

Jahresrückblick Tante Emmer

Genossenschaft



Tag der Einweihung nach dem grossen Umbau im August 2025

Eindrücke unseres Umbaus, Sommer 25



Simon und Mario mit der grossen Holzlieferung. Schon zugeschnitten für jedes Regal.

Rückblick

Das zweite Betriebsjahr 2025

VON ANGELIKA BURTSCHER

Ausgangslage und Planung

Im Jahr 2025 durfte der Bioladen **Tante Emmer** einen bedeutenden Entwicklungsschritt vollziehen. Bereits ein halbes Jahr vor Baubeginn starteten **Kathia Rota** und **Simon Bachmann** mit der konzeptionellen Planung des Umbaus. In enger Abstimmung wurden Abläufe analysiert, Bedürfnisse des Betriebs definiert und ein detailliertes Raumkonzept erarbeitet.

Ein wichtiger Meilenstein war der Auszug von Hanna Lukes. Dadurch konnte der dritte Raum erhalten und vollständig in das neue Ladenkonzept integriert werden – eine entscheidende Voraussetzung für die räumliche und strukturelle Weiterentwicklung des Geschäfts.

Umsetzung als Teamleistung

Die Realisierung des Umbaus war eine gemeinsame Kraftanstrengung des gesamten Kernteams. Die operative Leitung der Umbauarbeiten übernahm **Nick Stahlberg**. Als gelernter Zimmermann brachte er nicht nur das notwendige Fachwissen mit, sondern auch die passende Infrastruktur, um die geplanten Massnahmen fachgerecht und effizient umzusetzen.

In einer intensiven dreiwöchigen Sommerferienaktion wurde geplant, gebaut, verschoben, montiert und eingerichtet. Dank dieses engagierten Einsatzes standen nach kurzer Zeit die neuen Regale, und der zusätzliche Raum konnte termingerecht in Betrieb genommen werden.

Konkrete Neuerungen

Mit dem Umbau wurden zahlreiche Verbesserungen realisiert:

- Installation einer zweiten Kasse und einer zweiten Waage zur Optimierung der Abläufe
- Erweiterung der Kühlkapazitäten durch zusätzliche Kühlschränke
- Grosszügigere Gestaltung des Verkaufsraums mit mehr Bewegungsfreiheit für die Kundschaft
- Einrichtung einer Kaffee-Ecke als Ort der Begegnung
- Neues Büro mit direkter Sicht auf die Kassenbereiche zur besseren Übersicht
- Vergrösserung der Abteilungen für Kosmetik und Getränke
- Ausbau der Auffüllstation zur Stärkung des nachhaltigen Angebots.

Die bauliche Qualität wurde zusätzlich durch die Unterstützung von **Albisbrunn** verbessert. Als Eigentümerin der Liegenschaft finanzierte sie einen neuen Boden im Kühlraum, was die Gesamtwirkung des Umbaus weiter aufwertete.

Bedeutung für die Zukunft

Der Umbau 2025 stellt nicht nur eine räumliche Anpassung dar, sondern eine gezielte Investition in die Zukunft der Genossenschaft. Die verbesserten Arbeitsabläufe, die optimierte Raumstruktur sowie die Erweiterung des Sortiments stärken die Position von „Tante Emmer“ als lebendiger, nachhaltiger und gemeinschaftlich getragener Dorfladen.

Der erfolgreiche Abschluss dieses Projekts ist Ausdruck des Engagements aller Beteiligten und



Kathia an der Arbeit



Nick und Aurelia

zeigt, was durch Zusammenarbeit, Weitsicht und gemeinschaftlicher Einsatz möglich ist.

Vorstand Austritte



Bettina Häfeli



Timo Burtscher

Dank an unsere Mutigen Köpfe

Bettina Häfeli Unsere unermüdliche Schreiberin

Bettina Häfeli begleitet Tante Emmer seit sechs Jahren mit grosser Leidenschaft. Als unsere Mitgliedverwalterin hat sie im Hintergrund unermüdlich die Fäden gezogen und unser Büro zuverlässig organisiert. Mit ihrem vernetzten Denken und ihrer vorausschauenden Art hat sie immer wieder dazu beigetragen, dass sich der Laden weiterentwickeln konnte.

Dank ihr wurden professionelle Abläufe im Personalbereich eingeführt, faire Rahmenbedingungen für Löhne mitgedacht und auch die oft unsichtbare Arbeit im Hintergrund gestärkt und wertgeschätzt. Bettina hat sich mit ihrer Schreibkunst eingebracht – sei es bei Texten oder über viele Jahre hinweg beim Verfassen von Sitzungsprotokollen. Sie hat Sitzungen geleitet, mitgedacht, strukturiert und geprägt.

Auch vor Ort war sie präsent: Sie half tatkräftig bei der Auswahl neuer Produkte und unterstützte, wo immer es nötig war.

Wir bedauern sehr, dass Bettina nun aufhört. Gleichzeitig verstehen wir, dass sich im sechsten Betriebsjahr vieles verändert und die Arbeit im Vorstand viel Zeit und Engagement erfordert – Ressourcen, die neben Familie und Beruf gut eingeteilt sein wollen.

Von Herzen danken wir dir, liebe Bettina, für deinen unermüdlichen Einsatz, deine Klarheit und dein Mittragen. Wir freuen uns sehr, wenn du Tante Emmer weiterhin verbunden bleibst – vielleicht als eine unserer treuesten Kundinnen.

Timo Burtscher Unsere Startenergie und Baumeister

Timo Burtscher hat massgeblich zum echten Startschuss von Tante Emmer beigetragen. Mit seinem Mut, Ideen in die Tat umzusetzen, und seiner Fähigkeit, vorausschauend und praktisch zu denken, hat er das Projekt entscheidend geprägt. Sein feines Gespür für Details und seine genaue Beobachtungsgabe waren dabei von unschätzbarem Wert.

Den ersten Umbau hat er sozusagen im Alleingang geplant und gemeinsam mit helfenden Händen umgesetzt. Er hat gerechnet, geprüft und mitgedacht, ob und wie das Projekt überhaupt tragfähig werden kann. Zudem war er an der Gründung der Genossenschaft beteiligt und in einer Phase voller Unklarheiten ein wichtiger Halt für den Vorstand.

Nach dem intensiven Start und dem grossen Energieaufwand hat sich Timo in den letzten Jahren etwas zurückgezogen. Dennoch unterstützt er uns weiterhin punktuell – sei es beim Thema Klima oder indem er darauf achtet, dass unsere Preisschilder mit der Kasse übereinstimmen.

Wir danken Timo von Herzen für seinen ausserordentlichen Einsatz. Mit seiner Energie und seinem Engagement hat er entscheidend dazu beigetragen, dass Tante Emmer heute ein fester Bestandteil des Dorflebens ist.

Genossenschaft Ende 2025 Zahlen und Fakten

Genossenschaftler:innen:
818 Anteilscheinen
verteilt auf 439 Personen inkl. 11
austritte und 19 neue

Mitglieder
288 inkl. 7 kündigungen und 18
neue mitglieder

Stellenprozent im Laden:
280%, davon 230% in
Festanstellung

Arbeitende im Betrieb:
Sandra Meister, 50%
Jane Van Collie, 50%
Laila Hofstetter, 30%
Uli Schemz, Springerin
Angelika Burtscher, Springerin
Susanne Rügger, Springerin

Aktive Freiwillige:
25 davon 11 im wöchentlichen
Einsatz

Vorstand und Zuständigkeit (aktuell)

Kathia Rota, Grafik und Werbung
Markus Jäger, Buchhaltung
Jana van Collier, Betrieb
Aurelia Sutter, Freiwillige
Angelika Burtscher, Event und
Mitglieder
Mario Baumann, IT
Simon Bachmann, Umbau und
Technik

Austretende Vorstand:
Bettina Häfeli, Mitgliederverwaltung
Timo Burtscher, Bau



Protokoll GV
März 25



Der neue Boden liegt, Regale im Aufbau

4. Generalversammlung der Genossenschaft Tante Emmer im Restaurant Löwen, Hausen am Albis, 19. März 2025, 19.00-20.30 Uhr

Anwesend: Mario Baumann, Aurelia Sutter, Jane Van Coillie, Markus Jäger, Angelika Burtscher, Kathia Rota, Bettina Haefeli

sowie 21 Genossenschafter:innen; 8 von der Emmer-Verwaltung

Entschuldigt: Timo Burtscher

Nr.	Thema
1	Begrüssung
2	Wahl Stimmzählerin/Protokoll Bettina Haefeli wird von den Anwesenden einstimmig als Stimmzählerin und Protokollführerin gewählt.
3	Abnahme Protokoll 2024 Das Protokoll von der GV 2024 wird in der vorliegenden Fassung einstimmig angenommen.
4	Rückblick Jane Van Coillie präsentiert einen kurzen Rückblick zum vergangenen Jahr. Bilder werden fortlaufend während dem Apéro gezeigt.
5	Facts & Figures 2023 Bettina Haefeli und Aurelia Sutter stellen die Zahlen 2024 zur Genossenschaft, den Mitgliedern und dem Ladenbetrieb vor. Am Stichtag des 31.12.24 zählte die Genossenschaft 439 Genossenschafterinnen und Genossenschafter, welche insgesamt 813 Anteilscheine à Fr. 200.- erworben haben. Dies entspricht einem Genossenschaftskapital von Fr. 162'600.- Der tägliche Ladenbetrieb wurde am Stichtag 31.12.24 neben der Laufkundschaft von 296 Mitgliedern mit 231 Mitgliedschaften getragen, wovon etwas mehr als die Hälfte jährliche 2-Personen-Haushalt-Mitgliedschaften waren. Im Jahr 2024 gab es 19 Kündigungen (meist infolge Wegzug). Der operative Ladenbetrieb wurde im Jahr 2024 mit 170 Stellenprozenten sowie 12 Freiwilligen (à 3h pro Woche) bewerkstelligt. Im Freiwilligenpool sind 22 Personen, die sich regelmässig bis sporadisch zur Verfügung stellten. Es waren dies im Jahr 2024 36 Stunden pro Woche, welche im Ladenbetrieb durch Freiwillige abgedeckt wurden. Dies entspricht einer 86 %-Stelle. Auf das Jahr 202 waren es hochgerechnet rund 1'872 Stunden Freiwilligenarbeit.
6	Jahresrechnung Markus präsentiert die Jahresrechnung. Der Umsatz konnte um 9.7% auf CHF 689'000.- gesteigert werden. Die Einkäufe der Nicht-Mitglieder machten rund 3.3% aus (Fr. 96'000.-) Der durchschnittliche Monatsumsatz belief sich auf Fr. 57'000.-, währenddessen pro Jahr Waren im Wert von Fr. 62'000.- (Fr. 52'000.- pro Monat) eingekauft wurden.

Portrait

Anna, Freiwillige

Hallo, ich heiße Ana, bin 43 Jahre alt und lebe mit meinem Mann und meinen drei Kindern in Riedmatt.

Ursprünglich komme ich aus Valencia, Spanien. Ich war mein ganzes Leben lang Lehrerin, bis ich vor vier Jahren in die Schweiz kam.

Als wir vor anderthalb Jahren nach Hausen zogen, wurde mir schnell klar, wie wichtig es ist, eine Gemeinschaft zu schaffen und dazuzugehören. Hier Wurzeln zu schlagen. Offiziell wollte ich mein Deutsch verbessern, aber das ist natürlich nur eine Ausrede. Ich sehe, wie immer mehr Unternehmen verschwinden, besonders in der Schweiz, und genau das fasziniert mich an diesem Projekt: Wie kann man die Gemeinschaft am Leben erhalten?

Als Verbesserungsvorschlag fällt mir ein Flyer ein, der den neuen Bewohnern von Hausen erklärt, wie der Bioladen funktioniert. Ich wurde nämlich schon öfter danach gefragt. Vielleicht wäre auch ein Tag der offenen Tür oder ein kleiner Markt rund um den Bioladen mit regionalen Produkten hilfreich, besonders für diejenigen, die sonst nie vorbeischauchen.

Manchmal liegt der Grund, warum man einen Ort nicht besucht, nicht darin, dass einem die Produkte oder das Konzept nicht gefallen, sondern einfach darin, dass man noch nie dort war.

Anna arbeitet jede Woche für einen Morgen bei uns im Geschäft. Sie bekommt damit ihre Mitgliedschaft gratis.



	<p>Die Mitgliederbeiträge konnten um 6,2% auf Fr. 99'000.- gesteigert werden.</p> <p>Trotz des gesteigerten Umsatzes schloss die Genossenschaft Tante Emmer mit einem Verlust von Fr. 16'206.- ab. Dies ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Einkaufspreise stetig erhöht, die Verkaufspreise aber nicht angepasst wurden. Dies wurde, wie vorgängig erwähnt, erst im März 2024 korrigiert.</p> <p>Die Betriebskosten deckten sich mit dem Budget (Fr. 174'000.-).</p> <p>Das Treuhandbüro accoswiss stand der Genossenschaft Tante Emmer bei MWST-Abrechnungen und Jahresabschluss beratend/helfend zur Seite.</p>
6.1	Bericht Rechnungsprüfung
	Die Jahresrechnung 2024 wird von den Anwesenden einstimmig angenommen. Revisionsbericht vgl. Anhang.
6.2	Genehmigung
	Die Organe werden von den anwesenden Genossenschafter:innen einstimmig entlastet.
7	Ausblick
	<p>Die Verwaltung der Genossenschaft Tante Emmer möchte den Laden vergrössern. Simon erklärt die Hintergründe: Platzmangel beim Auffüllen der Gestelle, sehr viele Bewegungen in den Keller und wieder ins Ladenlokal, Stau an der Kasse / Waage, fehlende Sozialfläche, Bedarf für Kühlung und präsentiert im Anschluss die Umbaupläne inkl. Zeit- und Kostenplan.</p> <p>Die Fragerunde ist eröffnet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ist eine zweite Kasse wirklich notwendig? Jane erklärt, dass Leute zuweilen gestresst sind, wenn viele anstehen und es passieren Fehler. - Könnte man Kasse und Waage örtlich auseinandernehmen? Bspw. dort wo das Bier ist, Kasse im Rücken oder Kassen an einem Ort, Waagen an einem anderen. Wir nehmen diese Inpus gerne auf und prüfen die Möglichkeiten. - Es werden die Durchgänge, welche grundsätzlich eher eng sind. Lösungsansätze werden diskutiert.
8	Budget 2025/26
	<p>Markus stellt das Budget 2025/26 vor.</p> <p>Die Umbaukosten werden mittels jährlichen Abschreibungen und mit den aktuellen Mitgliedschaften getragen.</p> <p>Es folgt eine emotionale Verabschiedung von Hannah Lukes.</p> <p>Das Budget 2025/26 wird von den Anwesenden einstimmig angenommen (vgl. Beilage).</p>
9	Anträge
	<p>Der Antrag der Verwaltung für den Umbau wird einstimmig angenommen. Wir freuen uns riesig!</p> <p>Es sind keine Anträge von den Genossenschafterinnen und Genossenschafter eingegangen.</p>
10	Verabschiedung/Apéro

Aurelias Buurebrot



Zubereitung

Mehle und Hefe in eine grosse Schüssel geben, das Wasser und die Milch begeben und zu einem Teig vermengen.

Salz begeben, den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten.

Den Teig ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist.

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Teigstücke rund formen, mit Mehl bestäuben, umdrehen und auf das Backblech platzieren.

Nochmals kurz gehen lassen. Mit einer Klinge die Oberfläche kreuzweise (rautenförmig) einschneiden.

Zwischen 40 und 50 Minuten im Ofen lassen, bis das Brot ausgebacken ist.

ZUTATEN

700g Weizenmehl
300g Roggenmehl
4 dl Milch
4 dl Wasser
40g Hefe
20g Salz



Das Emmer-Team in der Käserei Rust

Nachhaltigkeit und Ökologie werden auch bei der Entsorgung gross geschrieben

Eine Hommage an unseren Stefan

Freiwilligenausflug 2025 – Ein Dank, der verbindet

Der Alltag im **Tante Emmer** lebt von vielen Händen. Neben dem Kernteam sind es zahlreiche freiwillige Helferinnen, die täglich mittragen, mitdenken und mitgestalten. Sie stehen an der Kasse, füllen Regale auf, betreuen die Kundschaft oder unterstützen im Hintergrund. Ohne dieses Engagement wäre unser Laden nicht das, was er ist: ein gemeinschaftliches Projekt, das von Beteiligung lebt.

Als Zeichen unserer Wertschätzung pflegen wir die Tradition, einmal im Jahr einen gemeinsamen Ausflug zu organisieren – entweder zu einem unserer Lieferanten oder in Form eines besonderen Anlasses. 2025 führte uns dieser Dankesausflug auf den Walchwiler Berg zur **Chäs-Hütte Rust**.

Zu Besuch bei einem langjährigen Partner

Die traditionelle Käserei beliefert unseren Laden wöchentlich mit frischem Bio-Joghurt, Käse, Fondue, Butter und Rahm. Besonders stolz sind wir auf die regionale Verankerung: Zwei Bio-Betriebe aus Hausen liefern ihre Milch ebenfalls zur Chäs-Hütte Rust, wo unter anderem der beliebte Albishornkäse hergestellt wird. Auch im Joghurt stammt ein bedeutender Anteil der Biomilch – zwei von fünf Betrieben – direkt aus Hausen. Diese enge Verbindung zeigt, wie stark regionale Kreisläufe ineinandergreifen.

Vor Ort erhielten wir Einblick in die Geschichte und Philosophie des Betriebs. 1945 gründete Arnold Rust-Imhof die Chäs-Hütte Rust in Walchwil. 1976 übernahmen Arnold und Elisabeth Rust-Wismer den Betrieb und führten ihn weiter. Heute wird die Käserei in dritter Generation von André und Nicole Rust-Meuwly geleitet. Gemeinsam mit engagierten Mitarbeitenden sorgen sie dafür, dass das ganze Jahr über vielfältige Milchprodukte aus der Region hergestellt werden.

Der Geschmack der Region

Die Chäs-Hütte Rust ist eng mit der Zentralschweizer Voralpenlandschaft verbunden. Die Milch stammt aus der unmittelbaren Umgebung, ebenso wie die Menschen, die mit viel Fachwissen und Leidenschaft die Produkte herstellen. Diese regionale Verwurzelung ist spürbar – im Gespräch, im Handwerk und letztlich auch im Geschmack.

Beeindruckt hat uns zudem der nachhaltige Ansatz des Betriebs: Eine Photovoltaikanlage liefert genügend Energie, um den gesamten Betrieb zu versorgen. So können die Produkte möglichst CO₂-neutral hergestellt werden – ein weiterer Aspekt, der gut zu den Werten unserer Genossenschaft passt.

Gemeinschaft, die trägt

Der gemeinsame Tag auf dem Walchwiler Berg bot Raum für Austausch, Lachen und neue Gespräche abseits des Ladenalltags. Es war eine Gelegenheit, innezuhalten und sichtbar zu machen, wie viele Menschen zum Gelingen unseres Projekts beitragen – im Laden wie auch in der Zusammenarbeit mit regionalen Partnern.

Der Freiwilligenausflug 2025 hat einmal mehr gezeigt, dass „Tante Emmer“ nicht nur ein Verkaufsort ist, sondern Teil eines lebendigen Netzwerks aus Produzenten, Mitarbeitenden, Freiwilligen und Kundschaft. Dieses Miteinander ist die Grundlage für unsere Arbeit – und unsere Zukunft.

Frischkäse selbst gemacht

Ca. für 250 g

Zutaten

Thermometer, Mulltuch, Sieb

- 1 l Vollmilch
- 1 dl Rahm von Käserei Rust
- 3 EL Zitronensaft
- ½ TL Salz
- 0,5 - 1 dl Rahm, nach Belieben

Milch und Rahm in einer Pfanne mischen. Auf 95-96°C erhitzen. Zitronensaft einrühren, so dass die Masse ausflockt. Falls es nicht flockt, etwas mehr Zitronensaft verwenden. Von der Platte nehmen. Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde andicken lassen.

Salz vorsichtig in die angedickte Masse rühren.

Sieb in eine Schüssel hängen, mit dem feuchten Mulltuch auslegen, Masse ins Sieb giessen, über der Schüssel abtropfen lassen. Tuchenden zusammendrehen und restliche Molke sorgfältig ausdrücken.

Zum Pressen das Tuch im Sieb beschweren oder die Masse in eine Form mit Löchern* geben. Frischkäse etwa 2-4 Stunden pressen. Je länger der Frischkäse gepresst wird, desto fester wird er.

Den fertigen Frischkäse mit Rahm nach Belieben cremig rühren. Frischkäse kann pur oder mit Kräutern, Knoblauch, Curry oder Tomatenpüree vermischt serviert werden.

