

NEWSLETTER



13.11.2020

Avenue ID: 1411
Artikel: 7
Folgeseiten: 9

Print

-  11.11.2020 Anzeiger Region Bern Stadtausgabe
Fusion der Feuerwehren 01
-  10.11.2020 Gourmet
FOOD & BEVERAGE 02
-  10.11.2020 SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt
Mutation Emil Frey Automobile AG, Moosseedorf 10

News Websites

-  12.11.2020 petri-heil.ch / Petri Heil Online
Zentrum der Fische(rei) am Moossee 11
-  10.11.2020 nau.ch / Nau
Moosseedorf wandelt Zentrum für Kinder- und Jugendförderung um 14

Twitter

-  09.11.2020 @stmz_ch / STMZ
#Katze #gefunden <https://t.co/Ox4cnXJaGV> 3302 #Moosseedorf männlich getigert Sch ... 15

Facebook

-  09.11.2020 Bolleter Schleifservice - Thomas Gübeli
Aktuell schleife ich in Münchenbuchsee Auf dem Parkplatz bei der Kirche/Schulhau ... 16

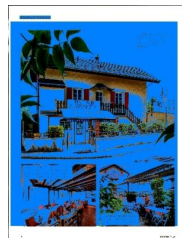
Fusion der Feuerwehren

Region Bern

Die Feuerwehren der Gemeinden Moosseedorf, Münchenbuchsee, Urtenen-Schönbühl und Zollikofen sollen Anfang 2022 zusammengeschlossen werden.

Die neue «Feuerwehr Region Moossee» wird in ein zentrales und vier dezentrale Einsatzelemente eingeteilt und als öffentlich-rechtliches Gemeindeunternehmen organisiert. Die Magazinstandorte in den Vertragsgemeinden bleiben bestehen. An jedem Standort wird weiterhin ein Einsatzelement mit Tanklöschfahrzeug stationiert sein. «Damit können die personelle Abdeckung sichergestellt, die Aufgaben effizienter erfüllt und die Milizfunktionen entlastet werden», heisst es in einer Medienmitteilung.

Die Vertragsgemeinden gründen eine einfache Gesellschaft. Sie schliessen einen Zusammenarbeitsvertrag ab und übertragen ihre Feuerwehraufgaben an die neue Organisation. In der Autonomie der einzelnen Gemeinden verbleibt die Feuerwehr-Ersatzabgabe. Die Exekutiven der Vertragsgemeinden haben die Unterlagen genehmigt. In Münchenbuchsee und Zollikofen kommt das Geschäft vor den Grossen Gemeinderat, bevor die Stimmbürger darüber befinden. Com



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
<https://www.gourmetworld.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'914
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 48
Fläche: 312'106 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 78885136
Ausschnitt Seite: 1/8

Print

FOOD & BEVERAGE



Einen Katzensprung vom Genfer Stadtzentrum entfernt und doch idyllisch im ruhigen Dorf Chambésy eingebettet: Die «Auberge des trois Coqs».



Stumm, aber stolz empfangen die Dekohühner die Gäste im Speisesaal. Er bietet Platz für 25 Personen. Im oberen Stock bietet die grosse Tafel rund 10 Gästen Platz für feines Dinieren.



An schönen Tagen wählt man die gemütliche Gartenterrasse und fühlt sich ein bisschen wie daheim.



«Auberge des trois Coqs», Chambésy bei Genf:

«ORIGINE» jedem Produkt seine eigene Geschichte

Das Gastgeberpaar in der «Auberge des trois Coqs» in Chambésy bei Genf kennt zu jedem Lebensmittel, das in der Küche verarbeitet wird, seine einzigartige Geschichte. Dass es das Engagement des Bio-Eier-Züchters und der Bio-Rüebli-Setzerin bis in die Küche von Gastgeber und Küchenchef Pierre Pelz schafft, dafür sorgt die Transgourmet Schweiz AG mit ihrer Nachhaltigkeits-Eigenmarke «Origine».

Text: Belinda Juhasz | Fotos: Rolf Neeser

«Meiner Frau und mir liegt persönlich viel am nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt.»

Pierre Pelz, Gastgeber in der «Auberge des trois Coqs»

Kikerikiii! Der Hahn schlägt Alarm. Wie der Blitz hetzen die Hühner in den Stall oder unter die Hochstamm-Obstbäume und suchen Schutz. Oben am Himmel kreist ein Greifvogel und setzt zum Sturzflug an. Die Hühner verlassen sich auf die Güggele, die nach Bio-Knospe-Richtlinien in der Herde leben und ihre weiblichen Artgenossinnen vor natürlichen Feinden schützen. Kurze Zeit später herrscht wieder friedliches Gekacker auf der Hühnerweide von Bauer Albert Gretener. Die Hennen picken munter da ein Maiskorn, dort eine Erbse – alles in Bio-Qualität und frei von Gentechnik. Um die Hühner dreht sich auch sonst vieles in der «Auberge des trois Coqs» in Chambésy. Hier empfängt der Metallhahn im Eingang stumm die Gäste. Die Deko-Hühner im Speisesaal sind Teil des eigenwilligen Interieurs. Die Eier, welche Gastgeber und Koch Pierre Pelz in seiner Küche

verarbeitet, stammen von Bio-Bauern, die ihre Hühner mit viel Hingabe pflegen. Das Pouletfleisch, welches auf der Speisekarte in der «Auberge des trois Coqs» einen breiten Platz einnimmt, stammt ausschliesslich von Tieren, die draussen auf der Weide scharren können und abends liebevoll in den geschützten Stall getrieben werden. Das Gastgeberpaar Pierre Pelz und seine Frau Anick Pelz legt grossen Wert auf Lebensmittel, die mit Rücksicht aufs Tierwohl und mit Sorgfalt gegenüber der Natur erzeugt werden. «Meiner Frau und mir liegt persönlich viel am nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt. Wir achten gleichzeitig auf einwandfreie Qualität der Lebensmittel», betont der Gastronom gegenüber GOURMET und setzt dabei auf die Nachhaltigkeits-Eigenmarke «Origine» der Transgourmet Schweiz AG.

Jedes Produkt hat seine eigene Geschichte

Das Sortiment von Transgourmet «Origine» umfasst rund 300 Produkte. Sie alle stehen für eine hervorragende kulinarische Qualität, für eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung und für eine authentische Produkt- und Produzentengeschichte. «Für uns ist es wichtig zu wissen,



woher ein Produkt stammt und unter welchen Bedingungen es hergestellt wird», erklärt der Küchenchef. Bei «Origine» wird jeder Produzent porträtiert, und jedes Produkt hat seine ganz eigene Geschichte. Deshalb setzt das Gastgeberpaar seit bald fünf Jahren auf die Lebensmittel von «Origine». «Die Familie Pelz gehört zu unseren Kunden der ersten Stunde», weiss Jean-Michel Haffen, Geschäftsführer Transgourmet/Prodega Satigny. Er war es, der seinerzeit die Nachhaltigkeits-Eigenmarke von Transgourmet schmackhaft machte und Anick und Pierre Pelz sofort davon überzeugen konnte. Mit dieser Einkaufsphilosophie möchte der Gastronom beweisen, dass man mit qualitativ hochstehenden Produkten aus der Schweiz – wenn immer möglich in Bioqualität – als Gastronom Erfolg haben kann: «Viele Gastronomen in der Region Genf kaufen in Frankreich ein. Das finde ich schade – ich möchte die Wertschöpfung im Land behalten und Schweizer Produkte für meine Schweizer Küche anbieten.» Er gibt zu, dass er es am Anfang mit dieser Philosophie nicht leicht hatte. Die Gäste waren noch nicht bereit, etwas mehr für gute Qualität zu bezahlen. Inzwischen kommen die Gäste gerade wegen des feinen Unterschieds der Produkte und der guten Qualität, die man einfach schmeckt. Und natürlich wegen der einzigartigen Zubereitungsart von Küchenchef Pierre Pelz.

Urchige Schweiz mit einer Prise Welt

Auf den Teller kommen Schweizer Produkte, die einen Hauch von Welt mit sich tragen. Der weitgereiste Küchenchef nahm die Rezepte aus dem Ausland mit und adaptiert sie nun mit urchigen Schweizer Produkten. Oder er passt die Gerichte dem Schweizer Geschmack an. Wie zum Beispiel sein selbst gemachtes Sambal, welches er in seinen authentischen Currys verwendet. In einem seiner Currys finden sich Bio Black Tiger Riesencrevetten aus den Mangrovenwäldern im Süden Vietnams. Hier züchten Kleinbauern Crevetten, die sich selbst von mikroskopisch kleinen Tierchen und Bakterien ernähren, welche die Mangrovenblätter zersetzen. Der Einsatz von Medikamenten und Zusatzstoffen ist bei den Kleinbauern ein Tabu. Zudem leben in der Biozucht lediglich zwei Crevetten pro Quadratmeter. In einer konventionellen Zucht sind auf derselben Fläche 50 bis 100 Crevetten im Dichtstress.

Auf der Speisekarte der «Auberge des trois Coqs» finden sich auch Barsche aus den Walliser Bergseen und Forellen aus den Bächen im Jura, Prättigauer Biokäse, Lachs aus den Bündner Bergen, Simmentaler Bio-Eistee und Honig vom Nachbarn. Oder die proteinreichen Linsen mit dem Slowfood-Label aus Saint-Flour in Frankreich und der nordindische Bio-Basmatireis vom Fusse des Himalayas. Den Bestseller der «Auberge des trois Coqs» gilt es hier besonders zu erwähnen: Der Rüebli Salat aus Biokarotten vom Seeland. «Oft komme ich mit dem Bestellen der begehrten Bio-Rüebli gar nicht nach, ich bin gefühlt stundenlang am Raspeln», lacht der sympathische Gastgeber. In seiner Küche wirkt er übrigens allein, Ehefrau Anick ist für den Empfang und für den Service verantwortlich. Ein grosses Unternehmen für nur zwei Personen, die sich ganz dem «Hausgemachten» verschrieben haben. Aus diesem Grund ist das Restaurant samstags und sonntags geschlossen. «So haben wir doch noch etwas wichtige Familienzeit.»

Der Hahn im Korb

Der Restaurateur hat sein Handwerk als Koch in der Topküche des Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken gelernt. Nach Basel und Boston besuchte er in Lausanne die Schweizerische Hotelfachschule, danach zog es ihn nochmals in die Welt hinaus, nach Bali. 1994 schliesslich übernahm er sein eigenes Restaurant in Chambésy, welches sowohl im Innern als auch auf der Terrasse je 25 Gästen Platz bietet. Damals hiess es noch «La Cascade». Doch irgendwann nervten die vielen Falschanrufe und die Verwirrung der Gäste, da im Raum Genf ganz viele Restaurants den Namen «La Cascade» trugen. So nutzte die Familie Pelz den Umbau im Jahre 2002 auch gleich für einen neuen Namen. Der Vater von Pierre Pelz kam mit einem alten Schild, das er bei sich im Garten fand. Darauf stand «Trois Coqs». Der Name war geboren, die neue Ära des Restaurants auch. «Bei uns daheim reden wir zwar immer von den zwei Hennen und den zwei Gockel», lacht die Gastgeberin: «Ich, unsere Tochter, unser Sohn sowie mein Mann als «Chef-Hahn» im Korb.»

Transgourmet «Origine»

«Die Familie Pelz mit der «Auberge des trois Coqs» sind für uns beste Markenbotschafter», fühlt sich Jean-Michel

Haffen geehrt. Der Restaurateur verwendet viele Produkte aus dem «Origine»-Sortiment und probiert auch gerne Neues aus. «Origine Produkte erfüllen höhere Standards als das Gesetz verlangt. Produzenten fördern beispielsweise gezielt die Biodiversität, setzen chemisch-synthetische Pestizide reduziert ein oder verzichten gänzlich darauf. Beim Tierwohl gilt die tierfreundliche Stallhaltung BTS als Basiskriterium. «Den höchsten Nachhaltigkeitsgrad erhalten unsere Kunden bei Demeter und Bio-Suisse-Knospe-Produkten», hält Jean-Michel Haffen fest.

Die absolut transparente Kommunikation bei den Produktgeschichten verbindet in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit gesellschaftlicher Verantwortung. «Schliesslich ist Ehrlichkeit der Grundstein des Vertrauens und des Erfolgs unserer Produkte.» Des Vertrauens wegen kommen auch die Gäste in die «Auberge des trois Coqs». «Ich erzähle unseren Gästen am Tisch jeweils die Geschichten zu unseren Produkten – das kommt gut an», verrät Anick Pelz.



«Die Familie Pelz gehört zu unseren Kunden der ersten Stunde.»

Jean-Michel Haffen, Geschäftsführer Transgourmet/Prodega Satigny



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
<https://www.gourmetworld.ch/de/>

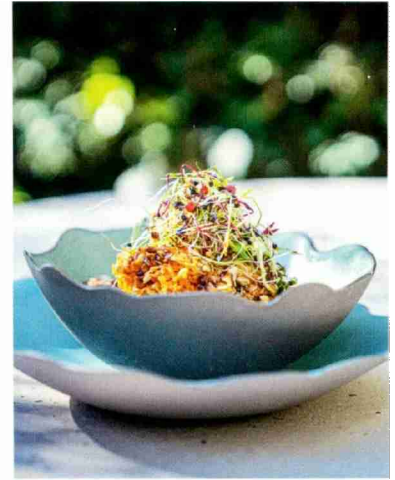
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'914
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 48
Fläche: 312'106 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 78885136
Ausschnitt Seite: 5/8

Print



Transgourmet «Origine»

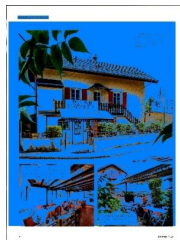
«Origine» ist die Nachhaltigkeits-Eigenmarke der Transgourmet Schweiz AG. Sie steht für eine hervorragende kulinarische Qualität, für authentische Produkt- und Produzentengeschichten und für eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung. Damit können Gastronomen ihr kulinarisches Angebot aufwerten und gleichzeitig dem Gast spannende Geschichten weitergeben.

www.transgourmet-origine.ch

Kein Wunder, ist die «Auberge des trois Coqs» mit dem Label «Fait Maison» gekürt. Sogar die Brötchen bäckt Pierre Pelz täglich selbst. Der absolute Bestseller ist der Rüeblisalat mit Bio-Karotten aus dem Seeland.



9.00 Uhr, die Ware ist eingetroffen, das Kochen kann losgehen. Liebevoll und kreativ wirkt Pierre Pelz in seiner Küche und zaubert bodenständige Gerichte mit einem Hauch von Welt auf die Teller.



Persönliche Übergabe: Frédéric Moreno, neuer Marktleiter der Prodega Satigny, liefert die frischen Origine-Produkte direkt in die Küche und stellt sich bei dieser Gelegenheit vor.



Trüb und spritzig schmeckt der Rheintaler Hochstamm Apfelsaft, der aus der kleinsten Mosterei der Schweiz stammt. Der Saft wird nicht filtriert und verfügt daher über ein intensives Apfelaroma.

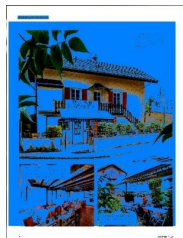


Transgourmet stellt seinen Kundinnen und Kunden online bestellbare kostenlose Tischsteller zur Verfügung. Wie hier der Tischsteller mit der spannenden Geschichte über den Simmentaler Bio-Eistee.

► www.transgourmet.ch/tischsteller

«Ich erzähle unseren Gästen am Tisch jeweils die Geschichten zu unseren Produkten – das kommt gut an.»

Anick Pelz, Gastgeberin in der «Auberge des trois Coqs»



Teilen die Leidenschaft für nachhaltig produzierte Produkte und die Liebe für gutes Essen: Jean-Michel Haffen, Geschäftsführer Transgourmet/Prodega Satigny, Anick und Pierre Pelz, Gastgeberpaar in der «Auberge des trois Coqs», Frédéric Moreno, neuer Marktleiter Prodega Satigny.



Mehr zum Thema

Auberge des trois Coqs

Chemin de Valérie 26
1292 Pregny-Chambésy
Tel. 022 758 12 15
inquiry@3coqs.ch
www.3coqs.ch

Transgourmet Schweiz AG

Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Tel. 031 858 48 48
info@transgourmet.ch
www.transgourmet-origine.ch



Mutation Emil Frey Automobile AG, Moosseedorf

Publikationsdaten: SHAB - 09.11.2020

Publizierende Stelle: Bundesamt für Justiz (BJ), Eidgenössisches Amt für das Handelsregister

Meldungsnummer: HR02-1005017783

Emil Frey Automobile AG, in Moosseedorf, CHE-105.832.327, Aktiengesellschaft (SHAB Nr. 81 vom 28.04.2020, Publ. 1004878344). Ausgeschiedene Personen und erloschene Unterschriften: Trabzon, Sinan, von Zäziwil, in Signau, mit Kollektivunterschrift zu zweien.

Vorangehende Publikation im SHAB

Datum der Veröffentlichung im SHAB: 28.04.2020

Nummer der SHAB-Ausgabe: 81

Tagesregister-Nr.: 16416 vom 04.11.2020

Verantwortliches Amt:

Handelsregisteramt des Kantons Bern



Zentrum der Fische(rei) am Moossee

12 November, 2020 / in Schweiz

Adrian Aeschlimann ist Geschäftsführer des Schweizerischen Kompetenzzentrums Fischerei SKF und treibt zusammen mit einer Projektgruppe bestehend aus Mitgliedern des SFV, des 111er-Clubs und des SKF den Aufbau eines Schweizer Fischzentrums voran.

«Petri-Heil»: Das Schweizer Fischzentrum am Moossee wird vom Schweizerischen Fischerei-Verband SFV und dem 111er-Club unterstützt. Was bedeutet dieser Entscheid für das Projekt?



Adrian Aeschlimann: Es ist ein riesiger Meilenstein, dass der 111er-Club und der SFV die geplante Trägerstiftung mit je 25 000 Franken unterstützen wollen und die Zusage jeweils ohne Gegenstimme zustande kam. Auch von den Kantonalverbänden und den Berufsfischern haben wir fast nur positive Signale und sind sicher, dass die Trägerstiftung national sehr breit abgestützt sein wird. Der breite Rückhalt in der Fischerei ist entscheidend für den Erfolg des Projekts. Ohne die Fischer geht es nicht!

Habt ihr weitere Unterstützer?

Zu meiner grossen Freude haben sich bereits Fischereivereine bei mir gemeldet und ihre Unterstützung angeboten. Einige Vereine beabsichtigen, am Tag des Fisches nächsten Sommer auf der Strasse zu sammeln. Und ein Verein hat kurzerhand beschlossen, zehn Prozent des Vereinsvermögens ans geplante Zentrum zu leisten. Und dies, noch bevor die geplante Spendenkampagne überhaupt gestartet wurde. Sehr grosse Unterstützung erfahren wir vom Kanton Bern. Und grossartig ist der Support der potenziellen Standortgemeinde Moosseedorf. Gemeindepräsident Peter Bill engagiert sich ausserordentlich, schafft Goodwill für das Projekt und vernetzt uns in der Gegend.

Die neue Trägerstiftung ist noch nicht gegründet. Wie sieht der Fahrplan hier aus?

Sie wird gegründet, wenn das Terrain am Moossee von der Gemeindeversammlung der Zone für öffentliche Nutzung zugewiesen ist und wir uns mit dem Verkäufer einig sind. Bis dann fliesst auch kein Geld. Wir gehen so vor, weil nicht auszuschliessen ist, dass wir am Moossee nicht ans Ziel kommen.

Habt ihr einen Plan B?

Das Projekt eines Schweizer Fischzentrums und die Trägerstiftung sind unabhängig von einem bestimmten Ort konzipiert. Dies, weil man so bei einem Projekt 100-prozentige Sicherheit hat. Sollten wir das Projekt am Moossee nicht umsetzen können, suchen wir alternative Standorte.



Was braucht es denn noch, dass das Projekt am Moossee zustande kommt?

Die Bürgerinnen und Bürger von Moosseedorf stimmen im Verlauf des nächsten Jahres über die Einzonung des für das Zentrum geplanten Terrains ab. Diese Hürde ist entscheidend fürs Projekt. Zudem biegen wir bei den Verhandlungen mit dem Verkäufer in die Zielgerade ein. Ohne Einigung beim Kaufpreis verfolgen wir den Standort Moosseedorf nicht mehr weiter. Und schliesslich müssen wir die Mittel beschaffen. Zum gegebenen Zeitpunkt werden wir uns auch an die Fischereivereine und Einzelfischerinnen und -fischer wenden.

Das Projekt am Moossee ist weit fortgeschritten. Kann man das überhaupt noch stoppen?

Meine Arbeiten zum Aufbau eines Schweizer Fischzentrums sind finanziert durch Spendengelder des 111er-Clubs, des SFV, der Berner Stiftung Pro Fisch+Wasser, der Stiftung Gesundheit und Natur und dem Grossbäcker Fredy Hiestand. Allen Unterstützern ist klar, dass sie hier Risikokapital eingeschossen haben und ein Erfolg nicht garantiert ist. Sollte das Projekt am Moossee nicht realisierbar sein, sind wir dennoch beträchtlich weiter als noch zu Beginn der Projektarbeiten: Das Konzept fürs Zentrum ist klarer und konkreter geworden, wir konnten auch Kreise ausserhalb der Fischerei für die Idee begeistern und wir haben die Zusage, eine national abgestützte Trägerstiftung gründen zu können, sobald ein umsetzbares Projekt vorliegt. Darauf lässt sich in Zukunft aufbauen.

Wagst Du eine Prognose zu den Chancen?

Wir sind am Moossee dank der Unterstützung von Gemeinde und Kanton sehr weit und tun unser Bestes, dass das Projekt zum Fliegen kommt. Dafür müssen wie gesagt nun noch einige Voraussetzungen erfüllt sein, und nach jedem Meilenstein braucht es wieder eine saubere Analyse der Chancen und Risiken. Persönlich glaube ich an den Standort Moossee. Das Projekt liegt aber nicht allein in meiner Hand. Vor allem die Fischerinnen und Fischer müssen es wollen und uns auch entsprechend unterstützen. Mit der Zusage des SFV sind wir hier einen entscheidenden Schritt weiter.

Schreibe einen Kommentar Antworten abbrechen

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind mit * markiert.

Kommentar

Name *

E-Mail *

Website

Der Aal Krimi



Moosseedorf wandelt Zentrum für Kinder- und Jugendförderung um

Die Gemeinde Moosseedorf wandelt das nationale Zentrum für Kinder- und Jugendförderung um. Es soll ein regionales Begegnungszentrum werden.

10. November 2020, Rebecca Doppmann

In Moosseedorf wird das nationale Zentrum für Kinder- und Jugendförderung zu einem regionalen Begegnungszentrum umgewandelt. Das Pilotprojekt Begegnungszentrum Passepartout-ch Moosseedorf ist vorerst auf drei Jahre befristet. Das schreibt die Gemeinde in einer Medienmitteilung.

Realisiert wird das Projekt von der Passepartout-ch AG, der regionalen Fachstelle für offene Kinder- und Jugendarbeit (rekja) und der Gemeinde. Die Arbeiten zum Umbau sollen im Januar 2021 starten.

Die bisherigen Mieter werden bestehen bleiben, ebenso wie alle Arbeitsplätze, heisst es weiter in der Mitteilung. Im Passepartout können zudem neue Angebote realisiert werden.



Velowegweiser nach Bern und Moosseedorf in Jegenstorf. - nau.ch / Ueli Hiltbold



Medienart: Social Media
Medientyp: Microblogs

Web Ansicht

Auftrag: 1084658

Referenz: 228503000

twitter.com/stmz_ch

Twitter

#Katze #gefunden <https://t.co/Ox4cnXJaGV> 3302 #Moosseedorf männlich getigert Schwarz Weiss Grau kurzhaar

#Katze #gefunden <https://t.co/Ox4cnXJaGV> 3302 #Moosseedorf männlich getigert Schwarz Weiss Grau kurzhaar

...#Katze #gefunden <https://t.co/Ox4cnXJaGV> 3302 [#Moosseedorf](#) männlich getigert Schwarz Weiss Grau kurzhaar ...



Aktuell schleife ich in Münchenbuchsee Auf dem Parkplatz bei der Kirche/Schulhaus

9.-13. Nov 2020
Öffnungszeiten: 9-12/13:30-17 Uhr
Freitag Nachmittag geschlossen
Samstag geschlossen

Nächster Standort: Moosseedorf, Lyss, Grossaffoltern,
Rapperswil, Diessbach, Dotzigen, Buetigen, Büren ad Aare,
Bellach

www.schleifservice.ch/index.php/guebeli

**#schärfen #schleifen #schleifservice #messer #scheren
#bernerseeland #aarberg #kappelen #bargen #kallnach
#seedorfbe #lyss #meikirch #muenchenbuchsee #**

Aktuell schleife ich in
Münchenbuchsee
Auf dem Parkplatz bei der Kirche/Schulhaus

9.-13. Nov 2020
Öffnungszeiten: 9-12/13:30-17 Uhr
Freitag Nachmittag geschlossen
Samstag geschlossen

Nächster Stand

...Kirche/Schulhaus 9.-13. Nov 2020 Öffnungszeiten: 9-12/13:30-17 Uhr Freitag Nachmittag geschlossen Samstag geschlossen Nächster Standort: [Moosseedorf](#), Lyss, Grossaffoltern, Rapperswil, Diessbach, Dotzigen, Buetigen, Büren ad Aare, Bellach www.schleifservice.ch/index.php/guebeli **#schärfen #schleifen #schleifservice #messer #scheren #bernerseeland #aarberg #kappelen #bargen #kallnach #seedorfbe #lyss #meikirch #muenchenbuchsee #moosseedorf #grossaffoltern #rapperswilbe #diessbach #dotzigen #buetigen #bellach #solothurn #bettlach #arch #lobsigen #aspi #wilerbeiseedorf** <https://www.facebook.com/schleifservice/photos/a.2047482151988239...>

...Kirche/Schulhaus 9.-13. Nov 2020 Öffnungszeiten: 9-12/13:30-17 Uhr Freitag Nachmittag geschlossen Samstag geschlossen Nächster Standort: [Moosseedorf](#), Lyss, Grossaffoltern, Rapperswil, Diessbach, Dotzigen, Buetigen, Büren ad Aare, Bellach www.schleifservice.ch/index.php/guebeli **#schärfen #schleifen #schleifservice #messer #scheren #bernerseeland #aarberg #kappelen #bargen #kallnach #seedorfbe #lyss #meikirch #muenchenbuchsee #moosseedorf #grossaffoltern #rapperswilbe #diessbach #dotzigen #buetigen #bellach #solothurn #bettlach #arch #lobsigen #aspi #wilerbeiseedorf** ...