



Spiez, 11. Januar 2018 SHU/ITH

Spitzhorn-Käse und Hot-Pots überzeugen mit Herzblut Volkswirtschaft Berner Oberland verleiht die Innovationspreise

Käse von Kühen mit Horn aus Feutersoey und Wellness mit Blick über den Brienzersee: Die Käserei Spitzorn und die Hot-Pots von Brienz Tourismus werden mit dem Innovationspreis Berner Oberland 2017 ausgezeichnet. Der mit je 3000 Franken dotierte Preis für herausragende Projekte in den Sparten Tourismus und Berglandwirtschaft wurde am traditionellen Neujahrsapéro der Volkswirtschaft Berner Oberland im Congress Centre Kursaal in Interlaken verliehen. Vor der Preisverleihung berichteten zwei Berner Oberländer Berufsweltmeister von ihren Erfahrungen an den World Skills Abu Dhabi.

Herzblut und Engagement: Diese beiden Eigenschaften zeichnen sämtliche nominierten Projekte aus. Neben Innovation, Originalität, Mehrwert für die Region und Qualitätsbewusstsein, sind dies die wohl wichtigsten Kriterien für die Vergabe des Innovationspreises Berner Oberland. Insgesamt 21 Projekte wurden im vergangenen Jahr eingereicht – vier in der Sparte Berglandwirtschaft und 17 Tourismusprojekte. Sieben Projektinitianten schafften es in die finale Auswahl der Jury und fieberten am Neujahrsapéro der Volkswirtschaft Berner Oberland mit: Die Brienzer Hot-Pots und die Hofkäserei Spitzhorn haben schlussendlich am meisten überzeugt: Die beiden Projekte durften den mit je 3000 Franken dotierten Preis entgegennehmen.

Berglandwirtschaft: schwere Wahl

Wer den Preis in der Sparte Berglandwirtschaft erhalten soll, wurde in der Jury heiss diskutiert. Drei spannende – und komplett unterschiedliche – Projekte haben es in die Endauswahl geschafft und alle drei haben die Jurymitglieder begeistert: Die ESPRO / Amarcx GmbH aus Uetendorf mit ihrer einzigartigen Sprossen- und Mikrokräuterproduktion; oder die Biogasanlage von Niklaus Hari aus Reichenbach. Den Innovationspreis entgegennehmen durfte aber die Hofkäserei Spitzhorn aus Feutersoey. Die beiden Familien Schläppi und Perreten produzieren aus der Bio-Milch ihrer Kühe feine Käsespezialitäten in der eigenen Hofkäserei. Dabei steht die Qualität im Mittelpunkt und nicht die Menge. «Eigentlich macht die Hofkäserei Spitzhorn nichts total Neues und Innovatives, Sie machen es einfach besser», sagt Jury-Mitglied Adrian Bieri. «Sie produzieren nicht einfach nur einen Rohstoff, sondern sie schaffen Wertschöpfung – das hat bei uns in der Jury schlussendlich den Ausschlag gegeben.»

Tourismus: allesamt Siegerprojekte

Auch bei den Tourismusprojekten ist der Jury die Wahl nicht leichtgefallen. «Alle Projekte haben durch enormes Engagement und viel Herzblut überzeugt», erklärt Jury-Mitglied und Tourismusfachfrau Regi Wittwer. Das Gesamtpaket aus Herzblut, Innovation, Qualität, Mehrwert und Nachhaltigkeit bei den Hot Pots aus Brienz hat schliesslich am meisten überzeugt. In kürzester Zeit haben Simon Kunz und sein Brienzer-Tourismus-Team eine erfolgreiche und originelle Winter-Wellness-Attraktion am Ufer des Brienzersees geschaffen, die Einheimische und Gäste gleichermaßen überzeugt und in der ruhigen Winterzeit zusätzliche Frequenzen bringt. Dank diesem Gesamtpaket haben sich die Brienzer schlussendlich von ihrer Konkurrenz – dem Mountain Drive No Limits der Stockhornbahn AG, der Nordic Arena Kandersteg und der Hotelkooperation Frutigland – abgehoben. «Alle vier Projekte wären vierdiente Sieger gewesen – aber nur ein Projekt kann den Preis erhalten», so Wittwer.



Qualifiziertes Personal aus der Region

Solide Aus- und Weiterbildung hat im Berner Oberland Tradition. Gleich drei Berufsweltmeister durfte die Region nach den Berufsweltmeisterschaften Word Skills in Abu Dhabi feiern. Zwei der Fachkräfte, Fabien Gyger, Automatiker und Beat Schranz, Elektroinstallateur, diskutierten im Vorfeld der Innovationspreisverleihung mit Jürg Grossen, Präsident Volkswirtschaft Berner Oberland, über ihre Eindrücke und Erfahrungen an den World Skills und die Aus- und Weiterbildungschancen in der Region.

Weitere Auskünfte:

**VOLKSWIRTSCHAFT
BERNER OBERLAND**

Susanne Huber
Geschäftsführerin

Thunstrasse 34
3700 Spiez

Natel: 079 455 64 81