. Im Rahmen des Projekts entstand die Dachmarke «Passion Seeland bio-logique». Sie vereint verschiedene Akteure der Biogemüsebranche und Biowinzer im Seeland sowie Produzenten von weiteren Bioprodukten des Kantons Freiburg. Unterstützt wird das Projekt nebst der Interprofession der Vully-Weine auch von Bio Freiburg, Murten Tourismus, dem Biorestaurant Kantonschmid in Galmiz und dem Bio-Cuisine-Label.



Der Pilzverein Murten hat letzte Woche seine GV abgehalten.

## Der Pilzverein Murten hat einen neuen Obmann

**COURGEVAUX**

Am 8. März führte der Pilzverein Murten und Umgebung seine Generalversammlung in der Aubege Communale in Courgevaux durch. Pascal Zürcher löst Daniel Maeder als Obmann der technischen Kommission ab.

Der Präsident vom Pilzverein Murten, Tha Siegrist, begrüsst die zahlreich erschienenen Vereinsmitglieder in der Aubege Communale in Gurwolf und berichtete über das vergangene Vereinsjahr, die von der technischen Kommission geplante und organisierten Anlässe sind bei den Mitgliedern sehr gut angekommen. Die meteorologischen Voraussetzungen des letzten Jahres waren nicht besonders gut, sodass das Pilzwachstum weder in Qualität noch Quantität den Erwartungen entsprach.

Daniel Maeder, Obmann der technischen Kommission, berichtete anschliessend über die Folgen des Klimawandels in unseren Wäldern und wies darauf hin,

dass dies einen grossen Einfluss auf die Wald- und damit Pilzgesundheit hat. Weiter teilte er dem Verein mit, dass er nun nach 21 Jahren als Obmann von seinem Amt zurücktreten wolle, um sich mehr dem Sammeln anstelle des Organisierens zuzuwenden. Der Verein verdankte ihm seinen langjährigen Einsatz und erteilte ihm die Ehrenmitgliedschaft.

Der Verein freute sich zudem über die Aufnahme von sieben Einzelbeziehungsweise Familienmitgliedern sowie eines neuen Passivmitgliedes und zählt nun 106 Aktiv- und sechs Passivmitgliedschaften. Alle zwei Jahre müssen Vorstand und technische Kommission bestätigt werden. Pascal Zürcher wurde zum Nachfolger von Daniel Maeder zum Obmann der technischen Kommission erkoren, Benjamin Brühlhart - bisher Besitzer des Vorstandes - wechselt in die technische Kommission, und Priscilla Hostetler wurde als neue Beisitzerin in den Vorstand gewählt. Alle weiteren Chargen wurden durch die GV bestätigt.

Nach Abschluss der GV wurde allen das traditionelle Pilz-Pastetli serviert. Eing.



Der Murtner Chor 8 to 10 hat fleissig geprobt und freut sich nun auf Konzertabende im Begegnungszentrum FEG.

## Oldies but Goldies in der Freien Evangelischen Kirche

**MURTEN**

Der Murtner Chor 8 to 10 lädt zu einem Abend voller unvergesslicher Popsongs, Hits und Evergreens.

**Rückkehr nach zweijähriger Pause**

Der Chor besteht aktuell aus 40 Sängern und Sängern wurde im März 2000 gegründet. Seither tritt er im Zweijahresrhythmus auf. Nun ist es wieder so weit. Nach einer zweijährigen Pause kehren die Sängerinnen und Sänger am 17. und 23. März auf die Bühne zurück mit ihren mitreisenden Liedern, die zum Mitsingen einladen. Wer das gerne auf längere Zeit will: Der Chor sucht noch neue Stimmen. ley

Geleitet wird der Chor 8 to 10 von der Dirigentin Daniela Franzelli, die auf einen unerschöpflichen Fundus an Liedern und Stücken zurückgreifen kann.

Die Pianistin Manuela Roth und der Murtner Band Petite Evasion begleiten den Chor und verleihen den Liedern zusätzlichen Pepp.

Der Chor besteht aktuell aus 40 Sängern und Sängern wurde im März 2000 gegründet. Seither tritt er im Zweijahresrhythmus auf. Nun ist es wieder so weit. Nach einer zweijährigen Pause kehren die Sängerinnen und Sänger am 17. und 23. März auf die Bühne zurück mit ihren mitreisenden Liedern, die zum Mitsingen einladen. Wer das gerne auf längere Zeit will: Der Chor sucht noch neue Stimmen. ley

Geleitet wird der Chor 8 to 10 von der Dirigentin Daniela Franzelli, die auf einen unerschöpflichen Fundus an Liedern und Stücken zurückgreifen kann.