

NACHRICHTEN

Erneute Ablehnung:
Apine-Solaranlage

SAANEN BE. Die Gemeindeversammlung von Saanen hat die Initiative «Alpine Solaranlage im Saanenland» mit 539 gegen 209 Stimmen am Freitagabend deutlich abgelehnt. Somit wird Saanen keine Standortgemeinde für den «Solarexpress», mit dem der Bund – ursprünglich bis Ende 2025 – insgesamt 200 Solaranlagen in den Alpen entstehen lassen wollte. Das Vorhaben löste so etwas wie eine Goldgräberstimmung aus, Projekte schossen wie Pilze aus dem Boden. Die Anlage «SolSarine 2.0» sollte im Endausbau an den Standorten Hornberg/Parwenge und Schneit eine Gesamtfläche von rund 35 Hektaren erreichen, die jährlich rund 50 Gigawattstunden Solarstrom produziert. Gegenüber dem ursprünglichen SolSarine-Projekt wurde die Anlage um 20 Prozent verkleinert. Alt-Nationalrat Erich von Siebenthal versuchte gemäss einem Artikel der «Bernener Zeitung», die Stimmberechtigten für ein Ja zu überzeugen. Jede Energiegewinnung habe ihren ökologischen Fussabdruck, jener der Anlage sei aber bedeutend tiefer. Man müsse diese Chance nutzen. Ein Landwirt, der sich gegen das Projekt aussprach, kritisierte den Standort. Es würden ausgerechnet auf den nach Süden ausgerichteten saftigsten Weiden Solarlichte aufgestellt. *sda/blu*

Solaranlage im
Jura wird erweitert

BERNER JURA. Die Solaranlage auf dem Mont Soleil kann erweitert werden. Die Stimmberechtigten haben die Vorlage mit 753 Ja- gegen 698 Nein-Stimmen gutgeheissen, wie die Gemeinde Stimier im Berner Jura am Sonntag mitteilte. Die Stimmbeteiligung lag bei 50 Prozent. Die rund 390 Solarpanels sollen so installiert werden, dass sie im Winter die Sonnenstrahlen besser einfangen können. Sie stehen rund 2,5 Meter über Boden, sodass sich das Vieh darunter hindurchbewegen kann. Die Anliegen von Natur und Landwirtschaft seien berücksichtigt worden, erklärten die Befürworter im Abstimmungskampf. Unterstützt wurde das Projekt von den kommunalen Behörden und verschiedenen Landschaftsschutzorganisationen. Die Gegner warnten vor Beeinträchtigungen von Fauna und Flora. Auf dem Mont Soleil stehen bereits ein Sonnen- und ein Windkraftwerk. *sda*

Seeland um fast 2,5
Meter abgesunken

BERNER SEELAND. Die Oberfläche des Grossen Mooses liegt je nach Standort bis zu 2,4 Meter tiefer als vor 100 Jahren, wie eine Studie in der Fachzeitschrift «Swiss Journal of Geoscience» zeigt. Diese Daten könnten für Bodensanierungsmassnahmen nützlich sein, wie Studienautorin Claudia Röösl von der Universität Zürich gegenüber der Nachrichtenagentur Keystone-SDA erklärte. Die von Torfmooren geprägte Landschaft wurde in den letzten zwei Jahrhunderten durch ein komplexes Kanalsystem entwässert, um die Landwirtschaft auf diesem äusserst fruchtbaren Boden zu ermöglichen. Da sich der Torf aber durch eine landwirtschaftliche Übernutzung abgebaut habe, sei die Situation teilweise für die landwirtschaftliche Produktion kritisch geworden. Daher seien Massnahmen erforderlich. *sda*

BERN

GRINDELWALD BE: Simon Blaser, Küchenchef im Parkhotel Schoenegg

Er lässt seiner Kreativität freien Lauf

Simon Blasers Passion ist das Kochen mit allem, was Schweizer Ställe und Äcker hergeben. Zu seinem Beruf kam er über einen Wochenplatz. Die Lehre absolvierte der heute 24-Jährige in einem 14-Gault-Millau-Betrieb.

SIBYLLE HUNZIKER

Versteckt zwischen vielen Seen und Fett liegt oberhalb der Huft das «Bürgermeisterstück», das besonders «chüstig» ist, aber kaum noch verwendet wird. «Für Grilladen im Sommer eignet sich dieses Stück, richtig vorbereitet, jedoch wunderbar», sagt Simon Blaser, der das Stück über Nacht mariniert, vakuumiert und schonend vortgart.

Erfahrung macht frei

Für den Fototermin hat der 24-Jährige, der seit letztem Winter im Parkhotel Schoenegg in Grindelwald Küchenchef ist, etwas anderes vorbereitet: Das magere Fleisch der Unterspälte, dünn geklopft und mit Mascarpone aufgerollt, wird mit Gnocchi, Erbsen und Rüeblen angerichtet und mit Zwiebelkeimen und einem Spritzer Jus verfeinert. Den Jus hat Simon Blaser aus angerösteten Knochen mit Rot- und Portwein eingekocht. «Salz braucht es nicht: Werden die Knochen lange genug gekocht, sind Salz und Aroma des Gewebes stark konzentriert.» Auch die Gnocchi und die Rüeblen sind



Für den Jus hat Simon Blaser einen Fond aus gerösteten Knochen eingekocht und mit Wein abgeschmeckt. (Bild: Sibylle Hunziker)

aus frischen Zutaten zubereitet. Und die Rüeblischalben wurden nicht weggeworfen, sondern für einen würzigen Fond verwendet.

Simon Blaser sprüht vor Ideen für Rezepte mit allem, was die Schweizer Landwirtschaft hergibt. Und er weiss aus jedem Teil vom Gemüse oder vom geschlachteten Tier etwas Gutes, oft auch Überraschendes zuzubereiten. Die Ideen gründen in dem, was er zu Hause und in der Ausbildung gelernt hat – und je besser man die Lebensmittel und ihre Geschmacksvarianten

kennt, desto freier kann man sie kombinieren.»

Lieblingsort: Küche

Schon zu Hause im Giebel in Uebeschi BE, wo er als jüngstes von fünf Kindern aufgewachsen ist, half er am liebsten in der Küche. Mit der Familie, den Lehrlingen und manchmal auch mit Lohnunternehmern sass er jeweils fast ein Dutzend Leute am Tisch. «Meine Mutter brachte Tag für Tag pünktlich eine wunderbare Mahlzeit auf den Tisch – und zum Schluss ein selbst gebackenes Güzee.» Wenn die Familie im

Herbst ein Schwein schlachten liess, halfen die Kinder bei der Verarbeitung – in der Metzgerei in Amsoldingen BE, wo Simon Blaser auch einen Wochenplatz hatte.

Doch zu seinem Beruf kam er über einen anderen Wochenplatz im Restaurant Panorama Hartlisberg. Dass die Gastronomie etwas für ihn wäre, hatte er dank des guten Rats einer seiner Schwestern entdeckt. Mit einer Empfehlung vom Panorama-Wirt Rolf Fuchs kam er in den Landgasthof Bären in Utzenstorf BE, dessen Küche schon damals mit 14 Gault-Mil-

lau-Punkten ausgezeichnet war. «Nach 14 Tagen schnuppen bot mir der Chef, Martin Thommen, einen Lehrvertrag an, und ich unterschrieb.»

Teamarbeit

Auch das Angebot seiner heutigen Chefs Manuela und Sven Stettler, die das Parkhotel Schoenegg in fünfter Generation unter dem Motto «moderne Tradition» führen, musste sich Simon Blaser nicht lange überlegen. Die Direktion setzt für ihr 3-Sterne-Superior-Hotel auf regionales Handwerk und Schweizer Qualität. In gleichem Sinn kauft der Küchenchef ein: So baut etwa der Biohof Hänni in Noflen auf Blasers Wunsch die Lady Claire-Kartoffeln an, von denen er eine halbe Tonne pro Saison für selbst gemachte Chips braucht. Und mit der Metzgerei Blaue Kuh in Interlaken, mit dem Käser der Eigermilch oder mit der Bäckerei Ringgenberg in Grindelwald kann er schnell und unkompliziert besprechen, welche Fleischstücke und Würste, welche Käse und welche Brötchen er braucht.

Eine Liebe auf den ersten Blick war auch die ökonomisch durchdachte Küche, deren Kühl- und Tiefkühler genug Platz bieten, um vieles in grösseren Mengen vorzubereiten und die frischen Lebensmittel griffbereit zu lagern. Vor allem aber schätzt Simon Blaser das gute Team – vom zuverlässigen Spüler bis zum erfahrenen Chef de Service, der weiss, was die Gäste mögen, und sie auf neue Gerichte neugierig macht.

WITZWIL BE: Landwirtschaftsbetrieb Justizvollzugsanstalt (JVA)

Umweltverbände «alarmiert»

Einige Flächen des Betriebs der JVA werden abgegeben. Die Umweltverbände sehen das Biodiversitätserbe gefährdet.

RETO BLUNIER

Der Kanton Bern betreibt durch das Amt für Justizvollzug an den Standorten der Justizvollzugsanstalten (JVA) Witzwil und St. Johannsen zwei grosse Landwirtschaftsbetriebe. In Witzwil im Berner Seeland befindet sich die grösste landwirtschaftliche Nutzfläche des Kantons und einer der grössten Bauernbetriebe der Schweiz. Insgesamt umfasst der Betrieb 820 Hektaren Kulturland.

Neben 400 ha Ackerbau werden auf dem Betrieb Milchkuhe mit Aufzucht, Mutterkühe, Mastmuni, Aufzuchtfohlen sowie Freilandmutterkühen und Mastschweine gehalten. Zum Landwirtschaftsbetrieb gehört eine 110 ha grosse Alp auf dem Chasseral.

343 Hektaren verbleiben

Weil Sanierungen, unter anderem bei den Stallungen, anstehen, hat der Kanton 2023 veranlasst, die Strukturen der Betriebe zu überprüfen. In einem directionsübergreifenden Projekt wurde eine Gesamtsicht erarbeitet. Im April 2024 hat der Kanton das Resultat der Überprüfung vorgestellt. «Von den heute bewirtschafteten 728 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche verbleiben noch 343 Hektaren in der Domäne Witzwil.»



Der Kanton Bern will 385 ha Agrarland abgeben. (Bild: zvg)

385 Hektaren oder 53 Prozent der Fläche gehen zurück an das Amt für Grundstücke und Gebäude in der Bau- und Verkehrsdirektion. «Darin enthalten ist auch die Alpwirtschaft auf dem Chasseral. Die Rückgabe erfolgt in den nächsten Jahren», teilte der Kanton mit.

Die Umweltverbände WWF, Pro Natura und Birdlife sind alarmiert. Sie sehen das Biodiversitätserbe in Witzwil gefährdet. Bereits seien erste Flächen einzelnen Landwirtschaftsbetrieben versprochen worden. Der Kanton Bern hat einem Landwirt aus der Region Ostermündigen Ersatzflächen in Witzwil in Aussicht gestellt. Der Landwirt wird Felder bei Bolligen verlieren. Hier bauen unter anderem die Berner Young Boys eine Fussballanlage für den Nachwuchs und die Frauenmannschaften. «Wir befürchten grosse Rückschritte für die Natur, deshalb haben wir den Regierungsrat Anfang Mai zu

einem Gespräch aufgefordert, bisher haben wir keine Rückmeldung erhalten», sagt Chandru Somasundaram vom WWF Bern.

Schutzziele vorgegeben

Die 385 Hektaren Landwirtschaftsfläche würden in einem Gebiet für Wasser- und Zugvögel von internationaler Bedeutung, die vom Bund als Schutzgebiete für die Biodiversität bezeichnet werden, liegen. Hier müssten sich gemäss Bundesinventar forstliche und landwirtschaftliche Nutzungen nach den vorgegebenen Schutzziele ausrichten, halten die Verbände fest. Im Gebiet lebten vom Aussterben bedrohte Vogelarten wie die Grauammer und die Feldlerche oder bedrohte Amphibien wie der Laubfrosch oder der Teichmolch. Zudem seien die Flächen teilweise im Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler von nationaler Bedeutung.

BÄRAU BE: Feldtest der Freibergerrasse

Alle Pferde zeigten
eine solide Leistung

15 Pferde nahmen am Eignungstest teil. Als Sieger ging Ramiro von Rencard-Népal von Martin Baumgartner hervor.

FRITZ MUSTER

Zum 32. Mal führte kürzlich die Pferdezuchtgenossenschaft Oberemmental, auf dem Hof Lehn bei Familie Eggimann in Bärau den Feldtest für junge Freibergerpferde durch. Durch den nassen und tiefen Boden wurden die Prüflinge recht gefordert.

15 herausgeputzte und gut vorbereitete dreijährige Freibergerpferde absolvierten ihren ersten Eignungstest. Für die Richtigkeit der Identität war Monika Zeller zuständig, als Rasserichter amtierten Olivier Doncé und David Barras, das Anspannen und Anfahren wurde von Gerhard Bieli überwacht, im Fahrviereck bewertete Otto Werst das Geschehen, und das Reiten und benotete Sabrina Schmid.

Ein Überflieger war in diesem Jahr nicht auszumachen, doch konnte jedes Pferd den Test mit einem soliden Resultat beenden. Als Sieger ging Ramiro von Rencard-Népal mit der Note 7,81 hervor, sein Besitzer ist Martin Baumgartner aus Langnau. Zweite wurde Oxi-gène des Pres von Little Boy-Eldorado mit der Note 7,78, Besitzer Samuel Günther aus Herzogenbuchsee. Als Dritte auf dem Podest platzierte sich Havanna von Hélixier-Ethan mit der Note 7,61. Sie gehört Renate Schöni und Ueli Gerber aus Oschwand.

Wie der Präsident Fritz Bürki feststellte, stammen die Prüflinge von vielen verschiedenen Hengsten ab. Vom Gestüts-hengst Rencard, der aus einer stark gefährdeten Linie stammt, sind es drei Nachkommen, darunter eine hübsche Stute.

Der Test verlief in einem geordneten, friedlichen Mass und unfallfrei. Die Pferde zeigten sich von ihrer besten Seite.



1. Rang: Ramiro von Rencard-Népal. (Bild: Fritz Muster)