

Neue Kochsendung im Aufbau

18. February 2025



Micha Somandin

Quelle: Livenet

Micha Somandin ist Geschäftsführer der Baumann+Eggimann AG. Die Firma baut im Livenet-Büro eine Küche ein, dessen Videoteam zeichnet im Gegenzug im Ausstellungszentrum in Lyssach eine Kochsendung auf. Profis werden interessante Gäste bekochen.

2023 hat die [Baumann+Eggimann AG](#) in der Einkaufsmeile in Lyssach die Firma Küchenkultur übernommen und einen neuen Showroom eröffnet. Dieser wird ab Mai 2025 Schauplatz für eine Kochshow, die von Livenet für den Kanal «Hope Schweiz» produziert wird. Gäste werden von einem Profi-Koch mit einem Viergang-Menü verwöhnt, dazu tauschen sie sich über Themen aus, die das Leben so auftischt (sinnigerweise lautet auch der Titel des neuen Videoformats «Was das Leben auftischt»).

Die beiden Geschäftsführer Florian Wüthrich und Micha Somandin freuen sich sehr auf diese Kooperation. «Unser gemeinsames Ziel ist, die gute Botschaft hinauszutragen», stellt Somandin zu Beginn des [Livenet-Talks vom 17. Februar 2025](#) fest. In schöner Atmosphäre kann so Gemeinschaft gepflegt und voneinander gelernt werden. «Es werden nicht nur Menschen teilnehmen, die mit Jesus unterwegs sind», betont Wüthrich. Wichtig sei, Menschen an den Tisch zu bitten, die sich offen auf die grossen Lebensfragen einlassen und die mit allem, was sie an Erfahrungen im Rucksack mitbringen, viel zu geben haben. «Menschen berühren Menschen» – von diesem Slogan ist Micha Somandin überzeugt.

Kultur des Vertrauens

Die Geschäftsleitung der Schreinerei und Spezialistin für Innenausbau, Baumann+Eggimann AG aus Zäziwil, bezieht die Beziehung zu Gott in die täglichen Herausforderungen mit ein. «Natürlich müssen wir wirtschaftlich arbeiten, doch bei uns steht der Mensch im Zentrum, nicht der Verdienst», stellt der Geschäftsführer klar. So gelte bei ihnen ein Handschlag genau so wie ein Vertrag: «Wenn ich dir verspreche, dass wir auf ein bestimmtes Datum euch die Küche einbauen, dann gilt das.»

Diese Vertrauensbasis werde geschätzt und funktioniere. «Mein Ziel ist, das Beste für die Kunden anzubieten.» Deshalb höre er gut zu, erfrage die Wünsche, Bedürfnisse und das Budget seines Gegenübers und stelle dann die Offerte zusammen. Seine Erfahrung zeigt: «Wenn wir so vorgehen, stimmt am Schluss auch unser Verdienst.»

Ausgezeichnet

Roland Baumann, Gründer der Baumann+Eggimann AG, baute die Firma auf, um mit Fachkenntnis Menschen zu dienen. Er hatte sich zuvor für Menschen mit Suchterkrankung engagiert und erkannt, dass sie Arbeit und einen strukturierten Tagesablauf brauchen. So schuf er in seinem Unternehmen entsprechende Arbeitsplätze. Seither wurde der Betrieb schon mehrfach für seine qualitativ hochwertige Arbeit und sein soziales Engagement ausgezeichnet. Er gewann 2018 den Berner Sozialstern, 2021 den Prix Lions Club und zuletzt 2023 den Swiss Kitchen Award, mit dem der Branchenverband Küche Schweiz alle zwei Jahre hervorragende Leistungen im Schweizer Küchenbau auszeichnet. 2024 kam noch der Berner KMU Award dazu. Dieser Preis wird an Firmen verliehen, die im lokalen Gewerbe mit besonderem Engagement auffallen.

«Es setzt einiges voraus, diesen Aufwand zu betreiben – deshalb sind wir stolz auf diese Auszeichnungen», gibt der dreifache Familienvater Somandin zu. Er bedeute auch für die Mitarbeitenden ein zusätzliches Engagement: «Sie brauchen dafür mehr Zeit und Geduld, tragen so unser Anliegen mit.» Daher beschränken sie sich darauf, höchstens zehn Prozent der Stellen an Menschen mit besonderen Herausforderungen zu vergeben, aktuell fünf Personen. Ernstgenommen und wertgeschätzt zu werden, gelte für die ganze Belegschaft.

LabOra – Gebet als Ressource

Um einen Mehrwert zu bieten, pflegt Baumann+Eggimann eine Zusammenarbeit mit der Stiftung LabOra. Sie unterstützt Firmen darin, die Kraft des Gebets und der ganzheitlichen Lebensbegleitung am Arbeitsplatz neu zu entdecken. So besucht im Fall der Baumann+Eggimann AG Sarah Fong als Lebensbegleiterin alle zwei Wochen den Betrieb. Mitarbeitende können einen Termin bei ihr buchen, um zu reflektieren, was sie beschäftigt, sei es geschäftlich oder privat. «Wenn es unseren Leuten privat gut geht, arbeiten sie auch gut – man nimmt sich ja immer mit», bestätigt Somandin. Er sei auch schon öfters bei ihr gewesen, weil er gerade ein ermutigendes, klärendes Gespräch nötig gehabt habe.

Entspannt arbeiten

«Ich entscheide gern aufgrund von Fakten und Zahlen – manchmal stehen die nicht rechtzeitig zur Verfügung», erklärt Micha Somandin. Dann fälle er Bauchentscheide – doch er ringe im Gebet darum. «Letztes Jahr habe ich mehrmals erlebt, dass ich im richtigen Moment Hilfe bekam, wenn ich auf den Heiligen Geist gehört habe», erklärt er. Als die Geschäftsleitung einmal vor einem langanhaltenden Problem gestanden habe, hätte ihnen der Betriebsberater geraten, jeden Tag dafür zu beten. «Roland und ich setzten das regelmässig nach dem Znüni um – anschliessend könnten wir befreit weiterarbeiten», bestätigt Micha Somandin. Sie beide könnten sich die Leitung des Betriebs ohne die Verbindung zum Schöpfer nicht vorstellen. Im Vertrauen auf ihn bauen sie die Küche im Livenet-Büro nun zu günstigen Konditionen ein.

Sehen Sie sich hier den Talk an:

Zum Thema:

[Soziale Schreinerei triumphiert: «Baumann + Eggimann AG» gewinnt «Berner KMU»-Award](#)

[Workshops, Lesung und Seminar: Tage der offenen Tür im Livenet-Büro](#)

Autor: Mirjam Fisch-Köhler

Quelle: Livenet

Tags