

Sie mögen die Abgeschiedenheit

Marc Hasler und Werner Lüönd sind von der Alp im Toggenburg in den Berner Jura gezogen. Auf dem Oberen Bürenberg halten sie Milchkühe und bewirten Gäste.



Werner Lüönd und Marc Hasler (rechts) haben das Bergrestaurant auf dem Oberen Bürenberg im Dezember wiedereröffnet.

Bild: Jonas Scheck

Carmen Stalder

Die Fahrt auf den Oberen Bürenberg ist abenteuerlich. Ab Péry sind es noch fast zehn Kilometer – zuerst auf einer schmalen Strasse, dann auf einem ungeteerten Weg. Es wird immer enger und steiler, bis schliesslich hoch oben, auf 1185 Metern über Meer, das Bergrestaurant Oberer Bürenberg im Sichtfeld erscheint.

An klaren Tagen sieht man von der Métairie de Montoz, wie der Betrieb auch genannt wird, bis zu den drei Seen und den Alpen. An diesem Samstagmorgen jedoch ist der Himmel in der Ferne diesig. In der warmen Gaststube brummt die Kaffeemaschine, am Fenster schwirren ein paar Fliegen im Sonnenlicht.

Werner Lüönd telefoniert. Doch der Empfang hier oben ist schlecht, und sein Französisch holprig. Er beendet das Gespräch und setzt sich zu seinem Partner Marc Hasler an den Holztisch. Seit vergangem November sind die beiden die neuen Pächter des Oberen Bürenbergs. Das Bergrestaurant und die rund 24 Hektaren Weide- und Wiesland gehören der Burgergemeinde Büren.

Netzwerk aufgebaut

Als die Männer letztes Jahr zum ersten Mal hier oben waren, wussten sie sofort: Das ist es. Wegen der Aussicht und weil es sonnig ist statt schattig, wie sie

«Das ist einfach der Frieden, es gibt keinen Motorenlärm.»

Marc Hasler
Mitbetreiber des Restaurants Oberer Bürenberg

es bei anderen Betrieben gesehen haben. Vor allem aber wegen der Ruhe. «So weit abseits zu sein, ist genau das, was wir gesucht haben», sagt der 54-jährige Lüönd. «Das ist einfach der Frieden, es gibt keinen Motorenlärm», ergänzt der 42-jährige Hasler.

Die beiden sind seit über 20 Jahren zusammen und leben in einer eingetragenen Partnerschaft. Bisher seien sie hier oben nur auf positive Reaktionen gestossen, sagt Lüönd. «Ah,

Sie sind wie der Kurt Aeschbacher», habe eine ältere Nachbarin gemeint. Sie suchen den Kontakt zu anderen Métairie-Betreibern und helfen benachbarten Bäuerinnen und Bauern.

Wer den beiden zuhört, merkt aufgrund der verschiedenen Dialekte rasch: Die sind nicht von hier. Lüönd ist mit sieben Geschwistern auf einem Bauernhof im Kanton Schaffhausen aufgewachsen. Nach seiner Lehre als Koch war er in der Gastronomie tätig. Hasler stammt aus dem Aargau, ist gelernter Forstwart und war lange als Hirte unterwegs. Zusammen haben sie die letzten 17 Jahre auf der Alp Wimpfel im Toggenburg gelebt. Hasler kümmerte sich um die Kühe und die landwirtschaftliche Arbeit, Lüönd um das Restaurant.

Eigentlich hätten sie für immer dort bleiben wollen. Doch das Einkommen von der kleinen Alp reichte nicht zum Überleben. Also sahen sie sich nach etwas Grösserem um – und stiessen per Zufall auf die ausgeschriebene Pacht für den Oberen Bürenberg, wo sie sich gegen zahlreiche Bewerberinnen und Bewerber durchsetzen konnten.

Keine Lust auf Ferien

Auf seine Reise von der Ostschweiz in den Berner Jura hat das Paar nicht nur sein ganzes Hab und Gut mitgenommen, sondern auch die rund 20 Kühe und ebenso viele Rinder. Ne-

ben dem Betrieb des Restaurants sorgen die Tiere für das zweite Standbein: Hasler und Lüönd verkaufen Milch, aus der Butter und Käse hergestellt wird. Als Fondue oder Käseplatte landen die Produkte dann wiederum auf der Speisekarte.

Sonst gibt es hier noch einfache Gerichte wie Kotelett oder Schnitzel mit Pommes frites, Wurst-Käse-Salat oder Meringue mit Vanilleglace. Das Einkaufen fällt in Lüönds Aufgabenbereich. Er fährt dann beispielsweise in eine Metzgerei in Court, da er regionale Läden bevorzugt. Hasler bleibt in dieser Zeit lieber oben bei seinen Tieren. Er hat nichts dagegen, wochenlang auf dem Berg zu leben. Es fehle ihm an nichts, sagt er.

Jeden Morgen und Abend geht er in den Stall, fürs Melken und Misten. Auch auf den Wiesen fällt stets Arbeit an. In den kommenden Wochen müssen die Zäune wieder aufgebaut und Steine aufgesammelt werden. Das Bergrestaurant ist das ganze Jahr über offen, im Winter an den Wochenenden, ab Mai von Mittwoch bis Samstag. In den vergangenen 20 Jahren hätten sie zweimal drei Tage Ferien gemacht, erzählen sie. So richtig gefallen hat das Hasler nicht. «Da wird man nur müde», meint er.

Umzug durch Büren geplant

Noch ist es auf dem Oberen Bürenberg ruhig. Die Métairie

ist vielleicht etwas weniger bekannt als andere, und die Namen der neuen Pächter haben sich noch nicht bis ins Seeland hinunter herumgesprochen. Das soll sich in den kommenden Monaten ändern. Lüönd hofft darauf, dass Gäste ihren Bekannten einen Besuch empfehlen. Und plant auch gleich eine Werbeaktion: Am Muttertag will er in Büren gross auftrumpfen, mit einem Umzug von blumengeschmückten Kühen mitten durch den Märkit hindurch.

Im Toggenburg hatten sie einen Märchenweg mit geschnitzten Holzhäuschen für Kinder. Den wollen sie hier auch wieder aufbauen. Sie mögen es, Familien als Gäste zu haben, aber auch Seniorinnen und Senioren, die seien immer so herzlich. «Durch das Restaurant halten wir den Kontakt zur restlichen Welt aufrecht», sagt Lüönd. Und wenn dann halt mal niemand kommt, ist das auch nicht weiter schlimm. Denn die Abgeschiedenheit war es ja gerade, die sie gesucht – und gefunden – haben.

Bergrestaurant Oberer Bürenberg

Öffnungszeiten: Freitag und Samstag 10 bis 22 Uhr, Sonntag 9 bis 20 Uhr. Ab Mai bereits ab Mittwoch offen. Reservationen unter 032 485 13 11 oder 079 224 01 68.

Skate- und Bewegungspark wird konkreter

Nidau Die Stadt Nidau plant gemeinsam mit der Bevölkerung einen Skate- und Bewegungspark bei der Schulanlage Balainen. Nachdem im Herbst 2022 über 1000 Interessierte an einer Online-Umfrage teilgenommen haben, wurde im Rahmen eines Workshops die Ausgestaltung dieses Freizeitangebotes konkretisiert. Nach erfolgter Standortanalyse konnte sich die Bevölkerung von Nidau im Rahmen einer Onlineumfrage zur Planung eines Skate- und Bewegungsparks bei der Schulanlage Balainen äussern.

Wie die Gemeinde mitteilt, haben über 1000 Interessierte den Online-Fragebogen ausgefüllt. Am meisten Zustimmung erhielten ein geplanter Skatepark sowie eine Pumptrack-Anlage. Ebenfalls auf ein positives Echo stiessen eine Street-Workout-Anlage und namentlich bei den jüngeren Teilnehmenden Kletterwürfel. Die neuen Bewegungselemente sollen sich neben den bereits vorhandenen Anlagen wie dem Beachvolleyballfeld und dem Pétanqueplatz, welche bestehen bleiben, einordnen. Die Planung erfolgt mit der Vertical Technik AG, einer Unternehmung, die bereits zahlreiche Skate- und Freizeitanlagen in der Schweiz geplant und umgesetzt hat.

Im Rahmen eines ersten Workshops Mitte Februar 2023 wurden die Ideen und die Ausgestaltung der Anlage weiter konkretisiert. Ebenfalls thematisiert wurde ein Nutzungskonzept, welches parallel zur Planung der Anlage erstellt wird. In einem zweiten Workshop im Sommer wird das Vorhaben konkretisiert. Es ist vorgesehen, dass der Nidauer Stadtrat im November 2023 über das Projekt befinden kann. (mt)

Nachrichten

Neuer Leiter bei den Sozialen Diensten

Brügg Nicolas Möckli wird neuer Leiter der Sozialen Dienste in Brügg. Dies teilt der Gemeinderat mit. Er wird Nachfolger von Roberto Perez der seine Anstellung per Ende April 2023 gekündigt hat. Nicolas Möckli, geboren 1993, ist Wohnhaft in Biel, Master in Sozialer Arbeit und seit zwei Jahren in Brügg als Sozialarbeiter tätig. (mt)

Abfallsammelstelle am Sägeweg

Kallnach Die Gemeinde Kallnach will ihre Abfallsammelstelle aus dem Dorfzentrum ins Industriegebiet verschieben. Ein erster Versuch dazu ist an der Gemeindeversammlung im vergangenen November gescheitert: Das Stimmvolk schmetterte damals den Kauf des Landi-Areals ab. Nun kommt der Gemeinderat auf eine bereits früher angedachte Lösung zurück: Die neue Sammelstelle soll am Sägeweg, an der Bahnlinie in Richtung Aarberg, entstehen. So die Idee des Gemeinderates, der nun nach möglichen Lösungsansätzen sucht und die Umsetzung neu lanciert. (mt/mg)