

Parlament sagt Ja zur Steuererhöhung

Köniz Letztes Jahr wollte es noch nichts davon wissen. Gestern nun hat das Könizer Parlament einer Steuererhöhung zugestimmt. Das letzte Wort hat im November das Volk.

Christoph Albrecht

Es ist der Durchbruch in einer langwierigen Angelegenheit: Das Könizer Parlament hat sich gestern Abend kurz vor Mitternacht dafür ausgesprochen, dass in der Gemeinde die Steuern nächstes Jahr um ein halbes Zehntel von 1,49 auf 1,54 Einheiten und damit aufs Niveau der Stadt Bern angehoben werden sollen. Dies, nachdem der Gemeinderat in den vergangenen Jahren mit demselben Vorhaben bereits mehrfach gescheitert war – letztmals vor Jahresfrist.

Dass es diesmal klappte, dürfte damit zu tun haben, dass sich in der Zwischenzeit einiges getan hat. Nach der letzten Schlappe hatte sich der Gemeinderat die Kritik aus dem Parlament zu

Herzen genommen. Bevor die Gemeinde von ihren Bürgern mehr Steuern heusche, so lautete damals die Bedingung, müsse sie beweisen, dass sie auch bereit ist zu sparen.

SVP drohte mit Nein

Der Gemeinderat kam der Forderung des Parlaments nach – und definierte diesen Frühling über 70 Leistungen, die er künftig herunterschrauben oder auf die er ganz verzichten will. Jährlich fast drei Millionen Franken sollen so künftig in der Gemeindekasse bleiben.

Im Parlament wurden diese Bemühungen gestern gelobt. «Endlich wurde eine Kostenüberprüfung durchgeführt, die diesen Namen auch verdient», sagte Reto Zbinden. Der SVPLer

lobte den Gemeinderat für dessen «gute Bütz».

Die Sparrunde sorgte im Parlament zunächst jedoch für hitzige Diskussionen – und schien zeitweise gar das Durchbringen der Steuererhöhung zu gefährden. Der Grund: Die Grünen befürworteten zwar höhere Steuern, gleichzeitig wollten sie im Rahmen der Budgetdebatte aber einige der geplanten Sparmassnahmen wieder rückgängig machen. Konkret beantragte die Partei, dass etwa Investitionen in die Energiefachstelle oder Unterstützungsgelder an die Villa Bernau nicht wie vorgesehen gekürzt werden.

Ein erneutes Herumschrauben an den Budgetposten goutierten die anderen Parteien jedoch nicht. «Das vom Gemein-

derat vorgeschlagene Massnahmenpaket muss ohne Wenn und Aber so stehen bleiben», sagte Kathrin Gilgen (SVP). Alle müssten Federn lassen. In Richtung Grüne drohte sie: «Wir werden keinen einzigen Änderungsantrag akzeptieren.» Bei jeglicher Abweichung vom vorgesehenen Sparpaket werde man sich gegen die Steuererhöhung stellen. Bleibe das geschnürte Sparpaket hingegen unangetastet, werde sogar die SVP der Steuererhöhung zustimmen, wenn auch zähneknirschend.

Die Kröte schlucken

Ähnlich sah es die Mitte. «Alle müssen diese Kröte jetzt schlucken, um ans Ziel zu kommen», sagte Casimir von Arx (GLP). Und auch Christian Roth (SP) mahn-

te: «Es braucht jetzt endlich diese Steuererhöhung.» Nur so könnten die Gemeindefinanzen gesunden und die Gemeinde endlich gegen die immer höhere Verschuldung ankämpfen.

Einzig die FDP verlangte, dass alles beim Alten bleibt. «Mit einer Steuererhöhung fällt der Druck weg, die Gemeindefinanzen im Griff zu haben», sagte Erica Kobel.

Die Mehrheit des Parlaments ging aber nicht auf die Änderungsanträge der FDP und der Grünen ein und stimmte der Steuererhöhung zu. Sie soll künftig pro Jahr 3,5 Millionen Mehreinnahmen beschieren.

Das letzte Wort hat allerdings das Volk. Im November entscheidet es an der Urne definitiv über die Steuererhöhung.

Gemeinde muss Klimanotstand ausrufen

Köniz Das Könizer Parlament hat gestern den Gemeinderat damit beauftragt, im Kampf gegen den Klimawandel aktiv zu werden. Es überwies einen Vorstoss, der fordert, dass die Agglomerationsgemeinde öffentlich den Klimanotstand ausrufe. Weiter soll sich Köniz zum Ziel setzen, bis 2030 auf dem Gemeindegebiet klimaneutral zu werden, das heisst, bis dann null Emissionen auszustossen. Zudem wurde verlangt, dass der Gemeinderat künftig sämtliche Geschäfte prioritär behandelt, die den Klimawandel abschwächen. Köniz ist nicht der erste Ort, der den Klimanotstand ausruft. Dies haben etwa die Städte Basel und Thun schon getan. Im Vorfeld der Debatte im Könizer Parlament hatten bereits rund hundert Menschen für besseren Klimaschutz demonstriert und die Gemeinde zum Handeln aufgefordert. Der Umzug führte zum Schlosshof, wo die Parlamentssitzung stattfand. (cha)

Beizer setzen auf regionale Produkte

Köniz Im Landhaus Liebefeld entsteht im Gewölbekeller ein neues Gastrokonzept.

240 Kilogramm. So viel wiegt eine Hälfte des Wagyu-Stiers Lee. Diese Hälfte liegt in Stücken im Lieferwagen und wurde vom Landhaus Liebefeld gekauft, die andere kommt ins Restaurant Mille Sens. Jacqueline Wander, Tom Christen und Yaki Gallardo stehen in Schürzen vor dem Auto und laden aus. Ganze Beine schleppen sie in die Küche – die Ablage ist fast zu klein. «Letztes Mal hat er mir besser gefallen», witzelt Christen, der hier Geschäftsführer ist. Küchenchef Gallardo blickt andächtig auf das Fleisch, und Landhaus-Besitzerin Jacqueline Wander packt trotz zierlicher Statur kräftig mit an.

2016 hat Wander das Landhaus gekauft, davor geschäftete hier Jos de Wolf fast drei Jahrzehnte lang. «Meine erste Erinnerung ans Landhaus ist, dass ich mit 23 Jahren an der Bar Rotwein getrunken habe. Und ich behauptete, dass er Zapfen hatte», sagt sie. Die 55-Jährige stammt aus der bekannten Wander-Familie, die unter anderem Ovomaltine produziert. «Ich habe immer ein Kulturhaus gesucht», sagt sie. Heute veranstaltet sie im Dachstock Konzerte, Kruidinner und Kurioses.

300 Plätze, 36 Angestellte, davon 9 Lehrlinge. Rôtisserie, Gaststube, Fumoir, Bar, 6 Hotelzimmer und ein lauschiger Garten. So lässt sich das Landhaus Liebefeld zusammenfassend beschreiben. Und nun kommt ein neues Projekt dazu: «Le Caveau» im Gewölbekeller, wo es fünf Tische und ein Menü gibt.

Räuchern und einmachen

Jacqueline Wander und Tom Christen legen beim neuen Gastrokonzept das Augenmerk auf eine ausgewogene Ökobilanz. «Als ich im Landhaus übernahm, gabs Altlasten, und die Nachhaltigkeit stimmte für mich nicht. Wir wollen bewusst einkaufen und auch die Produzenten und Gäste sensibilisieren», sagt Jacqueline Wander. Das heute angelieferte Wagyu kommt beispielsweise aus Bolligen. «Damit können wir nun 400 Personen verköstigen», sagt der 35-jährige Tom Christen. Natürlich nicht



Tom Christen, Jacqueline Wander und Yaki Gallardo im Gewölbekeller, wo ausgewogene Ökobilanz im Vordergrund steht. Foto: Nicole Philipp

nur mit Edelstücken, diese sind in Christens Augen überbewertet. Auf dem Menü schreiben sie deshalb lediglich «Berner Wagyu», ohne das Stück zu nennen.

Die Ökobilanz lasse sich primär mit genau disponierten

Transporten verbessern. Der Zuchtlachs aus Graubünden kommt einmal im Monat und wird dann kalt geräuchert. Die Kartoffeln bringt der Bauer einmal die Woche aus Oberschönenrieden wie auch das Seeländer Gemüse

wöchentlich geliefert wird und 25 Kilometer nach Bern zurücklegt. Das Gemüse vom Händler machen sie ein, sichtbar für Gäste auf dem Gestell.

Weine aus der Alten Welt

Bei Wein und Kaffee ist die Ökobilanz durch lange Transportwege getrübt. Regionale Lösungen gibt es beim Kaffee nicht, dafür unterstützte man das Projekt «Orang-Utan» von Blaser Café, bei dem Kaffeebauern gezeigt wird, wie sie ohne Pestizide arbeiten können. Beim Wein greift das Landhaus-Team auf die 11 000 Flaschen im Keller zurück. Bei der Weinbegleitung arbeite man nur mit Winzern aus der Schweiz und den Nachbarländern, erklärt Tom Christen.

Das Essen im neuen Lokal sei auf hohem Niveau, das 5-Gang-

Menü mit Fleisch kostet 150 Franken, die vegane Option 100 Franken. Vor einem Streit mit dem Gastroführer «Gault Millau» hatte die Küche 17 Punkte. «Wir hatten den Ruf eines Gourmettempels, weshalb die Leute nicht mehr kamen. Das wollen wir nicht», sagt Tom Christen. Deshalb hat er fürs «Le Caveau» eine eigene Website erstellt, damit das Landhaus nicht wieder als Hochpreislokal betitelt werde, falls Punkte oder ein «Michelin»-Stern vergeben werden sollten.

Derweil haut in der Küche der Metzger den Wagyu-Stier Lee auseinander, entfernt Fettschichten und präpariert das Fleisch zum Abhängen. In vier Wochen, wenn die ersten Gäste im Gewölbekeller speisen, wird es reif sein.

Claudia Salzmann

Landwirte flirten mit Wirten

Gestern organisierte der Schweizer Bauernverband auf dem Bundesplatz ein Speeddating zwischen Bauern und Beizern. Das Projekt «Land Gast Wirt» tragen auch Gastro Suisse und Hotellerie Suisse mit. Sie wollen Landwirtschaftsbetriebe und Restaurants, Hotels und andere Gastrounternehmen regional zusammenführen. Vom Direktbezug von landwirtschaftlichen Produkten ab Hof können beide Seiten

wirtschaftlich profitieren, sind sich die drei Organisationen sicher. Umfragen würden zeigen, dass die regionale Herkunft des Essens bei der Schweizer Bevölkerung sehr gefragt sei, schreiben sie in einer Mitteilung. Mit Regionalität könnten sich Restaurants in Szene setzen und profilieren, schreiben die Verbände weiter. Der regionale Direktbezug sei zudem umwelt-schonend und garantiere die Frische der Produkte. (cla)

Nachrichten

Gutscheine für Deutschkurse

Stadt Bern Für Migrantinnen und Migranten soll es einfacher werden, Deutsch zu lernen. In einem Pilotprojekt verlost die Stadt Bern aus diesem Grund 500 Kursgutscheine im Wert von je 400 Franken. Das teilt die Direktion für Bildung, Soziales und Sport in einer Mitteilung mit. Bewerben können sich Personen, die Prämienverbilligungen erhalten. So soll sichergestellt werden, dass die Gutscheine zu Empfängern gelangen, die ansonsten nicht über die finanziellen Mittel verfügen würden, einen Deutschkurs zu belegen. Das Projekt «Deutsch Bon» ist Teil des Schwerpunktplans Integration 2018 bis 2021, den die Stadt Bern verfolgt. (abe)

Autofreier Sonntag im Mattenhof

Stadt Bern Auch dieses Jahr bleibt ein Stadtberner Quartier an einem Sonntag autofrei. Dieser findet heuer am 22. September, anlässlich des internationalen «Car-Free Day», im Mattenhof statt. Diesmal wird der Perimeter in der Nähe des Bahnhofs und in den Bereichen Laupenstrasse, Effingerstrasse und Schwarztorstasse für den motorisierten Verkehr gesperrt. Das teilt die Direktion für Sicherheit, Umwelt und Energie in einer Mitteilung mit. Von 10 Uhr bis 18 Uhr werden im abgesteckten Perimeter verschiedene Aktivitäten angeboten. Ausserdem können Quartierbewohner auch selber etwas für Interessierte anbieten. Verschiedene Buslinien werden am Sonntag umgeleitet, das Parking City West hingegen kann normal benutzt werden. (abe)

Wechsel im Gemeinderat

Schüpfen Gemeinderat Beat Stähli (BDP) hat sich entschieden, per Ende Dezember zu demissionieren. Er war während sieben Jahren für das Ressort Bau zuständig. Die BDP Schüpfen hat als Stählis Nachfolger Luc Ryffel nominiert. Er wurde Ende August durch den Gemeinderat gewählt und wird ab Januar im Gemeinderat mitarbeiten. (sl)