

# NEWSLETTER

09.10.2020

Avenue ID: 1411  
Artikel: 9  
Folgeseiten: 3

---

## Print

-  08.10.2020 SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt  
**Mutation CAFFETTA AUTOMATEN AG, Moosseedorf** 01
-  07.10.2020 Walliser Bote  
**U14/U17 Grossfeld** 02
-  06.10.2020 Bar-News  
**Wer ist der beste Kochlehrling der Schweiz?** 03
-  06.10.2020 Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern  
**Das älteste Boot der Schweiz** 04
-  01.10.2020 Wochen-Zeitung für das Emmental und Entlebuch  
**Niederlage vor dem Derby und Cupspiel** 06
-  21.09.2020 Healthcare Magazine  
**Smoothfood - Das Ernährungskonzept für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden** 07

---

## News Websites

-  06.10.2020 bernerzeitung.ch / Berner Zeitung Online  
**Das älteste Boot der Schweiz** 09

---

## Twitter

-  04.10.2020 @BernardSuhendar / Bernard Suhendar  
**Moosseedorf Switzerland 4 years ago <https://t.co/WLwpDf6nlq>** 11

---

## Facebook

-  03.10.2020 SV Waldenburg Eagles  
**SIEBENMAL GEJUBELT! Das Erstliga-Team bezwingt die Hornets Moosseedorf zu Hause ...** 12



## Mutation CAFFETTA AUTOMATEN AG, Moosseedorf

Publikationsdaten: SHAB - 07.10.2020

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

Meldungsnummer: HR02-1004994341

CAFFETTA AUTOMATEN AG, in Moosseedorf, CHE-106.489.775, Aktiengesellschaft (SHAB Nr. 233 vom 02.12.2019, Publ. 1004772067). Ausgeschiedene Personen und erloschene Unterschriften: Audizia AG (CHE-329.088.537), in Brügg BE (Brügg), Revisionsstelle. Eingezeichnete Personen neu oder mutierend: Scheidegger, Jürg, von Lützelflüh, in Mühlethurnen (Thurnen), Mitglied des Verwaltungsrates, Geschäftsführer, mit Einzelunterschrift [bisher: in Mühlethurnen, einziges Mitglied und Geschäftsführer, mit Einzelunterschrift]; Blaser Treuhand AG (CHE-191.403.349), in Köniz, Revisionsstelle.

Vorangehende Publikation im SHAB

Datum der Veröffentlichung im SHAB: 02.12.2019

Nummer der SHAB-Ausgabe: 233

Tagesregister-Nr.: 14768 vom 02.10.2020

Verantwortliches Amt:

Handelsregisteramt des Kantons Bern



## VISPER LIONS NACHWUCHS

### U14 / U17

#### Grossfeld

Die Visper Lions reisten nach Biel für das Auswärtsspiel gegen Hornets Moosseedorf. Die Visper starteten nervös in die Partie. In der zweiten Spielminute ging der Gegner aus Moosseedorf durch ein unglückliches Eigentor der Visper mit 1:0 in Führung. Die Lions liessen sich jedoch von diesem Fehlstart nicht aus dem Konzept bringen und kämpften munter weiter. Der Rückstand konnte im ersten Drittel nicht mehr aufgeholt werden. Das zweite Drittel begann ähnlich wie das Startdrittel. Die Oberwalliser kassierten wiederum früh einen Gegentreffer. Nach dem 0:2-Rückstand ging ein Ruck durch die Mannschaft und die Lions begannen endlich das zu zeigen, was sie eigentlich können. Durch ein herrliches Tor lag man nur noch mit einem Tor zurück. Die Visper wollten die drei Punkte unbedingt nach Hause nehmen. Dieser Wille war im Schlussdrittel deutlich zu sehen. Mit starken Spielzügen und herrlichen Treffern gingen die Lions in der 43. Spielminute in Führung. Diese Führung gaben die Lions nicht mehr aus der Hand. Am Schluss mussten die Visper nochmals zittern, da der Unparteiische unnötige Spannung ins Spiel zurückbrachte. Schlussendlich ging der Sieg verdient ins Oberwallis. **wb**

Visper Lions - Moosseedorf  
4:3 (0:1/1:1/3:1)

**Visper Lions: Torhüter:** Schaffner Tabea, Imoberdorf Samuel. – **Feldspieler:** Blumenthal Amy, Imoberdorf

Matthias (0/1), Heynen Joel (1/0), Brantschen Shayen, Aufdenblatten Aaron (0/1), Brantschen Ayleen, Salzmann Gian (1/1), Pfaffen Nelson (1/0), Stalder Matija, Erpen Johanna, Erpen Katharina, Stoffel Leon (0/1), Williner Richard, Brantschen Jael, Aufdenblatten Yannic (1/0).

1. Wilser Ersigen 2/3. 2. Köniz 2/3. 3. Thun 3/2. 4. Langnau 3/2. 5. Schüpbach 2/1.5. 6. Visper Lions 3/1. 7. Biel-Seeland 3/1. 8. Freiburg 3/1. 9. Moosseedorf 3/0.

## gusto21 startet in eine neue Runde

# Wer ist der beste Kochlehrling der Schweiz?

Ab sofort läuft die «gusto21»-Ausschreibung: Gesucht wird die oder der beste Kochlernende des Jahres 2021. Was es dafür braucht? Kreativität, Ehrgeiz – und eine grosse Portion Talent. Organisiert wird die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

### Die «gusto21»-Wettbewerbsaufgabe

Als Vorspeise ist eine Kreation mit je einer warmen und kalten Komponente mit Fischen aus einheimischen Gewässern oder Zucht verlangt. Nicht erlaubt sind Lachs, Salm und Stör. Zusätzlich können freiwillig Schweizer Crevetten eingebaut werden. Das Hauptgericht muss aus Mastgeflügel mit hellem und dunklem Brust- und Schenkelfleisch mit zwei verschiedenen Garmethoden/Kochtechniken kreiert werden. Als Beilage sollen eine kreative Stärkebeilage sowie Schweizer Bio-Knospe-Gemüse und/oder -Früchte serviert werden.

### Gute Fotos sind entscheidend

Bis am 23. November 2020 haben junge Kochtalente Zeit, ihre Kreationen einzureichen. Dafür müssen keine detaillierten Rezepte ausgearbeitet werden: Für eine Teilnahme reicht es, die Gerichte zu beschreiben und gute Fotos davon zu machen. So bleibt mehr Zeit für Kreativität; ein Vorgehen, das sich bereits im letzten Jahr bewährt hat.

**Transgourmet Schweiz AG, Moosseedorf | [transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)**



Laura Loosli, Siegerin «gusto19».



# Das älteste Boot der Schweiz

**Ausflugstipp in Moosseedorf** Der kleine Moossee ist kaum für seine Schifffahrt bekannt. Dabei waren die Menschen schon vor Tausenden Jahren mit Booten darauf unterwegs.



Das kleine Freilichtmuseum, in dem der archäologische Fund aufbewahrt wird.

Mittlerweile sind die Bauzäune weg. Fotos: Beat Mathys

## Fabio Peter

Für einmal taucht nicht der Rumpf des Bootes ins Wasser, sondern der Kopf in den Rumpf des Bootes. Am Ufer des Moossees befindet sich laut dem Archäologischen Dienst des Kantons Bern der älteste Einbaum, der jemals in der Schweiz gefunden worden ist. 6500 Jahre lag der ausgehöhlte Baumstamm aus Linde im Seesediment, bis Archäologen ihn 2011 entdeck-

ten und ausgruben. Nach seiner Konservierung in Mainz wurde er 2018 unter grossem Aufwand nach Moosseedorf zurückgebracht und ausgestellt – in einer klimatisch kontrollierten Vitrine, die das Boot vor dem Zerfall schützt.

Das kleine Freilichtmuseum befindet sich zwischen Dorf und Strandbad und ist umgeben von einem kleinen Spielplatz, dem

Dorfbach und einigen Schrebergärten. Die Gegend ist von grosser archäologischer Bedeutung. Im 19. Jahrhundert wurden dort die ersten Pfahlbausiedlungen der Schweiz gefunden und untersucht.

Besucher erhalten im Innern der Struktur aus Metall und Holz Einblick in das menschliche Leben der Jungsteinzeit, als der Einbaum hergestellt wurde. Ein

Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'881  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 6  
Fläche: 49'030 mm²

Auftrag: 1084658  
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 78523755  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

Bild zeigt Menschen beim Jagen, beim Fällen von Bäumen – oder eben beim Bootfahren. Wie alt das knapp sechs Meter lange Boot wirklich ist, wird auf dem Zeitstrahl darunter ersichtlich. Ein kurzer Film aus dem Jahr 2014 zeigt zudem, wie in Papua-Neuguinea ein Einbaum aus einem Baumstamm gefertigt wird. All das im Rumpf eines kleinen Bootes.



Der Einbaum aus Lindenholz.



## Anreise

Der Bahnhof Moosseedorf wird von der RBS bedient und liegt auf der Strecke Bern-Jegenstorf. Züge verkehren im Viertelstundentakt. Die Fahrzeit von Bern nach Moosseedorf beträgt zehn Minuten, von Jegenstorf dauert es 14 Minuten nach Moosseedorf. Vom Bahnhof erreicht man das kleine Freilichtmuseum in 10 Minuten zu Fuss. Die Besichtigung des Einbaums nimmt nur wenig Zeit in Anspruch und kann gut mit anderen Aktivitäten in der Region verbunden werden. (fp)



## Niederlage vor dem Derby und Cupspiel

**Unihockey, 1. Liga:** Nach schwachen 30 Minuten beginnt Schüpbach zu spät mit seinem Unihockey und verliert zuhause mit 4:7 gegen die Hornets Regio Moosseedorf Worblental. Am Wochenende wird eine Leistungssteigerung vonnöten sein: Am Samstag warten die Lions Konolfingen im Derby auf Schüpbach, am Tag darauf empfangen die Emmentaler im 1/32-Final des Schweizer Cups mit Floorball Thurgau einen Vertreter aus der Nationalliga B in der Ballsporthalle Oberemmental in Zollbrück.

Der UHC Lions Konolfingen gab sich am Sonntagabend keine Blöße und wies Baden-Birmenstorf klar mit 6:2 in die Schranken. Im Cup treffen die Konolfinger am Sonntag auswärts auf Limmattal (1. Liga). *egs.*



# Smoothfood – Das Ernährungskonzept für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden

Menschen, die schlecht oder nicht mehr kauen oder schlucken können, sind auf Mahlzeiten in pürierter oder sogar passierter Form angewiesen. Damit ihr Essen alle wichtigen Nährstoffe enthält, appetitlich und aromatisch schmeckt und eine angenehme Konsistenz hat, helfen unter anderem geschmacksneutrale Geliermittel, sogenannte Texturen, um Püriertes in hoher Qualität wieder in eine Form zu bringen.

## Smoothfood-Brot – Wertschätzung mit täglichem Brot

Um diese Kostform täglich in den verschiedensten Varianten eines Menüplans für unterschiedliche Ableitungen zu gewährleisten, brauchen Köche grosse Motivation, gute Rezepte und realistische Möglichkeiten bzw. Ressourcen. Oftmals sind die zeitlichen und personellen Faktoren massgebend dafür, ob und wie die pürierte Kost angeboten und umgesetzt wird. Für den Gast wertschätzend kulinarische Glanzlichter zu zaubern, ist – egal in welcher Kostform – eine grosse Herausforderung. Nicht Gerichte wie Riz Casimir oder Bratwurst mit Rösti, wie sie durchschnittlich einmal im Monat auf den Menüplänen zu finden sind, stellen uns im Bereich Smoothfood auf die Probe, sondern die Basis: das tägliche Brot. Ein Produkt, das sich in vielfältiger Weise in unserem Speiseplan verankert hat. Um dieses Problem zu lösen, wurde von Gübis Gaumenfreuden GmbH das Smoothfood-Brot entwickelt.

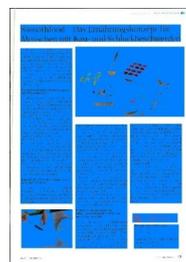
## Neu entwickelt in der Schweiz – mit Schweizer Zutaten

Brot gilt grundsätzlich als das beliebteste Grundnahrungsmittel und ist integraler Bestandteil jedes Menüplans. Püriert und ursprünglich als Sponge (Schwamm) entwickelt, ist das Smoothfood-Brot von

Gübis Gaumenfreuden GmbH über längere Zeit nach und nach zum heutigen Produkt ausgereift. Das Potenzial von Smoothfood-Brot ist gross, denn Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden haben häufig Schmerzen, müssen möglicherweise Medikamente zu sich nehmen und essen deshalb weniger, was unter anderem zu einer Mangelernährung führt. Gübis Gaumenfreuden Smoothfood-Brot zum Frühstück weckt die Freude am Essen und lässt die Betroffenen gesund in den Tag starten. Auch die Zwischenmahlzeiten deckt es gekonnt und nach Belieben kreativ ab. Ganz bewusst hat das Produkt einen Touch von «Home Made Convenience» erhalten. Dimensioniert als eine Toastbrotsscheibe, ist das mit Liebe zubereitete Smoothfood-Brot aus hochwertigen Zutaten vielseitig einsetzbar. Ob als Frühstücksschnitte, als Beilage zu Suppe oder Salat, in Kombination als Vorspeise sowie zum Abendessen als Toast, in Aufläufen oder als Canapés.

## Entlastet Küchenteam und Pflegepersonal bei den täglichen Herausforderungen

Das Smoothfood-Brot ist tiefgekühlt mit verschiedensten Aufstrichen bestreichbar und muss nur noch auf Zimmertemperatur gebracht werden. Zudem kann es aufgedämpft, pochiert und regeneriert werden. Auch ein leichtes Wenden im heissen Fettstoff ohne grosse Farbgebung, z.B. für Fotzelschnitten, Apfelrösti usw. ist möglich. Das Brot hat eine weiche Konsistenz und kann von Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden am Gaumen leicht zerdrückt werden. Das Smoothfood-Brot soll in Küchen und Pflegestationen den täglichen Aufwand mit dieser Kostform erleichtern, soll die Küchenverantwortlichen entlasten und dem Gast wertschätzend Alltagsgenuss



vermitteln. Smoothfood-Brot ist auch als Fingerfood bei Demenz geeignet.

Smoothfood-Brot von Gübis Gaumenfreuden ist erhältlich im Karton à 48 × 70g und wurde neu ins Sortiment von Transgourmet/Prodega aufgenommen. Der Schweizer Abhol- und Belieferungsgrosshändler führt neben einem umfangreichen Smoothfood-Angebot weitere Spezial-Sortimente für die Care-Gastronomie, beispielsweise Fleisch und Fisch sowie interessante Convenience-Lösun-

gen, auch im Bereich Früchte und Gemüse.



## TRANSGOURMET

**Transgourmet Schweiz AG**

Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

Kundencenter: Telefon 0848 000 501  
[transgourmet.ch/care](https://transgourmet.ch/care)  
[transgourmet.ch/care-shop](https://transgourmet.ch/care-shop)





## Das älteste Boot der Schweiz

**Der kleine Moossee ist kaum für seine Schifffahrt bekannt. Dabei waren die Menschen schon vor Tausenden Jahren mit Booten darauf unterwegs.**

**Publiziert heute um 13:41 Uhr**

Für einmal taucht nicht der Rumpf des Bootes ins Wasser, sondern der Kopf in den Rumpf des Bootes. Am Ufer des Moossees befindet sich laut dem Archäologischen Dienst des Kantons Bern der älteste Einbaum, der jemals in der Schweiz gefunden worden ist. 6500 Jahre lag der ausgehöhlte Baumstamm aus Linde im Seesediment, bis Archäologen ihn 2011 entdeckten und ausgruben. Nach seiner Konservierung in Mainz wurde er 2018 unter grossem Aufwand nach Moosseedorf zurückgebracht und ausgestellt – in einer klimatisch kontrollierten Vitrine, die das Boot vor dem Zerfall schützt.

Das kleine Freilichtmuseum befindet sich zwischen Dorf und Strandbad und ist umgeben von einem kleinen Spielplatz, dem Dorfbach und einigen Schrebergärten. Die Gegend ist von grosser archäologischer Bedeutung. Im 19. Jahrhundert wurden dort die ersten Pfahlbausiedlungen der Schweiz gefunden und untersucht.

Besucher erhalten im Innern der Struktur aus Metall und Holz Einblick in das menschliche Leben der Jungsteinzeit, als der Einbaum hergestellt wurde. Ein Bild zeigt Menschen beim Jagen, beim Fällen von Bäumen – oder eben beim Bootfahren. Wie alt das knapp sechs Meter lange Boot wirklich ist, wird auf dem Zeitstrahl darunter ersichtlich. Ein kurzer Film aus dem Jahr 2014 zeigt zudem, wie in Papa-Neuguinea ein Einbaum aus einem Baumstamm gefertigt wird. All das im Rumpf eines kleinen Bootes.

### Anreise

Der Bahnhof Moosseedorf wird von der RBS bedient und liegt auf der Strecke Bern-Jegenstorf. Züge verkehren im Viertelstundentakt. Die Fahrzeit von Bern nach Moosseedorf beträgt zehn Minuten, von Jegenstorf dauert es 14 Minuten nach Moosseedorf. Vom Bahnhof erreicht man das kleine Freilichtmuseum in 10 Minuten zu Fuss.

Die Besichtigung des Einbaums nimmt wenig Zeit in Anspruch und kann gut mit anderen Aktivitäten in der Region verbunden werden, beispielsweise einem Bad im Moossee.

Ihr Name



Das kleine Freilichtmuseum, in dem der archäologische Fund aufbewahrt wird. Mittlerweile sind die Bauzäune weg. Foto: Beat Mathys



Der Einbaum aus Lindenholz. Foto: Beat Mathys



# Moosseedorf Switzerland 4 years ago <https://t.co/WLwpDf6nlq>

Moosseedorf Switzerland 4 years ago <https://t.co/WLwpDf6nlq>

...[Moosseedorf](#) Switzerland4 years ago <https://t.co/WLwpDf6nlq> ...



Medienart: Social Media  
Medientyp: Social Community

facebook.com/profile.php?id=176824425020

Auftrag: 1084658

Referenz: 225928638

Facebook

## SIEBENMAL GEJUBELT!

**Das Erstliga-Team bezwingt die Hornets Moosseedorf zu Hause mit 7:2 (2:1, 1:1, 4:0). Die Adler-Tore erzielten Werthmüller (2), Arm, Frei, Rudin, Bitterli und Mucha. Kurzer Spielbericht folgt heute Abend. Weiter gehts bereits am Sonntag (16:00 Uhr Dreifachhalle Oberdorf) mit dem Cup-Spiel gegen die Unihockey Tigers aus der NLA!**

### SIEBENMAL GEJUBELT!

Das Erstliga-Team bezwingt die Hornets Moosseedorf zu Hause mit 7:2 (2:1, 1:1, 4:0). Die Adler-Tore erzielten Werthmüller (2), Arm, Frei, Rudin, Bitterli und Mucha. Kurzer Spielber

...SIEBENMAL GEJUBELT! Das Erstliga-Team bezwingt die Hornets **Moosseedorf** zu Hause mit 7:2 (2:1, 1:1, 4:0). Die Adler-Tore erzielten Werthmüller (2), Arm, Frei, Rudin...

...9e2e56&nc\_eui2=AeFnOnEcUnj3Yhmu-hfCooV4XErOAF1PpXRcSs4AXU-IdN2auRohDv4ZSiva0oiGw4oqEaIkpQNacwdm473iJRV&nc\_ohc=j3Fv293RhzsAX\_6M98q&nc\_ht=scontent-ort2-1.xx&tp=6&oh=a8b2c1f4e9e525abaa35717be5a198e5&oe=5F9F354D SIEBENMAL GEJUBELT! Das Erstliga-Team bezwingt die Hornets **Moosseedorf** zu Hause mit 7:2 (2:1, 1:1, 4:0). Die Adler-Tore erzielten Werthmüller (2), Arm, Frei, Rudin...