

## Rückenmassage auf Knopfdruck

**MÜNSINGEN** • Mitarbeitende der Stiftung Uetendorfberg helfen, die elektronische Massagebürste herzustellen.

Es begann vor ungefähr zehn Jahren: Bruno Oberli, heutiger Inhaber der Firma Aglaja Duschsyste-me in Münsingen, hatte Rückenschmerzen. «Ich hatte immer schon Theater mit dem Rücken», sagt der einstige Bauer, Metzger und ehemalige LKW-Chauffeur, der viele Jahre in Kanada lebte und auch dort als Farmer tätig war. «Diese Rückenschmerzen waren manchmal kaum auszuhalten.» Weil niemand da war, der ihm in diesen Momenten den Rücken massieren konnte, erfand Oberli kurzerhand selbst eine Massagebürste. Und zwar eine elektro-motorisierte, die auf Knopfdruck rotiert. «Es ist weltweit die einzige solche Massagebürste.» Die Firma exportiert die «nachhaltigen Swiss-made-Duschsyste-me» mittlerweile in die ganze Welt. «Wir haben Abnehmer in den Arabischen Emiraten, in Norwegen, Deutschland und Österreich», so der Erfinder. Die Besonderheit Nummer 1: Die Rückenmassagebürsten werden in der Duschkabine installiert und bewegen sich, je nach Einstellung, den ganzen Rücken entlang. Ein Erlebnis, wie auch die Journalistin an einer Lesung feststellen durfte. Selbst durch die Kleidung hindurch.

Die Besonderheit Nummer 2 ist die Tatsache, dass die Firma Aglaja, was auf Griechisch «die Glanzvolle» bedeutet – «Aglaja ist die Jüngste der drei Götter, den Göttinnen der Anmut» – mit der Stiftung Uetendorfberg zusammenarbeitet. «Ein beachtlicher Teil der Metall- und Kunststoffbearbeitung sowie der Montagearbeiten wird durch die Bewohner der Stiftung ausgeführt», so Oberli. «Bereits während der Entwicklung des Duschsyste-ms vor gut 10 Jahren haben die Mitarbeitenden der Stiftung mitgewirkt und inzwischen übernehmen sie vielseitige Aufgaben.» Dazu gehören die CNC-Bearbeitung durch Bohren, Fräsen und Drehen, aber auch das Schweißen, Abisolieren, Löten, Zusammenbauen und Montieren. «Die Mitarbeitenden der Stiftung sind Menschen mit Hör-, Sprach- und Mehrfachbeein-

trächtigungen. Sie arbeiten engagiert und mit Begeisterung.» Für ihn sei der soziale Aspekt zentral und die persönlichen Kontakte machten Spass. «Ich kenne alle meine Mitarbeitenden mit Namen und besuche sie oft. An manchen Tagen sind sie gut aufgelegt, an anderen weniger», so Oberli. «Wie wir alle auch.» Die Stiftung könne flexibel personelle und maschinelle Ressourcen zur Verfügung stellen. «Die enge Partnerschaft ist also für beide Seiten eine Win-Win-Situation.»

### Von der Idee zur Umsetzung

Wie aber erfindet man ein neues Duschsyste-m? «So einfach, wie es heute aussieht, war es nicht», schmunzelt Bruno Oberli. «Zuerst sagen alle, dass es nicht gehe. Wenn unter den Angefragten nur einer ist, der sagt, dass es gehe, dann musst du es sofort mit ihm machen.» Diejenige Firma, die schliesslich Ja sagte, war keine geringere als «Maxon Motor». Bekannt unter anderem aus der Medizin- und der Welt-raumbranche. «Das Marsmobil stammt aus deren Werkstatt», informiert Oberli, und weiter: «Wir sassen also alle gemeinsam am Tisch und diskutierten darüber, wie die Dusch-Massagebürste angetrieben werden könnte.» Es sei eine Wissenschaft. Schliesslich sei das System so entwickelt worden, dass die Benutzenden es einfach selbst zusammenschrauben könnten. Montiert werde das Duschsyste-m in der Dusche mit einem ausgeklügelten Klebesyste-m. Hält das? Bruno Oberli lacht: «Auch Flugzeugteile, unter anderem aus Carbonfaser, werden geklebt. Würden sie nicht halten, würde wohl niemand mehr fliegen.»

Die mit Akku angetriebenen Systeme liessen sich einfach in bestehende und neue Duschen und Badezimmer montieren. «Sogar ohne zu bohren», so der innovative Erfinder. **Sonja L. Bauer**

Dauerausstellung und Infos unter [www.aglaja.ch](http://www.aglaja.ch)



Eric von Graffenried, CEO Chocolat Ammann AG: «Bei dieser Traditionsfirma einzusteigen, war für mich ein Idealfall.»

Jürg Amsler

## Süssigkeiten produzieren und Emotionen verkaufen

**HEIMBERG** • Die Vision der neuen Führungscrew der Chocolat Ammann AG: Bewährtes beibehalten und sich gleichzeitig weiterentwickeln. An Ideen und Kreativität fehlt es nicht.

Eric von Graffenried ist seit über zwei Jahrzehnten selbstständiger Rechtsanwalt und Notar in Bern. Er war erster Präsident der fusionierten Gemeinde Kirchdorf und ist aus beruflichen Gründen Ende Januar 2019 von diesem Amt zurückgetreten. «Ich bin seit Jahren in der Dienstleistungsbranche tätig. Es hat mich gereizt, in meinem Leben einmal etwas zu produzieren. Für mich hat sich die Möglichkeit ergeben, die Firma Chocolat Ammann zu übernehmen», begründet er. Neben seiner Kanzlei ist Eric von Graffenried jetzt auch CEO der Chocolat Ammann AG in Heimberg. Seit 1965 werden hier die bestens bekannten «Mohrenkönige» hergestellt. Bevor das Gespräch fortgesetzt wird, muss etwas geklärt sein: Wie nennt der neue Chef seine Produkte? «Die ganze Schweiz spricht von «Mohrenköpfen». In der Westschweiz heissen sie «Tête-de-nègre» oder «Tête-de-choco», im Tessin «moretti». 1959 hat die Familie Ammann entschieden, ihr Produkt «Mohrenkönig» zu nennen.» Der Rechtsanwalt sieht dies als eine kulturelle Verankerung in unserem Sprachgebrauch – auch wenn diese heute nicht mehr zeitgemäss ist. Auf der neuen Verpackung wird jedoch die Dachmarke Chocolat Ammann im Fokus stehen.

Er habe in den letzten vier Jahren die Fühler ausgestreckt, um auszuloten, wie er seine Vorstellungen umsetzen könnte. Favorisiert habe er immer ir-

gendetwas im Lebensmittelbereich. Bei diesem Traditionsunternehmen einzusteigen sei kein Schnellschuss gewesen, sagt von Graffenried, «aber ein Idealfall, denn mit Schokoladenprodukten werden ebenfalls viele Emotionen verkauft». Komme hinzu, dass er in Kirchdorf wohne und die Region kenne.

### Umweltschutz wird gelebt

«Als Quereinsteiger habe ich immer gewusst, dass ich gute Leute ins Boot holen muss, um das Unternehmen erfolgreich führen zu können. Für die Verkaufs- und die Produktionsleitung konnte ich mit Raphael Schlup respektive René Balmer zwei erfahrene und qualifizierte Branchenkenner für die Umsetzung meiner Ideen gewinnen.» Eric von Graffenried hat klare Vorstellungen, wie er Chocolat Ammann AG weiterbringen will. «Wir haben als erste Schritte neue Verpackungen kreiert, die ökologisch vertretbar sowie recyclingbar sind und dem Umweltschutzgedanken gerecht werden. Die transparenten Fensterchen sind neu aus Zellulose und nicht mehr aus PET», nennt er ein bereits umgesetztes Beispiel.

Ein weiteres für ihn wichtiges Thema, das unter seiner Führung sofort in Angriff genommen wurde: «Food Waste». Es sei unvermeidlich, dass Ausschuss produziert werde. «Doch dieser wird nicht weggeworfen. Was zweite Wahl ist, wird unter anderem in unserem

Fabrikladen vergünstigt angeboten. Was nicht mehr als Ausschussware zu verkaufen ist, optisch zwar nicht mehr perfekt aber dennoch durchaus geniessbar ist, wird an umliegende Alters-, Pflege- oder Kinderheime oder Institutionen wie Tischlein-Deck-Dich gratis abgegeben», sagt Eric von Graffenried.

### Mit neuen Varianten punkten

Bei den Produkten würden neben den «klassischen Mohrenköpfen mit Vanillearoma» solche mit neuen Geschmacksrichtungen entwickelt. «Erdbeere existiert, weitere werden schon bald folgen.» Von Graffenried ist überzeugt, mit diesen neuen Kreationen vorab bei jüngeren Konsumentinnen und Konsumenten punkten zu können.

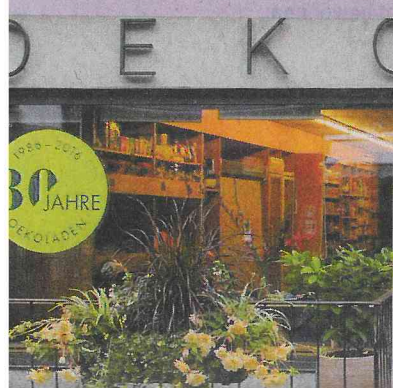
Bisher sei in erster Linie der Detailhandel mit Produkten von Chocolat Ammann AG beliefert worden, sagt deren Geschäftsführer. «Neu wollen wir uns im Bereich «Business-to-Business» stärker etablieren. Das heisst, wir beliefern unsere Kundschaft mit Produkten in individueller Verpackung, als personalisiertes Kundengeschenk zum Beispiel.» **Jürg Amsler**

Chocolat Ammann AG, Schulgässli 23, 3627 Heimberg. Telefonnummer 33 439 04 40. Das Unternehmen beschäftigt über 40 Mitarbeitende. Der Fabrikladen ist Montag bis Freitag von 8.00 bis 11.45 Uhr und 13.30 bis 17.15 Uhr geöffnet. [www.chocolatammann.ch](http://www.chocolatammann.ch)



Wohnerrinnen und Bewohner der Stiftung Uetendorfberg arbeiten unter anderem bei der Firma Aglaja Duschsyste-me Münsingen. zvg

++ ENTDECKT ++ ENTDECKT ++ ENTDECKT ++ ENTDECKT ++ ENTDECKT ++ ENTDECKT ++ ENTDECKT ++



## Wo sich Nachhaltigkeit mit kulinarischen Genüssen paart

Umweltschutz und nachhaltige sowie regional produzierte Lebensmittel – wer vor 30 Jahren mit diesen Schlagwörtern hausierte, wurde bestenfalls ignoriert, wahrscheinlich aber als «Öko-Fundi» und «Körnlpicker» abgestempelt. Heute haben sich Migros, Coop und Co. genau diese Eigenschaften auf die Fahnen geschrieben. Sogar der Fleischverarbeiter Bell setzt inzwischen auf vegan. Eine Pionierrolle beim Verkauf von gesunder Nahrung übernahm der Oeko-

laden in Thun. Seit über 30 Jahren, nämlich seit dem 3. Juni 1986, verkaufen Marlen Feller und Gerhard Schuster an der Oberen Hauptgasse biologisch produzierte Artikel. Das Sortiment reicht von Geschenk- und Haushaltsartikeln bis zur Naturkosmetik. Vor allem aber werden im gepflegten Laden die kulinarischen Genüsse bedient. «Das Auge isst mit» ist im Oekoladen nicht bloss eine Floskel. Über 2000 Lebensmittel

pflanzlichen Gelmittel Agar-Agar bis zum Ziegenkäse in Asche. Mit viel Fronarbeit wurde das Geschäft aufgebaut und entwickelte sich zum stattlichen KMU mit zehn Angestellten. Gepflegt werden im Oekoladen nicht nur die Kontakte mit den oft regionalen Produzenten (etwa der Gemüseproduzentin aus Steffisburg, der tierversuchsfreien Kosmetikerherstellerin aus Worb oder dem Beck aus Burgistein), sondern auch

sich Zeit für die Beratung und leiht schon mal ein Käsemesser aus, wenn sich jemand mit Leckereien für ein Picknick an der Aare beim nahen Mühleplatz eindeckt. Denn Nachhaltigkeit, so finden die Inhaber, ist keine Glaubensrichtung, sondern eine unumgängliche Lebensart. **cr**

Oekoladen Thun GmbH  
Obere Hauptgasse 20