

Region

Regen vermiest tief gelegenen Berner Skigebieten das Geschäft

Pfützen und Bäche auf Pisten Warme Temperaturen und durchnässte Hänge: Tief gelegene Skigebiete im Bernbiet erleben derzeit ihr grünes Wunder. Ist die Saison bereits futsch?

Christoph Albrecht und Svend Peternell

Schneebedeckte Hügel, volle Gondeln, gute Zahlen – im Bündnerland freut man sich dieser Tage über den zweitbesten Saisonstart in den letzten zehn Jahren. Selbst tiefer gelegene Orte, heisst es, hätten diese Saison vom frühen Schnee Anfang Dezember ausserordentlich profitieren können.

In den tief gelegenen Skigebieten im Bernbiet kann davon nicht die Rede sein. «Der Saisonstart ist in die Hose gegangen», sagt Hans Feuz, Betriebsleiter der Skilifte Bumbach in Schangnau.

Angesagter Schneefall kommt zu spät

Vom frühen Schnee hat das Emmentaler Skigebiet nur kurz zehren können. Der Regen, die milden Temperaturen und der Wind in den letzten rund drei Wochen hätten «fast alles gefressen», so der Vater von Abfahrtslegende Beat Feuz.

Über die Weihnachtsferien mussten die beiden Bügellifte, die sich zwischen rund 900 und 1400 Metern über Meer befinden, geschlossen bleiben. Immerhin: Mit den wenigen Schneereisen konnte der Betrieb des Kinderlands, wo es einen Kinderskilift und einen Zauberteppich gibt, gerade noch gerettet werden. Damit habe nun «das absolute Minimum» offen, sagt Feuz.

Der Schneefall, der für die kommenden Tage angesagt ist, ist für ihn ein schwacher Trost. «Er kommt leider etwas zu spät.» Denn die Ferien sind für viele spätestens Ende dieser Woche wieder vorbei. «Die Festtage über Weihnachten und Neujahr, wenn die meisten Leute freihaben, wären für uns gute Tage gewesen.»

Ernüchternd tönt es auch am «Schneetelefon» der Skilifte



Für den Kinderlift reicht der Schnee gerade noch: Das Skigebiet Bumbach im Emmental. Foto: Beat Mathys

Wasserscheide im Gantrischgebiet. «Um die Lifte in Betrieb zu nehmen, hat es einfach zu wenig Schnee», entschuldigt sich da eine Stimme. Nur das Kinderland ist geöffnet.

Wobei es an Schnee an sich gar nicht einmal so sehr mangelt, wie Skiliftchef Manuel Weibel präzisiert. «Unser Problem ist das viele Wasser.» Weil es Mitte Dezember derart viel geregnet habe, seien die Hänge «durchtränkt wie ein vollgesogener Schwamm».

Die Folge: Das Wasser drückt aus dem Boden und frisst den Schnee weg. «Wir hatten richtige Bäche und Pfützen auf den Pisten», so Weibel. Mit gelager-

tem Schnee habe man zeitweise noch versucht, die aperten Stellen nachzubessern – erfolglos. Schliesslich musste man die Übung abbrechen. Weibel sagt: «So viel Wasser haben wir hier noch nie erlebt.»

Finanziell ist der Verlust nicht mehr wettzumachen

Die bisherige Bilanz für das Gebiet ist frustrierend. Einen einzigen Tag hatten die Skilifte seit der Saisonöffnung Mitte Dezember bisher geöffnet. Für Weibel und sein Team bedeutet das verpasste Weihnachts- und Neujahrgeschäft, dass die Saison schon mehr oder weniger futsch ist.

Zwar hofft man jetzt noch auf einen schneereichen Februar, wenn die Sportwochen anstehen. «Finanziell wird es aber bereits schwierig, das aufzuholen.»

Etwas besser als die Skifahrerinnen und Skifahrer kommen im Gantrischgebiet derzeit die Langläuferinnen und Langläufer auf ihre Kosten. Vom rund 45 Kilometer langen Loipennetz ist derzeit ein Grossteil geöffnet.

Auch im Berner Oberland haben die Regentage über Weihnachten und die warmen Temperaturen an manchen Orten für einen Betriebsausfall gesorgt. So etwa auf dem Springenboden im Diemtigtal. Im Gebiet auf 1300 Metern über Meer ist nicht

an einen vollwertigen Betrieb zu denken. Der Schlepplift konnte erst gar nicht angeworfen werden.

Für eine künstliche Beschneidung ist es zudem schlicht zu wenig kalt. «Letztes Jahr hatten wir das Gleiche», konstatiert Präsident Hansueli Neukomm.

Das Minus in der letzten Saison liess sich nicht abwenden, hatte aber ebenso mit Sanierungsarbeiten an der Bergstation zu tun. «Ausserdem müssen die Versicherungsabgaben bezahlt werden», so Neukomm.

«Wir müssen uns daran gewöhnen»

Die tageweisen Ausfälle der grossen Liftanlage allein sieht Neukomm noch nicht als tragisch an. «Wenn wir nicht fahren, steht der Betrieb einfach still. Es fallen keine zusätzlichen Kosten an.»

Aber: Der Betriebsausfall über die Feiertage schmerzt enorm. «Da fällt rund ein Drittel unseres gesamten Umsatzes schon mal weg.» Neukomm bleibt Realist genug, um festzustellen: «Wir werden uns an solche Szenarien gewöhnen müssen.»

Immerhin sorgte der Betrieb des Kinderlifts über die freien Tage für Belegung im Gebiet des vorderen Diemtigtals, das auch Winter- und Schneeschuhwanderwege sowie Einkehrmöglichkeiten anbietet.

Das allein hilft Hansueli Neukomm und dem Skigebiet aber nicht weiter. So bleibt das Prinzip Hoffnung fürs kommende Wochenende. «Es braucht mindestens 30 Zentimeter Schnee, damit wir die Piste präparieren und den Schlepplift in Betrieb nehmen können. Denn wir haben keine Unterlage.» Und sonst ist er schon froh um niedrige Temperaturen, damit die Beschneidung aufgenommen werden kann.

Geheimdienst soll Hooligans überwachen

Gewalttätige Extremisten Der Berner Polizeidirektor Reto Nause nutzt seine neue Position im Nationalrat, um eine alte Forderung erneut aufs Tapet zu bringen: Er will die Kompetenzen des Geheimdienstes im Kampf gegen gewalttätige Extremisten ausweiten, wie die Zeitungen von CH Media berichten.

In einem Vorstoss, den Nause in der Sicherheitspolitischen Kommission des Nationalrats einreichen will, verlangt der Mitte-Nationalrat, dass der Nachrichtendienst des Bundes (NDB) gewalttätig-extremistische Gruppierungen mit schärferen Instrumenten überwachen darf.

Konkret geht es um genehmigungspflichtige Massnahmen wie Post- und Telefonüberwachung, den Einsatz von Trojanern und Wanzen sowie das Eindringen in Computersysteme. Sie dürfen bisher nur angewandt werden, wenn es etwa um Terrorismus oder die Bedrohung kritischer Infrastrukturen geht.

Nause zielt mit seiner Forderung auf Fussballhooligans, aber auch andere gewalttätig-extremistische Gruppierungen wie Rechts- und Linksextreme. Im Fokus hat aber auch regimetreue Eritreer in der Schweiz, die sich laut Nause zunehmend bewaffnen und «ihre Landsleute bedrohen und unter Druck setzen».

Den Vorstoss, das Einsatzgebiet präventiver Überwachungs-massnahmen auszuweiten, hatte Nause bereits 2016 als Berner Sicherheitsdirektor im Zusammenhang mit einer Krawallnacht erhoben.

Die Notwendigkeit der präventiven Überwachung von Fussball-Hooligans zeigt sich laut Nause exemplarisch am Fall von Ultras der AS Roma, die Ende November in Bern mutmasslich auf eine Konfrontation mit Fans von Roter Stern Belgrad aus waren, aber zuvor von der Berner Kantonspolizei in Gewahrsam genommen werden konnten. Dieses Eingreifen war laut Nause dank den italienischen Behörden möglich. In der Schweiz habe man bis heute «keine Möglichkeit, solche Gruppen präventiv zu überwachen». (awb)

Eingekehrt

So wird im ehemaligen Tramway nun gekocht

Das Tramway im Berner Breitenrain starb als eines der Letzten seiner Art: eine Quartierknele, in der die Grösse des Fleisches auf dem Teller kulinarisch mehr als alles andere zählte und wo auch mal jemand über seinem Bier einschlieft. Nach Monaten des Leerstands und Umbaus (in denen das Tramway in Bümpliz ein neues Zuhause fand) machte das Lokal im Dezember unter dem Namen Olympia wieder auf.

Der Eröffnung waren monatelang Spekulationen vorausgegangen, und irgendwann wusste ganz Bern: Im Olympia wird Simon Apothéloz kochen, der einst in der Worber Eisblume mit 17 «Gault Millau»-Punkten in der obersten Liga spielte. Doch auf Schäumchen und Chichi scheint Apothéloz keine Lust mehr zu haben, dem Vernehmen nach mag er öffentlich nicht einmal mehr über sein einstiges «Starkoch»-Da-



sein reden. Zum Understatement passt, dass sein Name auf der Olympia-Website nirgendwo zu finden ist.

Heisst das Konzept im Olympia neue Bescheidenheit? Bei unserem ersten Besuch an einem Mittag fanden wir es fast frech, wie schlicht die beiden Menüs daherkamen, ob Siedfleisch mit grob geschnittenem Gemüse oder ein Stück Gemüsekuchen ohne jegliche Deko (auch wenn die Kochkunst trotzdem durchschimmerte).

Beim abendlichen Test-Besuch herrschte dann die pure Freude

über die bodenständigen und von feinen Details geprägten Speisen. Etwa beim gebackenen Weisskohl mit Sonnenblumenkernpaste, eingelegten Pilzen, Rotkohlvinaigrette, Federkohl und Apfel (14 Fr.), einer von sechs Vorspeisen auf der Karte. Das hübsch präsentierte Gericht überzeugte mit seinen verschiedenen Geschmücken, die sich harmonisch verbanden.

Weil wir zu viert einkehrten, konnten wir fast alle Gerichte probieren. Dabei erkoren wir eine andere Vorspeise – Tartelette aus Filoteig mit Sauerrahmcreme, caramelisierten Schalotten, Topinambur und Haselnuss (15 Fr.) – zum geschmacklichen Höhepunkt. Wie beim Kohl war praktisch alles dabei, was man sich wünschen kann: süss, säuerlich, knusprig, knackig, sämig.

Als weitere Vorspeise zum Niederknien sei die Lachsforel-

le an Beurre blanc (18 Fr.) erwähnt. Auch hier wurde auf jeden Firlefanz verzichtet und doch mit Sauerkraut und Trauben auf zwei überraschenden Zutaten gesetzt, während die perfekte Beurre blanc die Klasse des Kochs zeigte.

Die Quittung

Auf dem Tisch Überschaubares Angebot an kreativen Gerichten, laut Website «so fair zu Mensch und Umwelt wie möglich». Interessante Weinkarte.

Abgerechnet Sehr vernünftige Preise. **Aufgefallen** Im Untergeschoss wurde laut einem Kellner eine kleine Backstube eingebaut, bald werde hausgemachtes Sauerteigbrot serviert.

Abgefallen Zu Beginn fanden wir es zu viert im belebten Restaurant akustisch etwas schwierig, aber als wir ein bisschen lauter sprachen, wars kein Problem mehr.

Die Schweinsbratwurst (27 Fr.), die zum Anbraten keinen Sternekokoch braucht, war dann eben auch mehr als das: schön arrangiert ein Zwiebel-Brot-Salat mit einer erfrischenden Sauce, garniert mit Biersenf. Zu empfehlen ist auch die Lasagne Olympia (28 Fr.), ein Vegi-Gericht aus Pilz-Bolognese mit Ricotta, Pilzjus und frittiertem Knoblauch.

Zum gelungenen Jahresabschluss passte der freundliche Service des gut dotierten Personals, das bei Fragen auch mal etwas länger an einem Tisch verweilen konnte. So ist das Olympia ein familiärer Ort – gepaart mit den Kochkünsten eines echten Meisters.

Christoph Hämmann

Restaurant Olympia, Militärstrasse 64, 3014 Bern. 031 529 29 10. Mo–So geöffnet. www.olympiabern.ch

Nachrichten

Zahl der Babys in Berner Spitälern bleibt stabil

Geburten im 2023 Das Spital Emmental vermeldete gestern Mittwoch für das Jahr 2023 die Geburt von 871 Babys in seiner Geburtsabteilung. Im Jahr zuvor seien es 880 gewesen. Auch das Spital Simmental-Thun-Saanenland verzeichnete einen leichten Rückgang der Anzahl Geburten. 2023 waren es 1099, ein Jahr zuvor 1166, wie es am Dienstag schrieb. In Biel erblickten im 2023 laut Mitteilung 881 Kinder das Licht der Welt. Eine leichte Zunahme im Vergleich zum Vorjahr, als das Spitalzentrum 860 Geburten zählte. Bereits Ende Dezember vermeldete die Inselgruppe über 2200 Geburten an der Frauenklinik. Diese Zahl sei im Vergleich zum Vorjahr leicht gestiegen. In den Spitälern der Hirslandengruppe seien die Zahlen hingegen leicht rückläufig gewesen. Im Berner Salem-Spital kamen bis Ende Dezember 901 und in der Bieler Klinik Linde 647 Babys zur Welt. (mb/SDA)