

Parkhaus schafft Platz für YB-Trainings

Durchbruch in Bern Die Grosse Allmend soll von oberirdischen Parkplätzen befreit werden. Neu ist eine Einstellhalle geplant – das macht drei Trainingsplätze für YB möglich.

Damaris Hohler

Sie sind der Stadt Bern schon lange ein Dorn im Auge: die Parkplätze auf der Grossen Allmend. Nun soll die Vision einer autofreien Allmend bald Realität werden. Die Besitzerin des Wankdorf-Centers plant, eine Einstellhalle in der Nähe des Stadions mit Mantelnutzung zu bauen, wie die Stadt Bern gestern Dienstag mitteilte.

Mit einer solchen Tiefgarage könnten die oberirdischen Parkplätze auf der Allmend gänzlich aufgehoben werden. Für den Fussballclub Young Boys wäre dies eine grosse Chance: Die YB-Führung wünscht sich schon seit langem zwei oder drei Trainingsplätze in Stadionnähe. Der Berner Gemeinderat beabsichtigt nun, auf der frei werdenden Fläche solche für YB zu schaffen.

Die Einstellhalle soll unter der Grossen Allmend oder dem Messegelände von Bernexpo gebaut werden und Platz für 1000 bis 1400 Parkplätze bieten. Die Kosten für Planung, Bau und Betrieb der Einstellhalle übernimmt die Besitzerin des Wankdorf-Centers, die UBS Asset Management AG.

Die Stadt Bern muss lediglich personelle Ressourcen aufwenden, um den Prozess zu begleiten. Die Investorin und die Stadt evaluieren bis Ende 2023, wo genau die Einstellhalle gebaut werden soll. Die beiden Parteien haben dazu eine Planungsvereinbarung unterzeichnet. Im Jahr 2024 soll dann der Grundsatzentscheid gefällt werden, ob die Einstellhalle gebaut wird, und allenfalls mit der Planung gestartet werden.

Direktzufahrt ab Autobahn

Stadtpräsident Alec von Graffenried (GFL) zeigt sich erfreut: «Die Stadt Bern hat ohnehin beabsichtigt, die Parkplätze auf der Grossen Allmend entlang der Papiermühlestrasse aufzuheben.» Diese seien nicht nur störend auf dem Naherholungsgebiet Allmend, sondern gar gesetzwidrig, da sie in dieser Zone nicht erlaubt seien. In einem nächsten Schritt wären auch die anderen oberirdischen Parkplätze beseitigt worden.



Parkfelder auf der Grossen Allmend neben der Papiermühlestrasse – diese könnten bald der Vergangenheit angehören. Foto: Raphael Moser

Ohne Ersatz können die Parkplätze aber nicht aufgehoben werden: Der Kanton gibt das Parkplatzangebot für den Veranstaltungsort Wankdorf vor. Es müssen deshalb 980 Ersatzparkplätze geschaffen werden. Dieser kantonale Richtplan ist verpflichtend.

Somit kommt die Stadt mit der Aufhebung der Allmend-Parkplätze ihrem Ziel nicht näher, die städtischen Parkplätze um 12 Prozent zu verringern. Ein Widerspruch? «Auch den Nachbargemeinden ist es ein Anliegen, dass wir die Parkplätze nicht ersatzlos streichen», sagt von Graffenried. «Ittigen, Bolligen und Ostermundigen fürchten, dass die Parkierenden ansonsten auf ihr Gemeindegebiet ausweichen.»

Zusätzlicher Verkehr soll auch in der Stadt Bern möglichst vermieden werden. Die Zufahrt für die Einstellhalle soll laut Alec von Graffenried via Bolligenstrasse, die direkt von der Autobahn her erreichbar ist, erfolgen. Und nicht via Papiermühlestrasse. Dadurch

bliebe der Verkehr von den Quartieren fern, was besonders das Breitenrainquartier entlaste.

Flächenausbau im Stadion

Der Antrieb der Investorin UBS ist es jedoch nicht, die Allmenden aufzuwerten: Das Wankdorf-Center soll verdichtet werden, wodurch zusätzliche Parkplätze benötigt würden. Gemäss UBS-Sprecherin Sabrina Adam prüft die Investorin derzeit, im Wankdorf-Center zusätzliche Flächen für Dienstleistungsbetriebe, Werkstätten und Produktion zu schaffen. Dazu könnte der Raum im Stadionmantel genutzt werden, sprich unter den Sitzrängen.

Auch wird in Erwägung gezogen, das längliche Gebäude am Quartierplatz neben dem Stadion um zwei Geschosse aufzustocken. Eine Überbauungsordnung werde derzeit erarbeitet, wie Sprecherin Adam sagt. Wird die Verdichtung des Wankdorf-Centers umgesetzt, müssten aufgrund der rechtlichen Vorgaben 300 neue

Parkplätze geschaffen werden. Diesen Bedarf an Parkflächen soll die Einstellhalle decken.

Für YB wäre die frei werdende Fläche auf der Grossen Allmend ein Glücksfall. Der Bedarf an Rasenflächen in der Stadt Bern wächst, unter anderem wegen der zunehmenden Popularität des Frauenfussballs. Bis 2030 fehlen zwölf Naturrasenplätze für den Breiten- und Spitzensport, wie die Stadt Bern schreibt. Die Young Boys sind auf zwei bis drei zusätzliche Trainingsfelder angewiesen.

«Uns ist es wichtig, dass die Felder möglichst nahe am Stadion Wankdorf liegen», sagt YB-Mediensprecher Albert Staudenmann. «So können wir die bereits bestehende Infrastruktur nutzen.» Mit der Aufhebung der Parkplätze auf der Grossen Allmend könnten genügend Trainingsplätze für die Young Boys geschaffen werden.

Der Fussballverein benötigt zusätzliche Trainingsmöglichkeiten besonders auf Naturrasen. Bislang wird im Stadion Wank-

dorf auf Kunstrasen gespielt. Spätestens 2025 muss auf Naturrasen umgestellt werden – zumindest vorübergehend. In diesem Jahr findet die Europameisterschaft der Frauen unter anderem in Bern statt. Und für diese Spiele ist Naturrasen vorgeschrieben.

Naturrasen bringt jedoch den Nachteil mit sich, dass die Spielfelder weniger intensiv für Trainings genutzt werden können. Dadurch steigt der Bedarf an neuen Flächen. Zudem sei es für die erste Mannschaft wichtig, auf demselben Rasentypus zu trainieren, auf dem sie auch ihre Matchspiele, so YB-Sprecher Staudenmann. Auch wenn der Berner Gemeinderat die neuen Trainingsfelder unterstützt, kann sich YB der Sache noch nicht sicher sein: Die Stadt muss dafür den Zonenplan ändern, was die Zustimmung der Stimmbevölkerung erfordert.

Neben den Young Boys sollen auch andere Nutzer und Nutzerinnen von den frei werdenden Flächen profitieren können.

Moutiers grösste Fabrik vor Fusion

Tornos/Starrag Kurz bevor Moutier vom Kanton Bern zum Jura wechselt, steht beim bedeutendsten Industrieunternehmen des Städtchens eine neue Eigentümerstruktur zur Debatte: Der Drehmaschinenhersteller Tornos prüft eine Fusion mit dem in Rorschacherberg SG ansässigen Werkzeugmaschinenhersteller Starrag. Das teilten die beiden Unternehmen gestern mit.

Entscheidende Kraft beim Deal ist Walter Fust. Der 81-jährige Gründer und langjährige Chef der Elektrogeräthändler Dipl. Ing. Fust ist Grossaktionär bei beiden Firmen: An Starrag besitzt er laut Geschäftsbericht einen Mehrheitsanteil von rund 54 Prozent, an Tornos knapp 49 Prozent.

Da er bei beiden Unternehmen für die Aktionärinnen und Aktionäre die besten Bedingungen für eine Fusion herausholen muss, befindet er sich in einem Interessenkonflikt. Aufgrund der Verbindungen habe sich Walter Fust in beiden Verwaltungsräten beim Beschluss über die Fusionsprüfung der Stimme enthalten, heisst es. Für die Fusion spreche, dass sich die Marktleistungen beider Firmen ausgezeichnet ergänzten. Die Positionen würden gestärkt, in allen Bereichen böten sich grosses Entwicklungspotenzial und Synergien.

Befürchtungen in Bezug auf einen Arbeitsplatzabbau oder die Verlagerung von Unternehmensanteilen treten die Konzerne entgegen: Ein Stellenabbau sei nicht vorgesehen, auch die Marken Tornos und Starrag sowie die lokale Verankerung sollen erhalten bleiben. Tornos verfügt über 681 Vollzeitstellen, Starrag über circa 1300. (jw)

Nachrichten

20 Franken mehr für Heimbewohner

Kanton Bern Heimbewohnerinnen und -bewohner mit Ergänzungsleistungen sollen künftig 20 Franken mehr pro Monat für persönliche Ausgaben erhalten. Mit der Massnahme will der Regierungsrat die Teuerung ausgleichen, wie er in einer gestern publizierten Antwort auf eine Motion von Hasim Sancar (Grüne/Bern) schreibt. Heute liegt der Betrag bei 367 Franken. (SDA)

Eingekehrt

70 Schnitzel und kochende Kellnerinnen

Paris. Das ist unser erster Gedanke, als wir ins **Jack's beim Hotel Schweizerhof in Bern** treten. Die Geschichte der historischen Brasserie ist förmlich spürbar. Davon zeugen auch all die Namen, die an den Sitzbänken angebracht sind. Der Hotelier Jack Gauer ist der Namensgeber des Lokals, das in den 1980ern eröffnet wurde.

Bei unserem Besuch liegt ein Duft in der Luft, der uns durch den ganzen Abend begleiten wird. Es riecht nach Butter, Caramel und Orange. Wir fühlen uns sofort wohl. Küchenchef Wolfgang Schmidt anscheinend auch, als er Anfang Abend eine Runde durch sein Lokal dreht und die Gäste grüsst.

Wir bestellen ein Bier (10 Fr.), das der Schweizerhof-Hoteldirektor Maximilian von Reden



mit der Berner Mikrobrauerei Braukunst gebraut hat. Dieses wird vom Personal als IPA angepriesen, ist erfreulicherweise nicht so bitter und wird im Pils-glas serviert. Zum Pils essen wir Brot mit warmer Butter und einem perfekten Hummus.

Wir starten mit einem grossen Tatar (48 Fr.). Dieses reicht für zwei, wird am Tisch und nach unserem Gusto zubereitet. Wir bekommen einen Löffel zum Probieren, noch etwas Salz, und dann wird angerichtet. Auf dem

Tellerrand warten ein Mikrosprossen-Salätchen und ein Wachtelei. Ganz ohne Fleischwolf hat das Tatar prächtigen Biss. Die buttrigen Brìochebrote perfektionieren den Einstieg.

Bekannt ist das Jack's abgesehen von seiner Geschichte wegen seines Standorts: Es gehört zum Fünfsterntelhotel Schweizerhof, dieses wiederum zur Bürgenstock Collection. Vom Bürgenstock wurde der Küchenchef Wolfgang Schmidt abgeworben. Er hat ein stabiles Team in der Küche aufgebaut, dessen Leistung mit 14 «Gault Millau»-Punkten bewertet ist. Berühmt ist das Wiener Schnitzel (klein 47 Fr., gross 55 Fr.). Täglich werden rund 70 Portionen bestellt.

Wir wollen die anderen Talente des Deutschen sehen und bestellen einen vegetarischen

Hauptgang: Artischocke (36 Fr.). Als die Teller aufgetragen werden, ziehen sie alle Blicke auf sich. Das Gemüse ist gigantisch gross. Die inneren Blätter sind entfernt, dort ist ein Artischockenschaum angerichtet. Ihm fehlt etwas Salz. Und vielleicht Essig, meint die Begleiterin.

Dieses Wunder der Natur macht uns Spass: Wir zupfen die Blätter ab, auf jedem kommt gleich

Die Quittung

Auf dem Tisch: Klassische Gerichte mit Perfektionsanspruch, ergänzt mit französischen Spezialitäten. **Abgerechnet:** Dieses Lokal besucht man nicht jeden Tag, die Preise sind für den Durchschnittsverdiener hoch, aber viele Gäste haben etwas zu feiern.

etwas vom Schäumchen mit. Der Höhepunkt ist das Herz, das gross und zart ist. Artischocke ist ein sperriges Gemüse zu Wein, so bestellen wir dazu ein Glas Moët Chandon Vintage Rosé (24 Fr.). Der kuriose süsse Geschmack, den man bei Weisswein bekommt, stellt sich so auf der Zunge gar nicht erst ein.

Eine Wolke der Glückseligkeit erreicht uns. Das Geheimnis

des Duftes ist gelüftet: Am Nebentisch hat eine Dame ein Dessert bestellt. Die Kellnerin brät es ihr am Tisch, nachdem aus ihrer Pfanne blaue Flammen gezüngelt haben. Crêpe Suzette! Alsbald züngelt auch bei uns eine Stichflamme, wonach die geschmolzene Butter und der Zucker mit Grand Marnier abgelöscht werden. Die sechs kleinen Crêpes (23 Fr.) werden mit wunderbarem Vanilleeis serviert.

Mit diesem Orangengeschmack im Mund hätten wir den Abend auch beenden können. Doch wir gönnen uns Espresso (6.50 Fr.) und Friandises.

Claudia Salzmann

Jack's Brasserie, Bahnhofplatz 11, 3001 Bern. Mittags ausser Sonntag, Abendservice täglich.