



Die Frage, wie wir zu einem einfacheren, friedlicheren und gerechteren Lebensstil finden können, beschäftigt Thomas Wieland, der im Kleinen eine besondere Lösung gefunden hat.

Wielands Projekt «GmüesEsel» nutzt Energie, die ohnehin schon da ist. Täglich strampeln hunderte Menschen in Fitnessstudios, rennen kilometerweit auf Laufbändern, schwitzen sich umgangssprachlich «die Seele aus dem Leib». Sie produzieren dabei mit Muskelkraft Energie, die eigentlich niemand nutzt. Manche Sportgeräte verbrauchen sogar Energie beim Gebrauch. Anders ist das in Wielands «produktivem» Fitnessraum bei der OGG (Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft) an der Erlachstrasse 5. Hier darf jeder Sport machen, der seine Energie nicht verpuffen lassen will. Die vier Sportgeräte im Raum (Velo, Crosstrainer und Rudergerät) sind an Mühlen und Ölpresen angeschlossen, die – von Muskelkraft angetrieben – Raps, Mais und Hartweizen zerkleinern und zu Rapsöl, Polenta und Hartweizengries verarbeiten. Entwickelt hat Wieland diese Geräte zusammen mit einem Maschineningenieur selbst. Im Grunde genommen hat er sie aus vorhandenen Bauteilen zu einem grossen

Der produktive Fitnessraum

Rapsöl und Polenta dank eigener Muskelkraft

neuen System zusammengestellt, «Puzzle» nennt er dieses.

«Entstanden ist die Idee zu diesem kleinen Studio aus dem Wunsch zu einem gesünderen Leben in einem ganzheitlicheren Sinn», meint Thomas Wieland. Ziel sei eine Lebensweise, mit der man weniger Kollateralschäden produziert als der heutige Durchschnittsbürger in industrialisierten Staaten. «Die industrialisierte Lebensweise führt nämlich zu viel einheitlicher Landnutzung mit grossen Maschinen, während anderswo aber auch gleichzeitig nach wie vor viele Menschen ihre Felder als Kleinbauern mit der Hacke bestellen», erklärt er weiter. Er versucht, einen Mittelweg zwischen diesen beiden Extremen zu finden und mit diesem Weg dem Individuum wieder einen Bezug zu den täglich genutzten Lebensmitteln und ihrer Herstellungsweise zu geben.

Die Mühlen und Pressen sind offen hinter einer Plexiglasscheibe, so dass man während dem Training

gut den Vorgang des Zerkleinerns beobachten und dadurch erleben kann, wie die Zutaten für das Essen entstehen. Die Trainierenden erhalten rund ein Viertel der selbst produzierten Waren kostenlos. Wieland rückt mit seinem Projekt simple Fragen ins Zentrum. Er wünscht sich, dass wir nicht einfach in einem gegebenen, wahrscheinlich nicht perfekten System vor uns hinleben, sondern dass wir auch grundlegende Dinge (wie unsere Nahrungsmittelproduktion) hinterfragen und versuchen, Verbesserungen dort anzubringen, wo sie unerlässlich sind. Wieland hofft dabei auf ein Umdenken bezüglich der Lebensweise unserer Konsumgesellschaft. «Meine Produkte sind nicht nur Polen-

Anmeldung

Anmeldung für ein Training im produktiven Fitnessraum per Doodle auf www.gmuesesel.ch

Porträt

ta und Rapsöl, sondern ich möchte auch anregen zu einer etwas anderen Sicht auf die Welt und auf die Frage, wie man leben will.» meint Wieland. Er plant, in Zukunft auch Haferflocken in seinem Fitnessraum herzustellen.

Andere Berner Fitnessstudios haben sich bisher noch nicht an seiner Idee interessiert gezeigt. Da-

bei fände sich dort ein gehöriges Potenzial an Muskelkraft, die man für die Produktion nutzen könnte. Dass wir in absehbarer Zukunft also unsere regionalen Lebensmittel im Fitnessstudio oder zuhause auf dem Crosstrainer selbst herstellen, ist nicht sehr wahrscheinlich. Darum geht es Wieland aber nicht. Er will im Grunde genommen, dass

sein Projekt als Anstoss dazu fungiert, wieder anzufangen, über die Dinge nachzudenken, die uns umgeben und die eigentlich nicht einfach so da sind, sondern von uns so gemacht wurden, wie sie sind – und die genau deshalb auch von uns mit unserer eigenen Kraft verändert werden können.

Noëlle Klein

Magliamania Yarns
Babette Eymann
Länggassstrasse 28
3012 Bern
www.magliamania.com
info@magliamania.com

Maglia Maria



Ihr Quartier Wolladen

Die Schönfärberei mit Treffpunkt zum Stricken. Hereinspaziert ins Wollparadies der Länggasse.



Dienstag - Freitag
13 - 18 Uhr

Samstag
11 - 14 Uhr

FLEISCH UND WURST
R. + B. WEGMÜLLER
LÄNGGASSSTRASSE 36
3012 BERN
TEL 031 301 19 16
FAX 031 302 83 18
www.cochonrose.ch



CHAROLAIS
HELVETIC

fidelio



*Sei clever und
füll nach!!!*

**WIR FÜLLEN
DRUCKERPATRONEN
UND TONER AUF**
**ÖKOLOGISCH, ÖKONOMISCH
UND HOCHQUALITATIV!**

TintenTonerService

●●●●●●●● Füllstation für Tintenpatrone und Tonerkartuschen

Länggassstrasse 14, 3012 Bern - Tel.: 031 302 03 66
info@tinten-toner-service.ch - www.tinten-toner-service.ch

ZÄHRINGER APOTHEKE
BALLINARI



www.apotheke-ballinari.ch
die Schildkrötenapotheke an der Gesellschaftsstr. 36

MB MARTIN BLUM
RADIO-TV-VIDEO

- Multimedia
- Satelliten-Empfangsanlagen
- Beschallungsanlagen für Anlässe
- Reparaturen, Verkauf, Installationen

Burgunderstrasse 106, 3018 Bern
Tel. 031 992 22 24
info@mbmartinblum.ch
www.mbmartinblum.ch