

## Bern



Auf der Führung durch die Wälder um Brenzikofen taucht Andreas Sommer in die Welt der Zwerge ein. Foto: Valérie Chételat

## Die spendablen Zwerge locken vor allem Einheimische an

Regionalkonferenz Bern-Mittelland unterstützt Projekte im ländlichen Gebiet.

Lisa Stalder

Die Idee war einfach: Mit neuen Erlebnisangeboten sollte die Wertschöpfung im ländlichen Raum der Regionalkonferenz Bern-Mittelland gefördert werden. Gleichzeitig sollten damit vermehrt Städterinnen und Städter in diese Gebiete gelockt werden. Aus diesem Grund hat die Regionalkonferenz vor zwei Jahren das von Bund und Kanton unterstützte Projekt «Erlebnis - Natur - Bewegung» lanciert. Seit knapp einem Jahr bietet «erlebnisberndland» in verschiedenen Gebieten der Regionalkonferenz Führungen und Teamevents an, zum Beispiel ein «märchenhaftes Molkefussbad» in Arni, einen «kulinarisch-botanischen Spaziergang» rund um Tägertschi oder eine Kutschenfahrt von Heggidorn nach Gümnenen.

In Brenzikofen, der kleinsten Gemeinde im ehemaligen Amt Konolfingen, lädt Andreas Sommer zur Sagenwanderung «Zwergengold und Teufelsteine». Gestern waren die Medien zu einer kurzen Kostprobe eingeladen. Und so war beispielsweise zu erfahren, dass Brenzikofen einst eine wahre Goldgrube war. In den Bächen rund um das Dorf fanden die einheimischen Bauern und Hirten regelmässig Goldklumpen. Diese, so wird überliefert, seien nicht einfach so in die Bäche gelangt. Sie wurden von Zwergen hineingestreckt, um die Dorfbevölkerung bei Laune zu halten. Im Gegenzug erhielten die Zwerge ein Schälchen Nüsse oder ein Stück Käse. Doch

die Dorfbewohner wurden gierig und verloren den Respekt vor dem kleinen Volke - die Goldfunde wurden rarer und rarer. Es sieht aber ganz so aus, als hätten die Zwerge den Brenzikofnern vergeben, denn heute stösst immer mal wieder jemand auf ein Klümpchen Gold in den einheimischen Bächen.

### Kaum Städter unter Teilnehmern

Die Frage, ob sich unter den Goldgräbern auch Städter befinden, musste Sommer mit Nein beantworten: An seinen Sagenwanderungen hätten bisher vorwiegend «Leute aus der Umgebung» teilgenommen, sagte er. So habe er unter anderem die Mitglieder der Schulkommmission aus einer Nachbargemeinde oder eine Gruppe aus Wichtrach durch die Wälder um Brenzikofen geführt. Sommer, der auch im Gantrischgebiet und im Oberland Führungen anbietet, geht aber davon aus, dass sich das in den nächsten Monaten ändern wird. «Es braucht jeweils einen Moment, bis sich ein solches Angebot durchsetzt.» Davon geht auch Tourismusexpertin Therese Lehmann aus (siehe Text rechts).

Wie es bei den anderen Angeboten aussieht, sei im Moment schwer zu sagen, sagte Claudia Bommer, Fachbereichsleiterin Regionalpolitik bei der Regionalkonferenz. Da die Führungen und Kurse erst seit einem Jahr angeboten würden, gebe es noch keine genauen Besucherzahlen. Es habe sich aber gezeigt, dass die Angebote bei Firmen oder Vereinen auf Anklang stiessen.

Ernst Wüthrich, Gemeindepräsident von Brenzikofen, bezeichnet die Sagenwanderung als «Bereicherung für die Gemeinde». Es würde ihn auf jeden Fall freuen, wenn schon bald «grosse Gruppen aus der Stadt» in seine Gemeinde pilgern würden. Damit dies passiert, will die Regionalkonferenz die Anbieter bei der Vermarktung weiter unterstützen.

Weitere Infos: [www.erlebnisberndland.ch](http://www.erlebnisberndland.ch)

### Tourismus im ländlichen Raum

## «Es braucht Leuchttürme»

Obwohl Reisen in die Ferne nach wie vor sehr beliebt sind, suchen Reisefreudige ebenso gerne Naherholungsgebiete in der Region auf. «Dahinter steckt das Bedürfnis nach Ruhe und Erholung in der eigenen Region beziehungsweise in der Nähe», sagt Therese Lehmann, stellvertretende Leiterin der Forschungsstelle Tourismus an der Universität Bern. Die Angebote von «erlebnisberndland» entsprächen daher durchaus einem wachsenden Bedürfnis. Bis sich ein solches Angebot etabliert habe, könne es «einige Jahre» dauern, sagt die Tourismusexpertin. Dass bisher vorwiegend Leute aus der umliegenden Region an den Führungen teilgenommen hätten, sei wohl darauf zurückzuführen, dass die Führungen erst seit knapp einem Jahr angeboten würden. Mund-Propaganda, aber auch eine professionelle Vermarktung des Angebotes trügen dazu bei, dass die Nachfrage angekurbelt werde. Dabei könne durchaus von einer «Erweiterung des städtischen Angebots» gesprochen werden.

Sollten aber auch Leute aus anderen Kantonen oder gar dem Ausland angelockt werden, müssten die Angebote erweitert werden, sagt Lehmann. In der Fachsprache ist von zusätzlichen Attraktionspunkten die Rede. Damit eine Führung oder ein Kurs besucht werde, müssten beispielsweise ein Nachtessen und eine Übernachtung in einem passenden Hotel angeboten werden.

### Fehlendes Geld als Bremse

Es bestehe vermehrt die Absicht, das touristische Potenzial in der Region Bern besser auszuschöpfen, sagt Lehmann. In den letzten Jahren habe sich die Angebotsvielfalt vergrössert. Allerdings bestehe noch Verbesserungspotenzial. So würden heute die verschiedenen Angebote noch ungenügend gebündelt und gemeinsam vermarktet. Gemäss Lehmann braucht es «ein paar Leuchttürme» mit hoher Attraktionskraft, die über die Region hinausragten und Leute anlockten.

Da der Tourismus den Charakter eines öffentlichen Gutes habe, sei die Angebotsentwicklung oft auch auf Unterstützung durch die öffentliche Hand angewiesen, sagt Lehmann. Im Moment stünden viele Gemeinden aber unter einem finanziellen Druck und seien kaum in der Lage, in die dafür nötigen touristischen Strukturen zu investieren. (lsb)

Aufgetischt Gasthof Zum Lamm, Gwatt

## Für «Froue», «Manne» und «Prinzässinne»



Einkehren kann man im denkmalgeschützten Gasthof an der Gwattstrasse zwischen Thun und Spiez bereits seit mehreren Hundert Jahren.

1678 habe die Wirtschaft noch Weisses Kreuz geheissen, steht auf der Internetseite des Restaurants. Wie und wann der Gasthof zum Namen Lamm gekommen ist, wird aber nicht ganz klar. Das Motto des 2012 wiedereröffneten Gasthofs zum Lamm - «frisch, frech, fröhlich» - erschliesst sich dem Besucher hingegen problemlos. Die fröhlich-freche Servicemitarbeiterin ist bereits beim Telefongespräch für die Tischreservation aufgefallen. «Ich reserviere den Tisch gerne, «gueti Froue». Dass dies nichts Besonderes zu bedeuten hat, wird klar, als man sich im Raum A la carte wiederfindet, wo die Gäste abends mit Speisen ab der Karte bedient werden. Die Servicefrau bedient auch eine grössere Altherrenrunde und sagt zu ihnen: «Ist alles gut «bi dene Manne?» Kinder im Vorschulalter spricht sie schliesslich mit «Prinzässin» an. Die Lockerheit der Serviererin überträgt sich auf alle Gäste, es herrscht eine ungezwungene, fröhliche Stimmung.

Das Prädikat frisch hingegen könnte man den Speisen verleihen. Denn wer Wert auf saisonale und regionale Produkte legt, liegt hier richtig. Grüne und weisse Spargeln an einer Erdbeer-Vinaigrette, serviert mit Gürbetaler Rohschinken (Fr. 15.50) überzeugen als Vorspeise. Aber nicht nur bei den Speisen zählen bestimmte Werte. Der ganze Betrieb versteht sich in einem grösseren Zusammenhang. Der Gasthof Zum Lamm ist eine Tochterfirma der Stiftung Pluspunkt, welche sich für die «ganzheitliche, soziale und wirtschaftliche Integration» einsetzt. Im Gasthof leben Jugendliche in schwierigen Lebenssituationen, die zum Teil im Gastbetrieb mitarbeiten.

Wer Lust auf Lamm hat, weil er im Lamm sitzt, wird nicht enttäuscht. Unter anderem steht ein Lammierstück an Bärlauch-Knoblauchkruste, serviert mit Frühlingkartoffeln und Spargeln zur Auswahl (Fr. 32.50 für die kleine Portion). Das rosagebratene Lammfleisch ist äusserst zart. Die Bärlauchkruste ist dezent, am besten

kommt der charakteristische Geschmack des Bärlauchs zur Geltung, wenn man sich die Kruste separat auf der Zunge zergehen lässt. Zum Lammfleisch gibt es Alternativen ohne oder mit Fleisch, wie etwa gebratene Pouletbrust an Bärlauchschaum, serviert mit Spargeln und Wildreis (Fr. 29.50). Die Beilagen Reis und Kartoffeln sind so zurückhaltend gesalzen und gewürzt, dass der natürliche Geschmack der Speisen sich voll entfalten kann. In Ordnung, aber keine grosse Überraschung ist der gewählte Wein, ein Tempranillo mista (Fr. 5.80/dl).

Während sich die Altherrenrunde nach einer Runde doppelten Espressos bereits auflöst, schreiten wir zum Dessert. Auf diesen Gang sollte man auf keinen Fall verzichten. Zum einen, weil es ein lustiges Konzept ist. Statt aus einer herkömmlichen Dessertkarte eine Süssspeise auszusuchen, stellt man sich hier den Nachtisch selber zusammen. Zur Auswahl stehen dazu verschiedene Sorten Eis, frische Früchte, Saucen, Meringues, Garnituren und Spirituosen. Zum anderen ist die Glace hausgemacht. Zusammen mit Jugendlichen werden unter dem Projektnamen Glaceneid die Köstlichkeiten hergestellt. Wir entscheiden uns für Schokoladen- und Erdbeereis mit Meringue sowie Kaffee- und Irish-creamglace mit Banane (Fr. 6.- für zwei Kugeln, Fr. 1.50 für Meringue, Fr. 2.- pro Frucht). Wer zu Hause weilschlecken möchte, kann auch Glace kaufen, in Becherli oder Behältern bis zu fünf Liter.

Anita Bachmann

### Die Rechnung, bitte

**Karte:** Stark saisonal ausgerichtete Küche mit regionalen Spezialitäten. Lammgerichte als Fleischspezialität, hausgemachte Glace.

**Preise:** Vorspeisen zwischen rund 8 und 16 Franken, Hauptspeisen zwischen 20 und 40 Franken, 3-gängige Degustationsmenüs von 60 bis 85 Franken.

**Kundschaft:** Gäste aus der nahegelegenen Stadt Thun, Touristen von nah und fern, Freunde der Stiftung Pluspunkt.

**Öffnungszeiten:** Montag bis Samstag 8 bis 23 Uhr, Sonntag 11 bis 17 Uhr (Mai bis Mitte September).

**Adresse:** Gasthof Zum Lamm, Gwattstrasse 128, Gwatt, Telefon 033 334 30 20, E-Mail [info@gasthof-zum-lamm.ch](mailto:info@gasthof-zum-lamm.ch)

Weitere Aufgetischt-Folgen auf [www.aufgetischt.derbund.ch](http://www.aufgetischt.derbund.ch)

### Kurz

#### Curtenfestival Bars am Weg dürfen wieder bis 2 Uhr offen bleiben

Die Gastgewerbetriebe und Verkaufsstände ausserhalb des Festivalgeländes können auch beim diesjährigen Curtenfestival bis zwei Uhr morgens Waren verkaufen. Das hat der Berner Regierungstatthalter Christoph Lerch entschieden. Die letztes Jahr versuchsweise eingeführten Öffnungszeiten hätten sich bewährt, teilte Lerch gestern mit. Verlängerungsgesuche lehnte Lerch ab. Bars und Verkaufsstände werden am Curtenfestival jeweils an der Hauptzugachse in Wabern und bei der Mittelstation der Gurtenbahn aufgestellt. Das Curtenfestival dauert vom 16. bis zum 19. Juli. (sda)

#### Stadt Bern FDP lehnt «Dr nöi Breitsch» ab

Die Stadtberner Abstimmungsvorlage «Dr nöi Breitsch» stösst im bürgerlichen Lager auf Ablehnung. Nach der SVP hat auch die FDP die Nein-Parole gefasst, wie die Partei mitteilt. Im Stadtrat hatte die FDP-Fraktion kritisiert, die Vorlage verletze das Prinzip der Einheit der Materie. Sie enthalte Notwendiges wie die Gleisanierung und die Erneuerung von Leitungen, aber auch Überflüssiges wie die «Luxussanierung» des Breitenrainplatzes und eine Änderung des Verkehrsregimes im Sinne von Rot-Grün. Die Abstimmung findet am 14. Juni statt. (sda)

## «Es dauert, bis sich ein solches Angebot durchsetzt.»

Andreas Sommer, Sagenwanderer

Anzeige

**Erben ist keine Leistung, sondern Glück!**

Meret Schindler  
Grossrätin, Bern

Sarah Gabi Schönenberger  
Grossrätin,  
Schwarzenburg

JA zur Erbschaftssteuer

SP