

Der Jahrgang 2020 ist von bester Qualität

MONT-VULLY

Seit zehn Tagen dreht es sich bei ihnen ausschliesslich um Reis: Léandre und Maxime Guillod stecken mitten in der Verarbeitung und Verpackung der diesjährigen Ernte. Die Pioniere im Anbau von Nassreis haben sich dazu eine Reismühle angeschafft.

Ob per Auto oder Fahrrad - der Kundenstrom fliesst an diesem Freitagnachmittag praktisch ohne Unterbruch. Die Leute kommen von nah und fern zu den Gewächshäusern bei La Sauge, wo Léandre und Maxime Guillod ihren Risottoreis im Direktverkauf anbieten. «Es herrscht ein regelrechter Ansturm», sagt Léandre Guillod. Das sei wohl auch dank dem Schweizer Fernsehen, meint er. «Schweiz aktuell» hat kürzlich über die Pioniere berichtet, die entlang des Broye-Ufers Nassreis anbauen. Danach seien Hunderte von Online-Bestellungen eingegangen. «Damit haben wir nicht gerechnet. Deshalb sind uns die Gläser, die wir mit Reis füllen, bereits ausgegangen», erzählt er lachend. Doch heuer verkaufen die innovativen Gemüseproduzenten aus Môtier ihren Reis ebenfalls in Beuteln, aktuell noch à 1,5 und 2,5 Kilogramm. Die neue Reismühle macht es möglich: Sie ist vor einer Woche aus Brasilien geliefert und sogleich in Betrieb genommen worden. Seither verarbeitet und füllt sie - ebenfalls fast ohne Unterbruch - hinter dem Verkaufstresen die Ernte 2020 ab. Wie Guillod erklärt, dürfen die Kundinnen und Kunden diesen Prozess von Nahem begutachten. So erfahren sie nicht nur, wo der Reis gedeiht, sondern auch, wie er zum konsumfertigen Produkt verarbeitet wird.

Eine herausfordernde Kultur

Rund sechs Tonnen Reis haben die Gebrüder im Oktober dieses Jahres eingefahren. «Die Verhältnisse zum Ernten gestalteten sich schwieriger als 2019», blickt Léandre Guillod zurück. Wegen der vielen Niederschläge im September konnte das rund zwei Hektaren und terrassenförmig angelegte Anbaugelände nicht genügend austrocknen. Der Mähdrescher sackte trotz Raupenfahrwerk immer wieder ein. Dank der Experimentierfreudigkeit der Anbauer und dem Fachwissen des Lohnunternehmers gelang das Unterfangen dennoch. Der Reis wurde danach getrocknet und seine Feuchtigkeit auf 12 Prozent redu-



Beim Abpacken, Verschweissen und anschließenden Verkauf packt die ganze Familie mit an: (v.l.) Blaise und Michèle Guillod und Johanna Hofer.



Der getrocknete Reis wird zuerst entspelzt, das Restmaterial später weiterverwendet.



Aus dem Vollkornreis (l.) wird durch leichte Polierung der Halbvollkorn-Risottoreis (r.)

ziert. «Die Qualität ist sehr gut. Die Ernte enthält nur wenige nicht ausgereifte Körner», zieht Guillod Bilanz. In luftdichten Bigbags wird sie zwischengelagert. Diese werden mit CO₂ angereichert - das Gas vernichtet die im Reis vorhandenen Insekten und deren Eier. Nach vier Wo-

chen kann der Reis zum Verzehr weiterverarbeitet werden.

Eine Investition in die Zukunft

Während Léandre Guillod den Prozess erklärt, versorgt sein Bruder Maxime die Reismühle immer wieder mit neuem

Material. Überhaupt, während dieser intensiven Produktionstage hilft die ganze Familie mit. «Erst wird der Rohreis durch zwei Gummirollen entspelzt.» Léandre Guillods Stimme wird durch Gesichtsmaske und Maschinenlärm gedämpft. Kurzerhand entnimmt er zur Erklärung

eine Handvoll des leicht gelblichen Kornes: «Die entspelzten Körner sind nun Vollkornreis, durch eine leichte Polierung werden sie zum Halbvollkorn-Risottoreis.» Indes entsorgen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Kübel mit dem verbleibenden Stroh und den Spelzen. Laut Guillod kann das Restmaterial vielseitig eingesetzt werden: als Düngemittel auf den Feldern etwa oder zum Füllen von Kissen. Die vollständige, nachhaltige Verwertung eines Produkts sei auch bei diesem Pilotprojekt, das von der Forschungsanstalt Agroscope angestossen wurde, erklärtes Ziel. «Inzwischen haben wir viel über die herausfordernde Kultur von Nassreis gelernt», hält der Agronom fest. Dass faire Produktion auch faire Preise fordert, ist klar. Kostet ein Kilo Reis beim Grossverteiler zwischen 2 und 3 Franken, schlägt der Reis aus dem Vully mit 12 Franken pro Kilo zu Buche. Der Verkauf werde am 6. März 2021 wieder aufgenommen, sagt Léandre Guillod. Und dann sei der Reis auch wieder in Gläsern oder in 5-Kilo-Beuteln erhältlich. mkc
www.rizduvully.ch

Personalrochade in den Pflegeheimen

SEEBEZIRK

Innerhalb eines halben Jahres erhalten im Seebezirk drei Pflegeheime neue Geschäftsleitungen.

In drei Pflegeheimen des Gesundheitsnetzes See (GNS) kommt es zu Wechseln in der Geschäftsleitung. In Jeuss übernimmt Dominic Zuber die Leitung, in Murten Andrea Maurer und in Kerzers Ramon Uhr. Das teilt das GNS auf Anfrage mit.

Dass es gleich drei Wechsel in kurzer Zeit gibt, sei Zufall, sagt Petra Schlüchter, Vorstandspräsidentin des Gesundheitsnetzes und Murtner Stadtpräsidentin. Jean-Claude Cotting vom Pflegeheim in Kerzers und Jürg Leuenberger vom Heim in Murten würden demnächst in Rente gehen. «Wir wussten, dass diese beiden Abgänge kommen werden.» Pierre Aufranc will nach eigenen Angaben etwas Neues starten und wird die Leitung der Stiftung des Seebezirks für erwachsene Behinderte (SSEB) in Muntelier übernehmen («Der Murtenbieter» berichtete).

Nachfolger von Pierre Aufranc in Jeuss wird per 1. März der 46-jährige Dominic Zuber. Er ist in der Region bekannt, war er doch von 2009 bis 2013 Direktor und



Dominic Zuber für Jeuss

Fotos: zvg



Andrea Maurer für Murten



Ramon Uhr für Kerzers

Co-Geschäftsleiter des Hotels Murten, von 2004 bis 2016 Vorstandsmitglied von Murten Tourismus sowie von 2005 bis 2017 des Gewerbevereins Murten und Umgebung. Politisch aktiv war er als Gemeinderat von Courlevon in den Jahren 2011 bis 2015. Zuber hat laut Medienmitteilung des Gesundheitsnetzes Veterinärmedizin studiert, war Geschäftsführer mehrerer Hotel- und Gastronomiebetriebe und war in weiteren Stationen in den Bereichen Unternehmensberatung, Immobilienbewertung und Coaching

aktiv. Derzeit ist er Gruppenleiter des regionalen Arbeitsvermittlungszentrums des Seebezirks in Murten. Bis zum Stellenantritt von Dominic Zuber in Jeuss wird Jean-Claude Cotting das Heim ad interim führen.

Die 41 Jahre alte Andrea Maurer wird ab dem 1. Mai das Pflegeheim in Murten führen. Sie arbeitet bereits seit Oktober 2018 im Gesundheitsnetz als Leiterin Bildung und Qualität für die Spitex. Die diplomierte Pflegefachfrau verfügt über eine abgeschlossene Führungs-

ausbildung und beendet im August ein Master in Management of Healthcare Institutions. Laut der Mitteilung des GNS verfügt Andrea Maurer über mehrjährige Führungserfahrung im Gesundheitsbereich und war als stellvertretende Pflegedienstleiterin und Projektverantwortliche in der stationären Rehabilitation und in der Spitalhygiene tätig. In ihrem ersten Monat als Leiterin des Pflegeheims in Murten wird ihr der bisherige Geschäftsleiter Jürg Leuenberger zur Seite stehen.

Im Pflegeheim in Kerzers ist Ramon Uhr bereits seit dem 1. Dezember Geschäftsleiter. Er machte eine Ausbildung zum Koch im Lindenhofspital in Bern sowie zum Betriebswirt. Weitergebildet hat er sich in den Bereichen Lean- und Prozessmanagement, Kommunikation und Führung. Laut dem Gesundheitsnetz besitzt er mehr als zehn Jahre Führungserfahrung und war Projektleiter bei Firmenprojekten mit Schwerpunkten im Data-Prozess und im Qualitätsmanagement.

«Neue Ideen»

Dass die neuen Geschäftsleiter zuletzt nicht in Pflegeheimen tätig waren, sieht Vorstandspräsidentin Petra Schlüchter nicht als Problem. «Wir brauchen generalistische Personen, die Menschenkenntnis mitbringen, koordinieren können und den Menschen ins Zentrum stellen.» Weiter weist sie darauf hin, dass Pflegeheimleiter Pierre Aufranc auch aus einem anderen Bereich kam. «Das funktioniert also.»

Die drei Leitungswechsel in kurzen Zeitabständen seien herausfordernd. «Das ist klar. Doch wir freuen uns darauf. Durch neue Leute kommen neue Ideen», sagt Petra Schlüchter. jmw