

Flow

Was deinen Alltag bewegt.
Das Magazin der Evolon.

2 / 26

Grosses Moos

Wo Gemüse reift,
Bauern ackern und die
Zeit sich wandelt.

evolon

Editorial

In jeder Hinsicht gut versorgt



Liebe Kundin, lieber Kunde

Gibt es einen Tag, an dem Sie kein Gemüse essen? Wer sich gesund ernährt, greift wohl täglich auf Rüebli, Tomaten, Broccoli und Co. zurück. Hier im Seeland sind wir direkt an der Quelle. Beim Einkaufen wird mir immer wieder bewusst, wie privilegiert wir sind: Wie reichhaltig das Bouquet ist, aus dem wir wählen können – produziert praktisch vor unserer Haustür.

Als lokale Energiedienstleisterin fühlen wir uns mit den Landwirtschaftsbetrieben im Grossen Moos sehr verbunden. Denn wir haben einiges gemeinsam. Genau wie die Gemüsebauern mit ihren Lebensmitteln liefern wir mit unseren Produkten und Dienstleistungen das, was es für ein gutes Leben braucht. Seit Kurzem helfen wir zum Beispiel unseren Kundinnen und Kunden, mehr aus ihren Solaranlagen herauszuholen, indem sie überflüssigen Strom mit ihrer Nachbarschaft teilen. Wie das funktioniert und wie die Evolon sie dabei unterstützt, erfahren Sie auf Seite 13.

Andere Sorgen hatten in diesem heissen Sommer die Landwirtinnen und Landwirte. Die Trockenheit hat uns gezeigt, dass ein voller Einkaufskorb nicht selbstverständlich ist. Grund genug für einen Abstecher aufs Gemüsefeld und für viele weitere Einblicke in das, was Sie und uns bewegt.

Ich wünsche Ihnen eine unterhaltsame Lektüre.

Beste Grüsse

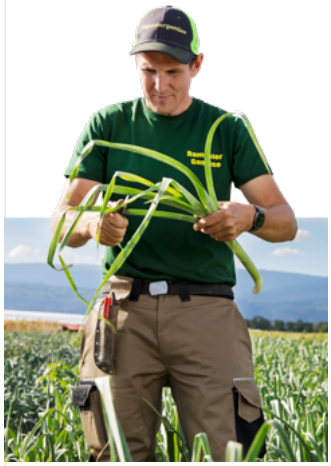
Jürg Rihs
Bereichsleiter Energiegeschäft und Vertrieb

Inhalt



4

Vom Feld
Über findige Produzenten, süsse Rüben und fliegende Kartoffeln: Was alles in unserem Gemüse steckt.





13

Solarstrom teilen
Wer seinen überschüssigen Solarstrom an die Nachbarschaft verkauft, verdient mehr. Wir zeigen, wie es funktioniert.



10

Adventskalender
Was verbirgt sich hinter den Türchen? Wir verlosen 24 attraktive Preise.

14

Wettbewerb
Der Evolon Eiszauber feiert in Aarberg seine Premiere. Gewinnen Sie Gutscheine für das winterliche Vergnügen.



12

Neue Strompreise ab 2027
Gute Neuigkeiten fürs Haushaltsbudget: Strom wird günstiger.



IMPRESSUM

Herausgeberin
Evolon AG
Beundengasse 1
3250 Lyss
evolon.ch

Gesamtverantwortung
Felix Wiesendanger,
Evolon AG

Erscheinung
Zweimal jährlich, jeweils im Frühling und im Herbst

Text, Gestaltung
etextera.ch

Fotos
Quickline Benefit: zVg
Illumina GmbH
Sandro Dubach

Druck
Ast & Fischer AG

Auflage
ca. 16 000

Fest verwurzelt, mit Blick nach vorn



Am östlichen Ende des Grossen Moos produziert Yves Ramseier das, was bei uns selbstverständlich im Einkaufswagen landet. Die Gemüseproduktion wandelt sich. Ein Besuch bei einem Landwirt, der sich anzupassen weiss.

«Die sehen gut aus.» Mit einem geübten Griff zieht Gemüsebauer Yves Ramseier eine rote Zwiebel aus der Erde. Sie zeigt alle Anzeichen, dass sie reif ist. Teile des Laubes sind welk, die Pflanze hat während Monaten alle Kraft von den Blättern in die Knolle transportiert. Die Wurzeln – ein dichtes Büschel aus dünnen, hellen Fäden – haben ihre Arbeit getan. Sie werden die Zwiebel während der Trocknungsphase noch vor Keimen und Fäulnis schützen. Schon bald kann hier geerntet werden.

Rote Zwiebeln sind das Lieblingsgemüse von Yves Ramseier. Genau wie sie hat der 37-jährige Seeländer seine Wurzeln hier im Grossen Moos. Aufgewachsen auf dem Betrieb seines Vaters in Bargen, hat er diesen schon in jungen Jahren übernommen und weitergeführt. Mit zwei Angestellten und fünf Saisonniers bewirtschaftet er heute 70 Aren Gewächshäuser und 17 Hektaren Felder. Dort wächst mehrheitlich Gemüse: Gurken, Salate wie Frisée, Cicorino rosso, Eichblatt und Lattich, Kreuzblütler wie Broccoli und Blumenkohl. Auch Rüebli, Sellerie, Tomaten oder Kürbisse werden kultiviert. Rund 10 Prozent der Ernte gibt es in Ramseiers Hofladen zu kaufen, den grossen Rest nehmen Schweizer Detailhändler ab. Im Büro schaut Ramseiers Mutter zum Rechten. Sein Vater betreut den Hofladen – mittags kocht er für alle. Auch für die drei Enkelinnen im Alter zwischen 7 und 12 Jahren.



Yves ist gelernter Gemüsegärtner und nimmt uns mit auf einen Rundgang durch seine Felder. Flach und weitläufig ist das Land. Der Toyota braust über staubige Feldwege. Ein lautes Hupen – rund zwei Dutzend Krähen lassen vom gefrässigen Picken auf dem Feld eines Bauernkollegen ab und flattern davon. Sie zu vertreiben, sei Ehrensache. Man helfe sich gegenseitig. «Leider kommen sie schnell wieder», sagt Yves mit einem Achselzucken. Da könne man noch so ausgeklügelte Geräte aufstellen, «die Tiere gewöhnen sich an Abschreckung». Etwas weiter stehen Salatköpfe vom eigenen Anbau in Reih und Glied. Saftig und grün bilden sie einen surrealen Kontrast zum trockenen Boden, auf dem sie stehen.

> *«Zum Glück können wir wässern, sonst wären wir verloren.»*

Dass hier alles wächst und gedeiht, ist nach dem Hitzesommer 2026 nicht selbstverständlich. Zwischen Mai und August gab es kaum Regen. «Zum Glück können wir wässern, sonst wären wir verloren», sagt Yves. «So etwas haben wir zuletzt 2003 erlebt.» Die Bewässerungsanlage lief monatelang auf Hochtouren. Bei diesem System wird Grundwasser durch Aluminiumrohre gepumpt, auf denen im Abstand von 14 Metern sogenannte Regner montiert sind. Diese drehen sich durch den Wasserdruck und verteilen das Wasser grossflächig auf die Felder. Seit einem Jahr kommt das Wasser aus einer ehemaligen Trinkwasserquelle der Gemeinde, die Yves mit vier anderen Produzenten teilt. Seither braucht es keine Dieselpumpen mehr. Elektrische Pumpen befördern das Wasser durch Bodenleitungen auf die Felder.



Im Herbst sind Yves Ramseiers Kürbisse gerade hoch im Kurs.

Grosses Moos in Zahlen



INFO

Grosses Moos: vom Sumpf zum Acker – und beinahe zum Flughafen

Wo heute Zucchetti, Kürbisse und Blumenkohl wachsen, war bis ins 19. Jahrhundert vor allem eines: Wasser. Das Grosse Moos zwischen Bieler-, Neuenburger- und Murtensee war ein unwegsames Sumpfgebiet, das regelmässig überflutet wurde. Zwei Juragewässerkorrektionen (1868–1878 und 1962–1972) machten die Ebene für die Landwirtschaft nutzbar. Der Wasserstand der Seen sank, die St. Petersinsel wurde zur Landzunge und die Aare durch den Hagneckkanal in den Bielersee geleitet. Die fruchtbaren Torfmoorböden boten ideale Voraussetzungen für den Gemüseanbau.

Kallnach–Singapur, Boarding please

Man hätte hier aber auch abheben können. Ab 1945 suchte der Berner Grosse Rat einen Standort für einen interkontinentalen Flughafen als Ersatz für Bern-Belp. Das Grosse Moos schien perfekt: flach, weitläufig und mit guten Windverhältnissen. Zwischen Siselen und Kallnach sollte eine 2500 Meter lange Piste entstehen – samt Rollfeld, Terminal, Restaurants und Kontrollturm. Doch Landwirtschaft, Verbände und Bevölkerung liefen Sturm, 1972 war der Plan vom Tisch. Stattdessen sorgen heute vermehrt seltene Vogelarten wie Kiebitze, Grauammern, Steinkäuze oder Feldlerchen für täglichen Flugverkehr.



Trotz Trockenheit schön gewachsen und bereit für den Verkauf: Salate gehören bei Ramseiers zu den wichtigsten Gemüsekulturen.

Das Wässern hat auf dem Broccolifeld gut funktioniert. Die ältesten Köpfe sind rund und dicht gewachsen – grosse, wellige Blätter umschliessen sie wie ein schützender Kragen. Auf den benachbarten Reihen werden die Pflanzen immer kleiner, bis hin zu frischen Setzlingen ganz am Ende des Feldes. «Alle zwei Wochen pflanzen wir hier neuen Broccoli», erklärt Yves Ramseier. «So können wir bis Ende Oktober ernten.» Das Gemüse gelangt via Zwischenhändler in die Regale von Coop, Migros und Lidl. Es sei denn, es ist nicht perfekt gewachsen. Noch immer bestünden Abnehmer auf normierte Grössen und Formen.

> *«Einige Pflanzen haben sich eigenartig verformt. Obwohl sie dann noch geniessbar sind, können wir sie nicht mehr verkaufen.»*

Tatsächlich hat der Hitzestress in diesem Jahr teilweise zu unregelmässigem Wachstum geführt. «Einige Pflanzen haben sich eigenartig verformt. Obwohl sie dann noch geniessbar sind, können wir sie so nicht mehr verkaufen», so Bauer Ramseier. Was nicht passt, bleibt meist auf dem Feld. Von Fräsen zerkleinert, werden die Pflanzenreste schliesslich wieder in den Boden eingearbeitet und düngen ihn auf natürliche Weise. Den Begriff Food Waste findet Ramseier daher schwierig. «Die Nährstoffe gelangen zurück in den Kreislauf und werden genutzt», sagt er selbstbewusst. Für ihn habe das nichts mit Verschwendung zu tun. Was nicht der Norm entspreche, gebe er den Kundinnen und Kunden seines Hofladens manchmal gratis ab. Es sei ihm wichtig, zu signalisieren, dass zum Beispiel auch ein krummes Rüebli ein wertvolles Lebensmittel sei. Wohlgeformt hängen im Gewächshaus reife Nostrano-Gurken an ihren Trieben. Die einzelnen Pflanzen – insgesamt 7880 – haben ganze Arbeit geleistet und immer wieder neue Zöglinge produziert. Geerntet wird täglich. Zweimal die Woche leiern Arbeiter die Schnur an der Spitze der Pflanze einige Zentimeter ab, damit die Triebe weiter hochklettern können. Obwohl im Folientunnel geschützt, sind auch sie nicht gefeit vor Krankheiten. Yves Ramseier zeigt die Spuren des strengen Sommers anhand alter Ranken. Spinnmilben haben dichte Gespinste an den Unterseiten hinterlassen, Mehltau grossflächige, graue Beläge. «Das ist bis zu einem gewissen Grad normal», sagt er, «aber dieses Jahr hatten wir mehr davon.» Wie er in Zukunft dagegen ankämpfen will, zeigt sich ein paar Schritte weiter. Dort sieht es deutlich grüner aus. «Wir testen gerade eine Bakterienkultur, die gegen Krankheiten wirkt. Die ersten Ergebnisse sind vielversprechend», so die Zwischenbilanz. Die Bakterien dienen als umweltschonende Alternative zu Pestiziden, stärken die Pflanzen und fördern ihr Wachstum.

> *«Wir testen gerade eine Bakterienkultur, die gegen Krankheiten wirkt. Die ersten Ergebnisse sind vielversprechend.»*

Im Herbst machen die Gurken dem Nüssler Platz. Über 300 000 Setzlinge des beliebten Wintersalats finden hier bis Anfang November ein gemachtes Nest, wenn die Gurkenpflanzen ausgerissen, die Folien am Boden entfernt und die Erdschichten aufgelockert sind. Der Betrieb im Winter ist ruhiger. Die Saisonniers sind zu ihren Familien zurückgekehrt, und auch Yves Ramseier wird mehr Zeit finden für seine Töchter. Dann wird er auch wieder häufiger kochen. Stets fester Bestandteil seiner Gerichte: rote Zwiebeln, sein Lieblingsgemüse.

Titelstory

Rübenzucker aus Zuckerrüben



Sie sieht unscheinbar aus, hat es aber in sich. Eine ausgewachsene Zuckerrübe enthält zwischen 15 bis 20 Prozent Zucker. Nur, wie kommt er da wieder raus?

Man sieht sie gerade oft auf den Strassen – Traktoren mit voller Ladung brauner Rüben frisch vom Feld. Ihr Kurs: die Zuckerfabrik Aarberg. Dort werden noch bis Ende Jahr täglich etwa 10 000 Tonnen Zuckerrüben verarbeitet. Die weisse Pracht landet später in Schoggi, Joghurts, Getränken oder als Haushaltszucker in den Läden.

Aroma rauskochen – wie beim Teebeutel

In der Fabrik werden die Rüben gewaschen und klein geschnitten. Diese Stücke nennt man Rübenschnitzel. In sogenannten Extraktionstürmen werden sie durch 70 °C heisses Wasser befördert. Dabei löst sich der Zucker – es entsteht ein Rohsaft. Durch Zugabe von Kalkmilch und Kohlensäure wird er gereinigt und gefiltert, bis ein klarer, zuckerhaltiger Dünnsaft entsteht. Der kommt nun in eine Verdampfstation. Hier wird er so lange eingedampft, bis sein Zuckergehalt auf ca. 65 Prozent steigt. Aus dem Dünnsaft ist nun ein sirupartiger Dicksaft geworden. Diesem wird in den Kristallisatoren weiter Wasser entzogen. Dabei beginnen erste Zuckerkristalle zu wachsen. Durch das Schleudern in einer Zentrifuge werden die Kristalle schliesslich vom Sirup getrennt – fertig ist der süsse Alleskönner.

Nichts wird weggeworfen

Klingt nach viel Abfall? Im Gegenteil, der Herstellungsprozess bringt viele wertvolle Stoffe zum Wiederverwenden hervor – von der Gartenerde über Viehfutter und Düngemittel bis zu Ethanol für Kosmetik- und Pharmaprodukte. Das Nebenprodukt Melasse ist ein wertvolles Bindemittel und Geschmacksträger in Futtermischungen.

INFO

Das Holzkraftwerk liefert die Energie

Die Zuckerrübe besteht zu 75 Prozent aus Wasser. Das muss alles verdampft werden, entsprechend viel Energie braucht die Zuckerproduktion. In Aarberg stammt diese seit 2021 aus dem benachbarten Holzkraftwerk. Es liefert Ökostrom für die Fabrikanlagen und Wärmeenergie in Form von heissem Dampf. Über 60 Prozent des Brennstoffs – rund 70 000 Tonnen – stammen aus Altholz.

Wärme auch für die Evolon-Kundschaft

Schon gewusst? Das Holzkraftwerk produziert auch umweltfreundliche Abwärme für den Wärmeverbund Evolon Aarberg. Die Fernwärmeleitungen verlaufen vom Kraftwerk durch die Zuckerfabrik direkt ins Netz der Evolon – und von dort zu den Haushalten, zum Gewerbe und zu öffentlichen Einrichtungen. Eine nachhaltige, zuverlässige und wartungsarme Wärmeversorgung direkt aus der Region.

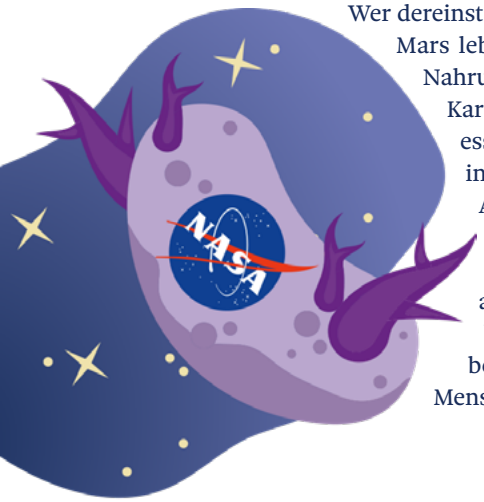
Kuriositäten aus dem Garten

Definitiv mehr als eine Beilage: Hinter gewöhnlichen Gemüsesorten verbergen sich Weltraumgeschichten, Rekorde, Mathematik – und ein Hauch von Ewigkeit.



Houston, wir haben eine Knolle!

Als NASA-Astronaut Don Pettit im März 2026 ein Foto aus der ISS postete, staunten seine Follower nicht schlecht. Eine violette Knolle mit tentakelartigen Trieben schwebte durchs Bild – ein fliegender Tintenfisch? Dahinter steckt Forschung: Wer dereinst auf dem Mond oder dem Mars leben will, muss dort auch Nahrung anbauen können. Die Kartoffel ist dafür eine interessante Kandidatin. Dass sie in der Schwerelosigkeit des Alls keimen kann, bewies die NASA bereits 1995 bei einem Experiment auf der Raumfähre Columbia. Die Kartoffel ist also bereit für den Orbit – der Mensch noch nicht ganz.



Romanesco ist essbare Geometrie

Er ist unter den Gemüsesorten eher eine Randerscheinung. Dabei enthält Romanesco nicht nur viel Vitamin C, er ist auch ein geometrisches Wunder. Jedes kleine Türmchen ist eine Miniatur des ganzen Kopfes – ein sogenanntes Fraktal, das sich immer wieder selbst kopiert. Die einzelnen Türmchen folgen einer Fibonacci-Spirale, wie sie etwa bei Sonnenblumen oder Tannenzapfen vorkommt. Der kleine Bruder des Blumenkohls hat gerade Saison und ist ein gesundes und ziemlich dekoratives Allroundgemüse.

Mit Knobli ins Jenseits

Die Geschichte des Knoblauchs reicht mehr als 6000 Jahre zurück. Im alten Ägypten war er nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch Heilpflanze und Schutzsymbol. Um im Leben nach dem Tod geschützt und genährt zu sein, liess sich der ägyptische Pharao Tutanchamun Knoblauch in seine Grabstätte legen. Auch die Pyramidenbauer bekamen Knobli als Energielieferanten und zur Abwehr von Krankheiten und Parasiten. Tatsächlich wirkt die würzige Knolle antibakteriell und kann helfen, Blutdruck und Cholesterin zu senken. Ob das die alten Ägypter schon wussten?



Ein Kürbis so schwer wie ein Kleinwagen

Im englischen Berkshire hat ein Kürbis 2025 für einen Schwergewichtsrekord gesorgt: 1278,8 Kilo brachte die orangefarbene Riesenkugel auf die Waage – so viel wie ein kleines Auto. Die Zwillingsbrüder Ian und Stuart Paton tauften ihren Koloss «Muggle». So werden in der Harry-Potter-Welt Wesen ohne jegliche Zauberkraft bezeichnet. Wer den Kürbis mit 6,5 Metern Umfang auf dem Siegerpodest liegen sieht, muss allerdings zugeben: Er wirkt wie herbeigezaubert. Übrigens, die Briten haben offenbar ein Händchen für Gemüserekorde. Auch der schwerste Sellerie (42 Kilo) und die längste Karotte (6,2 Meter) stammen von der Insel.



Rezept

Seelenwärmer für neblige Tage

Gemüseeintopf klingt langweilig? Nicht dieser hier. Herrlich sättigend und vollgepackt mit Schweizer Herbstgemüse sorgt er am Familientisch für rote Backen. Perfekt zum Tiefkühlen oder Einmachen für den Wintervorrat.



So gelingts

- Gemüse putzen und in etwa 1 bis 2 cm grosse, möglichst gleichmässige Stücke schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch in einen grossen Topf geben und kurz in wenig Öl anschwitzen
- Das restliche Gemüse mit den Kräutern und der Bouillon dazugeben
- Aufkochen und 10 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Schmeckt perfekt mit Crème fraîche, frischem Baguette und einem Wienerli. Das Lieblingsgemüse fehlt? Ergänzen oder andere weglassen – alles ist erlaubt.

Rezept

Roh & Nobel
Gastronomie, die bewegt
↗ rohundnobel.ch



TIPP

Einmal kochen, mehrmals geniessen

Eintopf in Einmachgläser abfüllen und sterilisieren. Im Kühler ist noch Platz? Dann einfach in einen Gefrierbeutel füllen, einfrieren und auftauen, wenn die Kochlust mal Pause macht.

24 Türchen, 24 Gewinnchancen

Im Dezember sorgt der grösste Adventskalender im Seeland wieder für Weihnachtsstimmung. Jeden Tag wartet eine neue Überraschung.



Vom 1. bis zum 24. Dezember öffnet sich täglich um 8 Uhr ein Türchen des haushohen Adventskalenders am Evolon-Standort in Lyss. Dahinter versteckt sich jeweils ein Hinweis auf den Tagespreis, den wir unter allen Teilnehmenden verlosen. Auf unserer Website zeigen wir, was es zu gewinnen gibt. Wem der Preis gefällt, kann bei der Verlosung sein Glück versuchen. Um nichts zu verpassen, lohnt sich Ende November ein Blick in den «Anzeiger Aarberg».

Dort finden Sie den Adventskalender in Papierform mit allen nötigen Infos. Sie können ihn auch bei der Evolon in Lyss oder Aarberg abholen – «Es het, solangs het».

Die Preise stammen von Geschäften und Organisationen aus der Region. Wir bedanken uns herzlich bei allen Sponsoren für die grossartige Unterstützung.

INFO

So funktionierts

1. Täglich das aktuelle Türchen in Lyss entdecken oder am Papier-Adventskalender öffnen.
2. Ab 8 Uhr den QR-Code mit dem Smartphone scannen oder direkt auf der Website den Tagespreis entdecken.
3. Nach unten scrollen und Wettbewerbsformular ausfüllen.
4. Am folgenden Arbeitstag wird die Gewinnerin oder der Gewinner gezogen und direkt benachrichtigt.

Wir wünschen viel Freude beim täglichen Türchenöffnen!

Benefit – das Treueprogramm von Quickline

Ein Gratis-Konzertbesuch, ein freier Eintritt zu einem spannenden Match oder lieber ins Museum mit der ganzen Familie? Langjährige Quickline-Kundinnen und -Kunden haben die Wahl. Denn sie profitieren immer wieder von attraktiven Treueangeboten. Quickline verschickt regelmässig persönliche Einladungen – laufend kommen neue Angebote dazu.

Alle Infos und Teilnahmebedingungen:
↗ quickline.ch/benefit

Entdecken Sie die Quickline-Angebote der Evolon:
↗ evolon.ch/telekom









Der Winter wird zauberhaft

Schlittschuhe schnüren, Eisstöcke schiessen und gemütlich zusammensitzen: Ab dem 13. November bringt der Evolon Eiszauber winterliches Vergnügen nach Aarberg.

Die Idee begann im Klassenzimmer. Schülerinnen und Schüler aus Aarberg wünschten sich die frühere Eisbahn zurück. Sie sammelten Geld und Unterschriften und wandten sich an die Gemeinde. Mit Erfolg: Die Gemeinde Aarberg, die Burgergemeinde und die Evolon nahmen das Anliegen ernst und stellten gemeinsam ein neues Winterangebot für die ganze Region auf die Beine.

Freier Eintritt für alle

Am 13. November öffnet der Evolon Eiszauber auf dem Aarolina-Areal in Aarberg seine Tore. Herzstück ist eine rund 600 Quadratmeter grosse Eisbahn. Der Eintritt ist kostenlos – passende Schlittschuhe gibt es vor Ort zum Mieten. Das Eisfeld ist nicht die einzige Attraktion. Auf zwei gedeckten Eisstockfeldern können Gruppen ihre Treffsicherheit unter Beweis stellen. Die Überdachung sorgt für einen energieeffizienten und wetterfesten Betrieb.

Aufwärmen beim Käseschmelzen

Für eine gemütliche Pause wartet das Chalet mit rund 120 Sitzplätzen. Auf der Speisekarte stehen Klassiker wie Fondue, Raclette, Flammkuchen und vieles mehr. Eine gedeckte Aussenbar und eine Feuerstelle in einem offenen Pavillon ergänzen das Angebot.

Der Evolon Eiszauber ist ein winterlicher Treffpunkt für Familien, Freunde und Vereine aus dem ganzen Seeland. Wir freuen uns darauf!

Eisstockfelder und Chalet reservieren:
↗ eiszauber-aarberg.ch



Einheitliche Wasserpreise ab 2027



2027 harmonisiert die Evolon die Wasserpreise in Lyss und Aarberg. Für einen 4-Personen-Haushalt mit einem Jahresverbrauch von 180 Kubikmetern Wasser steigen die Kosten in Lyss um 24 Franken oder 5,9 Prozent, in Aarberg sinken sie um 151 Franken oder 26 Prozent. Die neuen Tarife tragen dazu bei, die Trinkwasserversorgung langfristig sicherzustellen und Investitionen wie die Verbindungsleitung zwischen Lyss und Aarberg zu finanzieren.

Mehr erfahren
↗ evolon.ch/wasser

Versorger, Jahr	Menge m³	Grundpreis in CHF	CHF / m³	Gesamtkosten in CHF	Ø CHF / m³
Evolon, 2027	**180**	**222.–**	**1.15**	**429.–**	**2.38**
Lyss, 2026	180	198.–	1.15	405.–	2.25
Aarberg, 2026	180	220.–	2.00	580.–	3.22

Vergleich 4-Personen-Haushalt

Weniger bezahlen für Strom

Die Strompreise sinken 2027. Für einen typischen 4-Personen-Haushalt bedeutet das eine Entlastung von rund 52 Franken pro Jahr. Doch weshalb wird Strom günstiger?

Der Strompreis besteht aus mehreren Teilen. Neben der eigentlichen Energie kommen Kosten für die Nutzung des Stromnetzes, für die Messung des Verbrauchs und verschiedene gesetzliche Abgaben dazu. 2027 verändern sich mehrere dieser Positionen. Unter dem Strich sinken die Preise durchschnittlich um rund 3 Prozent.

Strom wird lange im Voraus eingekauft

Da die Evolon keine eigenen Kraftwerke betreibt, beschafft sie die Energie am Markt. Sie tut dies gestaffelt, um das Risiko von hohen Preisen zu reduzieren. Die Energie für das Jahr 2027 hat die Evolon zwischen dem dritten Quartal 2023 und dem zweiten Quartal 2026 beschafft, verteilt auf zwölf Tranchen. Gegenüber 2026 konnte sie damit günstigere Preise erzielen – zum Vorteil der Kundinnen und Kunden.

Zum Energiepreis kommen weitere Kosten hinzu, etwa für Herkunftsnachweise sowie für Spot- und Ausgleichsenergie. Letztere gewinnt an Bedeutung. Denn je mehr Solarstrom produziert wird, desto schwieriger lässt sich vorhersagen, wie viel Energie zu welchem Zeitpunkt ins Netz eingespeist wird.

Strompreisrechner



Privat- und Gewerbekunden:
↗ evolon.ch/strompreisrechner-bis-50

Gross- und Industriekunden:
↗ evolon.ch/strompreisrechner-ab-50

Netz und Messung werden günstiger

Eine finanzielle Entlastung gibt es 2027 beim Stromnetz. Der Bund senkt den Zinssatz, mit dem die Netzbetreiber das im Stromnetz gebundene Kapital verzinsen dürfen. Dies wirkt sich positiv auf die Netztarife aus. Auch die Kosten für die Messung sinken. Darin enthalten sind unter anderem die Kosten für Zähler und Smart Meter. 2027 reduziert sich dieser Tarif um 12 Franken pro Zähler. Auch die gesetzlichen Abgaben verändern sich: Die Abgabe für die Stromreserve des Bundes sowie die Kosten für Systemleistungen von Swissgrid sinken. Der Zuschlag für solidarisierte Kosten steigt hingegen. Die Förderabgabe und die Abgaben an die Gemeinden bleiben gleich.

So viel spart eine Familie

Was heisst das konkret? Ein 4-Personen-Haushalt mit einem jährlichen Stromverbrauch von 4500 Kilowattstunden bezahlt 2027 insgesamt 1481 Franken. Das sind 52 Franken beziehungsweise 3,4 Prozent weniger als 2026.



INFO

Und was gilt für Solarstrom?

Am System für die Rücklieferung von Solarstrom ändert sich nichts. Die Evolon vergütet ihn weiterhin auf Basis des vierteljährlich gemittelten Referenzmarktpreises des Bundesamts für Energie. Die Preise folgen damit der Entwicklung am Strommarkt. 2027 gelten für die Vergütung des Herkunftsnachweises (HKN) 2 Rp./kWh.

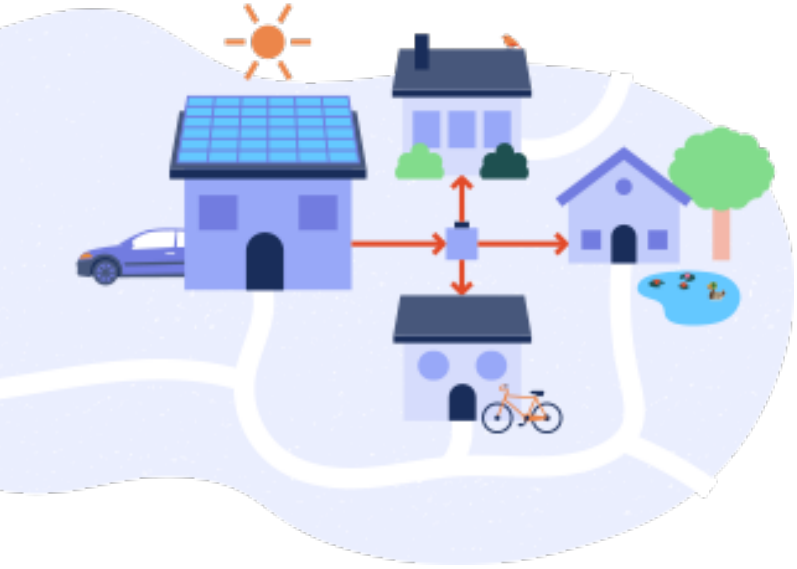
Zum Online-Check:
↗ evolon.ch/pv-ruecklieferung

Solarstrom teilen, mehr verdienen

Ihre Solaranlage produziert mehr Strom, als Sie verbrauchen? Teilen Sie ihn mit Leuten aus Ihrem Quartier. Das rentiert – für Sie und für Ihre Nachbarschaft.

Ein klassisches Win-win

Was also tun, damit die PV-Anlage weiterhin rentiert? Eine Lösung bietet die sogenannte virtuelle Eigenverbrauchsgemeinschaft (vEVG). Das Modell ermöglicht, überschüssigen Solarstrom an nahe gelegene Liegenschaften zu verkaufen, statt ihn ins Netz einzuspeisen. Davon profitieren beide Seiten: Die Produzenten erhalten mehr für ihren Strom als bei der Einspeisung ins Netz. Der Nachbar oder die Nachbarin wiederum spart, weil der Tarif günstiger ist als jener des Energieversorgers. Denn beim Strom aus einer vEVG fallen keine zusätzlichen Gebühren für die Netznutzung und weitere Abgaben an. So haben alle einen finanziellen Vorteil.



Das Bürokratische übernimmt die Evolon

Voraussetzung ist, dass die beteiligten Parteien einen gemeinsamen Netzanschlusspunkt haben. Zudem müssen alle Gebäude über Smart Meter verfügen, also über digitale Stromzähler. Alles Weitere – von der Einrichtung über das Messen und Abrechnen bis zum Inkasso – übernimmt die Evolon. Die PV-Besitzenden erfahren quartalsweise, wie viel sie mit ihrer Anlage verdient haben. Auch die Nachbarn sehen auf ihrer Rechnung, wie viel sie für den Strom aus der vEVG bezahlen. Dass seit dem Start Anfang Juli 2026 bereits viele Kundinnen und Kunden vom Angebot Gebrauch machen, zeigt: Teilen lohnt sich, auch beim Strom.

INFO

Was, wenn wir an einer vEVG teilnehmen wollen, aber noch keinen Smart Meter haben?

Die Evolon installiert bis Ende 2027 überall im Versorgungsgebiet Smart Meter. Wurde dies in Ihrer Liegenschaft noch nicht gemacht, kann die Evolon die Installation vorziehen.

Wie finden wir heraus, mit wem wir einen gemeinsamen Netzanschlusspunkt haben?

Im Online-Check geben Sie Ihren Energieversorger und Ihre Adresse ein. Mit einem Klick erfahren Sie, mit wem Sie eine vEVG bilden können.

Zum Online-Check:
↗ leghub.ch/auskuenfte/vzev-check

Alle Infos zur vEVG:
↗ evolon.ch/photovoltaik-vevg

So gehen Sie vor

1. Prüfen Sie, welche Liegenschaften denselben Netzanschlusspunkt haben.
2. Bestimmen Sie den Preis für Ihren Solarstrom.
3. Gehen Sie auf potenzielle Teilnehmende in der Nachbarschaft zu.
4. Schreiben Sie eine E-Mail an **evg@evolon.ch** mit Ihren Kontaktangaben und Ihrer Adresse, wir melden uns bei Ihnen mit weiteren Infos zur Abwicklung und den Vertragsdokumenten.

Weitere Möglichkeiten, eigenen Solarstrom lokal zu vermarkten (ZEV/LEG):
↗ evolon.ch/zev-leg

Wettbewerb

Mitmachen und gewinnen

Ab aufs Eis! Mit etwas Glück gewinnen Sie 2 von 300 Getränkegutscheinen im Wert von je 6 Franken für das Chalet am Evolon Eiszauber in Aarberg.

Teilnahmeschluss
Freitag, 20. November 2026



150 × 2 GETRÄNKEGUTSCHEINE FÜR DEN EVOLON EISZAUBER IN AARBERG ZU GEWINNEN!

Wettbewerbsfrage

Was liess sich der ägyptische Pharao Tutanchamun in sein eigenes Grab legen?

Antwort A: Pfefferkörner
Antwort B: Rosmarin
Antwort C: Knoblauch



→ Hinweise finden Sie in unserer Titelstory auf den Seiten 4 bis 9.

Code scannen und mitmachen:
↗ evolon.ch/flow-wettbewerb

Wettbewerbsbedingungen
Die Gewinnerinnen und Gewinner werden direkt benachrichtigt. Teilnahmeberechtigt sind alle Kundinnen und Kunden der Evolon. Ausgenommen sind Mitarbeitende der Evolon und Personen, die mit ihnen im selben Haushalt leben. Keine Barauszahlung der Preise möglich. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

KIDS CORNER

Rüebli können dich orange machen

Wusstest du, dass du von Rüebli tatsächlich ein bisschen orange werden kannst? Sie enthalten nämlich jede Menge Betacarotin. Das ist der Stoff, der ihnen die Farbe gibt und der nach der «Karotte» benannt ist. Er ist gut für deine Augen und kann sich in der Haut ablagern. Aber keine Sorge: Das ist harmlos und verschwindet wieder. Du kannst also so viele Rüebli knabbern, wie du willst.



Augen auf beim Blättersammeln

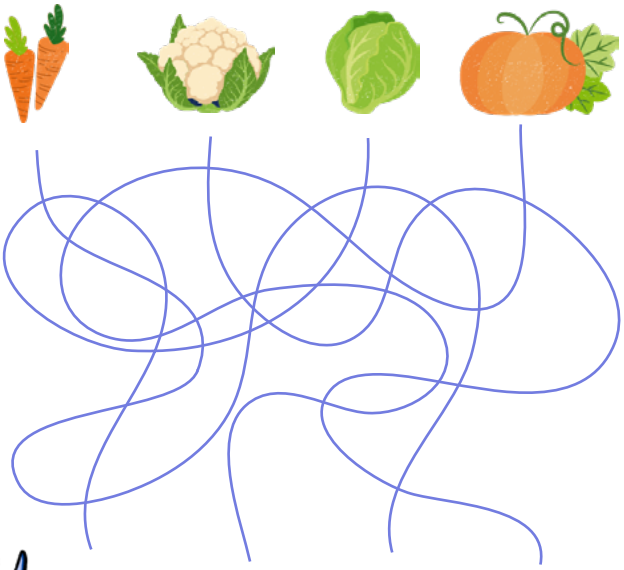
Erkennst du, welches Blatt zu welchem Baum gehört? Zeig, wie gut du dich mit Bäumen auskennst, und finde die richtigen Paare.



○ AHORN ○ ROTBUCHE ○ KASTANIE ○ EICHE

Hilf Voli bei der Gemüseernte

Was gehört wohin? Folge den Linien und male jedes Gemüse in sein passendes Körbchen. Los gehts!





Voli und die Schattengestalt

Huch, wer schleicht hier durch den Acker? Otter Voli trifft auf ein gefährliches Feldmonster. Oder vielleicht doch nicht?



Voli kommt zurück
In der nächsten Ausgabe erlebt er neue Abenteuer. Bleib dran!



Zum TV- & Internet-Abo

Top-Gerät geschenkt

evolon | QUICKLINE

Mehr Informationen: quickline.ch