

Region

EWB soll kein russisches Erdgas mehr importieren

Stadtrat Bern Der Gemeinderat soll beim städtischen Energieversorger Energie Wasser Bern (EWB) auf einen sofortigen Import-Stopp von russischem Erdgas pochen. Mit 47 zu 16 Stimmen überwies der Stadtrat gestern eine entsprechende Richtlinienmotion. Der Vorstoss stammt von den Fraktionen GB/JA, SP/Juso, GFL/EVP und AL/PdA. Es gehe nicht an, dass Stadtberner Haushalte mit ihrem Gaskonsum den Angriffskrieg Russlands in der Ukraine mitfinanzieren.

Der Gemeinderat wollte den Vorstoss bloss in der unverbindlichen Form des Postulats entgegennehmen. EWB beziehe das Erdgas über die regionale Gasverbund Mittelland AG, also eine der vier Regionalgesellschaften von Swissgas. Diese beschaffe das Gas primär auf den europäischen Märkten. Die europäischen Länder arbeiteten aber bekanntlich gemeinsam mit der EU mit Hochdruck daran, die Abhängigkeiten von russischem Gas zu reduzieren. (sda)

Bern verlängert Vereinbarung mit YB und SCB

Sicherheitskosten Die Stadtberner Sportklubs YB und SC Bern werden sich bis Ende Saison 2025/26 an den Sicherheitskosten der öffentlichen Hand beteiligen. Der Stadtrat hat gestern einstimmig grünes Licht für die Verlängerung der bestehenden Vereinbarungen gegeben. YB und SCB leisten einen Beitrag an die Sicherheitskosten, die der Stadt Bern in Zusammenhang mit den Heimspielen entstehen. Reicht die übliche Polizeipräsenz, kostet dies die Klubs nichts.

Die Sicherheitskosten bewegen sich auf stabilem Niveau, wie ein Blick auf die Saisons 2018/19, 2019/20 und 2020/21 zeigt. Beim SC Bern betragen die Sicherheitskosten rund 292'000 Franken und lagen unter dem Aufwand für die polizeiliche Grundversorgung. Bei YB entstanden Sicherheitskosten von 5,21 Millionen. Dem Verein wurden rund 1,3 Millionen Franken in Rechnung gestellt. (sda)

ANZEIGE



Matthias Aebischer
Nationalrat SP/BE
«Ausländische Streaming-Konzerne und TV-Stationen verdienen sehr viel Geld mit uns. Zeit, dass auch sie einen kleinen Teil in der Schweiz investieren.»

Überparteiliches Komitee «Ja zum Filmgesetz» / CInésuisse, Postfach, 3001 Bern

JA
zum Filmgesetz
am 15. Mai

Hier sprudelt Wein aus dem Hahn

Neue Bistro-Bar im Breitsch Vier umtriebige Gastronomen werden am Berner Viktoriaplatz sesshaft. Im Viktor geht es um mysteriöse Katzen, Wein ab Zapfsäule und grüne Barkeeper.

Claudia Salzmann

Food-Waste ist in den Küchen ein grosses Thema. Nun erfasst die grüne Welle die Berner Barszene: Am Samstag macht am Viktoriaplatz die Bistro-Bar Viktor auf. Vier Gastronomen weihen ihre Zapfhähne ein, aus denen auch Wein fliesst. Sie haben monatelang am Konzept getüftelt und setzen auf sogenannte Keykegs. Diese Fässer kennt man vom Bierzapfsystem. Durch ein Vakuum wird vermieden, dass der Wein mit Luft in Berührung kommt. Auf diese Weise wird das Gebinde quasi zur permanent verschlossenen Flasche.

Aus 16 Hähnen werden Weisswein, Rosé, Rotwein, Apfelwein, aber auch hausgemachte Limonaden und Bier fliessen. «Es ist zeitgemäss, auf sinnvollere Gebinde umzusteigen und so nicht nur Altglas zu sparen», sagt Stefan Hirsig, der das Lokal mit Florian Bürki, Demian Bürki und Phil Kupferschmid führt. Ein 20-Liter-Fass ersetzt stattliche 26 Glasflaschen. «Mit «Wein on Tap» bewegen wir uns auf noch nicht etabliertem Terrain und ecken auch an, Winzerinnen sind teilweise skeptisch. Und auch die Gäste sind Flaschen gewohnt.» Einer der Vorteile sei, dass die PET-Kegs recycelt und nicht an die Produzenten zurückgeschickt würden, was Transporte minimiere.

«Innovative Idee»

Was bei Bier längst Usus ist, ist bei Wein eher neu. Überzeugungsarbeit bei den Weinbauern leistet beispielsweise Sascha Pauli von der Weinhandlung Trallala. «Bei einfachen Weinen können wir das Abfüllen, das Etikettieren, den schweren Transport und die Entsorgung von Altglas umgehen», sagt der Weinhandler. Diese PET-Kegs lassen sich recyceln, derzeit bezieht Pauli von vier Winzern in dieser Form den Wein, weitere Anfragen laufen. Eine Abfüllanlage brauche es nicht, einzig einige Anschlüsse müssten sich die Weinbauern anschaffen.

Pirmin Muoth von der Weinhandlung Delinat beliefert Privatkunden und eine Handvoll Restaurants. «Ich finde diese Idee innovativ. Allerdings taugt sie nur im Gastrobereich und bei süffigen Weinen», sagt er. Bei traditionellen Weintrinkern sieht



Die vier Viktor-Gastgeber: Florian Bürki, Demian Bürki, Phil Kupferschmid und Stefan Hirsig. Foto: Adrian Moser

er eine grosse Hemmschwelle: «Traditionalisten wollen, dass es plopt. Ich denke, dass niemand einen edlen Château aus dem Zapfhahn annehmen würde.» Er schätzt, dass der Einsatz von Grossgebinde ökologischer ist als kleine Flaschen. Noch besser wäre ein Waschsystem, doch dafür bräuchte es eine riesige Infrastruktur.

Grenze beim Schaumwein

Die Idee, Wein aus Kegs auszuschenken, begrüsst auch der Sommelier Sören Jerslev der Jack's Brasserie im Hotel Schweizerhof. Er verfügt mit 6300 Flaschen über einen der grössten Weinkeller der Stadt Bern. Pro Woche verkauft er rund 160 ganze Flaschen, 21 verschiedene Weine bietet er im Offenshank an. «Ganze 40 Prozent des Umsatzes kommen von den Offenweinen», sagt er. Dass Weinproduzenten sich gegen das Abfüllen in Keykegs sträubten, denkt er nicht. Denn letztlich sei das oberste Interesse aller Händ-

ler, möglichst viel Wein zu verkaufen. Einzig bei der Werbung müsste man seiner Meinung nach neue Wege gehen, denn oft zielen kunstvolle Etiketten die Weinflaschen.

Doch: «Die Barkeeper sind bei der Arbeit hinter dem Tresen schneller, weil sie nicht andauernd Flaschen entkorken müssen», sagt der 35-Jährige. Die Korkproduktion sei zudem nicht unbedenklich, sagt Jerslev, doch er spende die Zapfen jeweils an ein Schweizer Upcycling-Projekt. «So werden sie wenigstens ein zweites Mal benutzt.» Eine Hürde, Wein aus Fässern anzubieten, sieht er dennoch: «Champagner und Schaumweine hätten wohl zu viel Kohlensäureverlust.» Das haben die vier Viktor-Wirte berücksichtigt: Schaumwein wird derzeit aus Flaschen kredenzt. «Wir tüfteln derzeit mit einem Weisswein, den wir mit Kohlensäure anreichern», sagt Stefan Hirsig.

Er und die anderen Teilhaber haben in ihrem Arbeitsleben vie-

le Flaschen entkorkt und viel Altglas geschleppt. Zusammen kommen sie auf 80 Jahre Gastrophilosophie. Sie sehen ihr Lokal als verlängerten Arm der Altstadt und als Bindeglied zum Breitenrainquartier. Und als weiteren Meilenstein des Viktoriaplatzes, der sich seit seinem Umbau verändert hat: Neben dem Viktor haben das Restaurant Nooch und der Take-away Viktoria Gourmet aufgemacht. Für drei Monate ist unweit des Platzes die Pop-up-Aarebar zu Gast. An der nahen Moserstrasse wird das Café Amboss an neue Gastgeber übergeben. Und eine Snackbar namens Cutra wird Büros ersetzen.

Katze, Kater, Küche

Seit Wochen machen die Viktor-Gastgeber ein Geheimnis um ihre Bistro-Bar. Ein mysteriöses Plakat liess Bernerinnen und Berner rätseln: Auf knalligem Hintergrund sind eine getigerte Katze oder ein schwarzer Kater zu sehen. Informationen, worum es geht, sucht man vergeblich.

Grün soll nicht nur die Bar sein, sondern auch ihre Küche: Diese leiten Stefan Hirsig, Demian Bürki und ihr Angestellter Florian Stalder gemeinsam. Letzterer ist ehemaliger Küchenchef des Restaurants Moment in der Berner Altstadt, heute ist er auf dem Biohof Gumme tätig. «Florian ist ganz nahe an den Bauern dran, von denen wir Bioprodukte beziehen werden», sagt Demian Bürki. Über Schlagworte wie Regionalität und Saisonalität, mit denen sich jedes neue Restaurant brüstet, spricht er nur am Rand. Denn was die vier aus all den Jahren wissen: Der allerbeste Geschmack bei Gemüse ist nur möglich, wenn wenig Zeit zwischen der Ernte und der Pfanne liegt.

Florian Bürki hofft, dass Gäste für den morgendlichen Kaffee bis zum «Spass aus dem Zapfhahn» einkehren werden. Und: «Wie viel Bar und wie viel Bistro wir sein werden, bestimmen die Gäste.» Klar ist, dass es bestimmt ab und an einen Kater geben dürfte.

Valiant steigert Gewinn trotz Expansionskosten

Umbau des Filialnetzes Die Regionalbank profitierte im ersten Quartal 2022 vom gesunkenen Zinsaufwand.

Die Bank Valiant hat im ersten Quartal 2022 sowohl im Zinsengeschäft als auch im Anlagegeschäft mehr verdient. Der Reingewinn lag 3,8 Prozent über dem Vorjahreswert bei 27,5 Millionen Franken, wie Valiant gestern mitteilte. Der Geschäftserfolg als Mass für das betriebliche Ergebnis verbesserte sich um 6,3 Prozent auf 34,3 Millionen. «Die strategischen Entscheide und Weichenstellungen der letzten Jahre machen sich bezahlt», wird Valiant-Chef Ewald Burgener in der Mitteilung zitiert.

Im Zinsengeschäft erzielte die Bank einen um 3,5 Prozent höheren Nettoerfolg von 82,5 Millionen Franken. Dazu beigetragen habe ein deutlich reduzierter Zinsaufwand. Der Erfolg aus dem Dienstleistungs- und Kommissionsgeschäft legte um 16 Prozent auf 18,6 Millionen Franken.

Die Kundenausleihungen stiegen gegenüber Ende 2021 um 1,2 Prozent auf 27,6 Milliarden Franken. Im Kerngeschäft, dem Hypothekengeschäft, resultierte dabei ein etwas höherer Anstieg von 1,3 Prozent. Die Kundengel-

der lagen Ende März bei 22,5 Milliarden Franken (+1,5 Prozent).

Sparprogramm läuft

Die Kosten stiegen mit einem Plus von 7,9 Prozent auf 67,8 Millionen Franken ebenfalls deutlich an, was Valiant auf die Expansion zurückführt. Die Bank habe nun ihr Programm zur Steigerung der Rentabilität gestartet. Dieses solle 2022 zu ersten Kosteneinsparungen führen. Ab 2024 will Valiant daraus eine jährliche Einsparung von 12 bis 15 Millionen Franken erreichen.

Zu den Sparplänen gehört, dass 50 von knapp 1000 Vollzeitstellen gestrichen werden. Der Personalabbau soll bis in zwei Jahren über die natürliche Fluktuation durchgeführt werden. Das rund 100 Standorte umfassende Geschäftsstellennetz wird um 23 Filialen reduziert. Allein für den Kanton Bern kündigte die Bank an, 12 von 33 Standorten zu schliessen.

Im Rahmen ihrer Expansionsstrategie «vom Genfersee bis an den Bodensee» hat die Regionalbank im April aber auch eine

Geschäftsstelle in Wädenswil (ZH) eröffnet, im laufenden Monat startet eine in Pully (VD). Im weiteren Jahresverlauf sollen die Geschäftsstellen Meilen, Winterthur und Uster folgen. Die Valiant-Strategie sieht die Eröffnung von 14 neuen Geschäftsstellen zwischen 2020 und 2024 vor, 7 davon im Wirtschaftsraum Zürich.

Für das Gesamtjahr 2022 erwartet Valiant insgesamt eine stabile Geschäftsentwicklung, mit einem Konzerngewinn leicht über dem Vorjahr. (sda)