

Vögeli-Walter und die Steinkauzaktion

Naturschutztafel in Wiedlisbach Auf dem Friedhof verschlingt ein Baum ein Schild. Dieses erinnert an das Wirken des Naturschutzvereins – und an seinen kauzigen Gründer.

Julian Perrenoud

Der Friedhof ist eigentlich der passende Ort für diese Geschichte: Es geht um eine Botschaft, die im Jahr 1948 auf einer Tafel an eine junge Ahornblättrige Platane geheftet worden ist. Diese Botschaft dürfte bald in Vergessenheit geraten. Denn sie verschwindet immer mehr unter der Rinde und wird Teil des Baums.

Zu erkennen sind heute nur noch verblichene schwarze Striche auf weissem Grund. Beständig rückt die Rinde weiter vor und schliesst, wie bei einer Wunde, die kleiner werdende Lücke.

Jakob Schluep ist der Sohn eines früheren Tierarztes in Wiedlisbach und im Städtli aufgewachsen, heute lebt er in Murten. Er weiss, was auf der Metalltafel steht: Um die Jahrtausendwende griff der Hobbyfotograf erstmals zur Kamera, als er auf dem Wiedlisbacher Friedhof vor der Platane stand. In den folgenden Jahren hat er den Baum immer wieder fotografiert.

Der Originaltext auf dem Schild lautete:

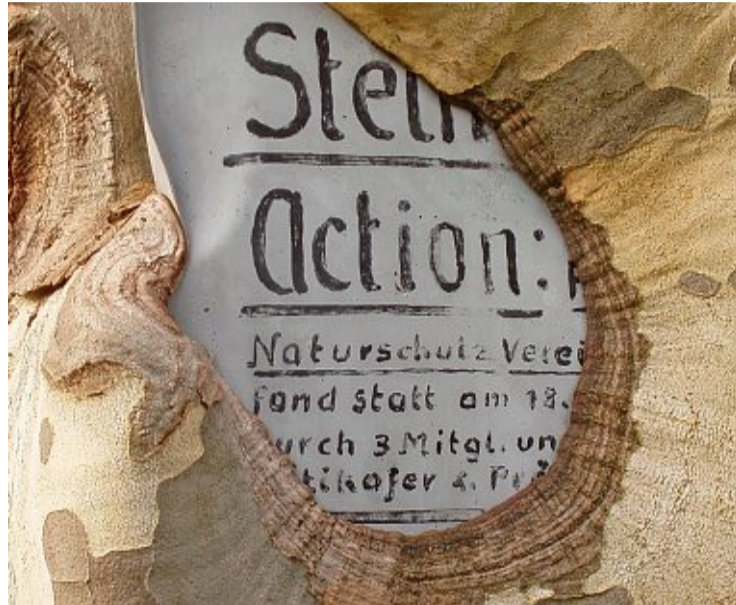
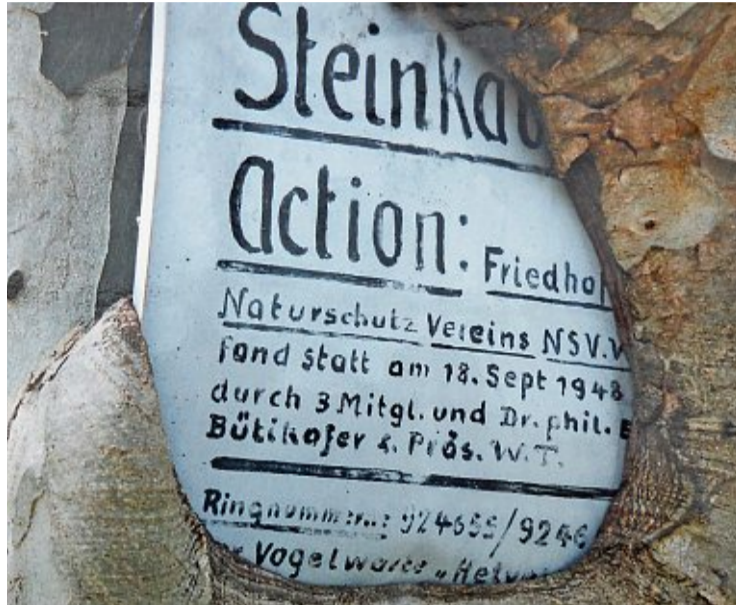
Steinkäuze Action: Friedhof des Naturschutz Vereins NSV.W fand statt am 18. Sept. 1948 durch 3 Mitgl. und Dr. phil. E. Bütikofer & Präs. W. T. Ringnummer: 92 46 55 / 92 46 56

Die auf der Tafel namentlich erwähnte Person war damals keine unbekannte im Städtli: Ernst Bütikofer arbeitete bis in die 1950er-Jahre als naturwissenschaftlicher Sekundarlehrer an der Schule in Wiedlisbach und war aktives Mitglied des lokalen Naturschutzvereins.

«Skurril, aber intelligent»

Diesen 1929 gegründet und seit her präsiert hatte Walter Tschumi, dessen Initialen ebenfalls auf der Tafel am Baum angebracht sind. Hobbyfotograf Schluep beschreibt ihn als «skurrilen, aber intelligenten Mann», dem vor zwei Jahren eine Ausstellung im Museum Kornhaus gewidmet war.

In Wiedlisbach kannten Tschumi alle als Vögeli-Walter, weil er sich zeitlebens für das Wohl der Vögel eingesetzt hatte.



Die Beschriftung ist kaum noch zu sehen, die Rinde verleiht sich die Tafel mehr und mehr ein. Fotos: PD / Jakob Schluep

Meist spazierte er gut angezogen mit einem Leiterwagen durchs Städtli. Auf dem Gefährt stand unter einem Vogelhäuschen etwas altertümlich: «Tragt Sorge zur Creatur!» Walter Tschumi lebte als Einzelgänger. Bereits mit 18 Jahren gründete er den Naturschutzverein Wiedlisbach, der sich etwa darum kümmerte, Vögel im Winter zu füttern oder Feuchtgebiete, Bachläufe und Hecken zu erhalten.

1948 führten Bütikofer und Tschumi die «Steinkäuze-Action» durch, die Tafel auf dem Friedhof sollte daran erinnern. Gott-

Die Menschen werden sich künftig höchstens fragen, weshalb die Platane an dieser einen Stelle eine derart auffällige Verdickung hat.

lieb Holzer, ehemaliger Lehrer im Städtli, weiss, dass es sich bei dem Schild nicht um das einzige handelt. «Walter Tschumi hat damals etwa hundert davon im ganzen Bipperamt aufgehängt.» Jene, die noch nicht verschwunden sind, hat Holzer fotografiert.

Nur drei Präsidenten

Den von Tschumi gegründeten Verein gibt es heute noch. Bis zu seinem Tod amtierte er als Präsident, seither hat es in 95 Jahren erst zwei weitere Präsidenten gegeben. «Das ist schon bemerkenswert», findet Holzer.

Die eingewachsene Metalltafel steht auch für die Beständigkeit der Natur. Der Baum wuchs ja nicht nur in die Höhe, sondern auch in die Breite. Hinter dem angenagelten Blech konnte er nicht dicker werden, also wuchsen seine Ringe langsam drumherum – und von dort nach innen.

In ein paar Jahren wird vom Schild nichts mehr zu sehen sein. Und die Menschen werden sich künftig höchstens fragen, weshalb die Platane an dieser einen Stelle eine derart auffällige Verdickung hat.

Das Dorf kann aufatmen – im Grütli gehts weiter

Restaurant in Wasen «Ich habe einfach das Gefühl, wir sollten ein Dorfbeizlein haben.» Das sagt Silvia Eggmann, seit 24 Jahren in Wasen daheim und schon lange im Gastgewerbe tätig.

Eggmann übernimmt am April das Restaurant Grütli. Allerdings nicht als Pächterin, sondern als angestellte Geschäftsführerin. Pächter und Betreiber der Beiz ist der Verein IG Grütli; er wurde 2021 gegründet, als die Pensionierung des langjährigen Wirtepaars näher rückte. Nicht weniger als der Erhalt der Dorfbeiz ist sein Zweck.

Silvia Eggmann ist mit dem Grütli vertraut, sie war hier unter dem vormaligen Pächter – er hat den Betrieb im Februar nach nur einem Jahr wieder verlassen – als Chef de Service tätig. Davor arbeitete sie in der Brauschür in Zollbrück und früher im unterdessen geschlossenen Restaurant Rössli in Wasen. «Ich kenne im Dorf viele Leute und die Vereine», sagt sie.

Pächter und Betreiber

Wie genau das Angebot im Grütli in Zukunft aussehen wird, weiss die Wirtin noch nicht – «wir wollten zuerst den Entscheid der ausserordentlichen Mitgliederversammlung abwarten».

Diese hat am Montag einer Statutenänderung zugestimmt. Neu kann der Verein nicht nur als Pächter, sondern auch als Betreiber des Grütli amtieren und eine Geschäftsleiterin einstellen. Dem Verein gehört das Inventar im Haus, die Liegenschaft selbst ist im Besitz der Kupferhof AG aus Liestal.

Die Verantwortung für das Grütli wird neu auf mehrere Schultern verteilt: Eine Betriebskommission werde eine vierköpfige Geschäftsleitung bestimmen, heisst es in einer Mitteilung. Diese sei «für sämtliche Geschicke des Restaurants zuständig».

Etwa für das Personal. Das Team besteht momentan aus Silvia Eggmann, einer weiteren Servicefachfrau und einer Köchin. Eine Person in der Küche sowie Aushilfskräfte für den Service werden noch gesucht. «Wir möchten so aufgestellt sein, dass wir auch grössere Anlässe durchführen können», so Eggmann.

Spätestens am 10. April sollen im Grütli wieder Gäste bewirtet werden. (we)

Eingekehrt

Der Platanenhof blüht auch ohne Punkte auf

Draussen vor dem Restaurant Platanenhof steht ein Stammgast und zieht an einer Zigarette. Uns ankommenden Testesserinnen und -essern sieht er wohl an, dass wir zum ersten Mal hier sind. «Ein super Speiserestaurant», sagt er und schürt damit die Erwartungen.

Der Platanenhof in Kirchberg befindet sich in einem alten, umgebauten Bauernhaus. Sonja Baumgartner führt das Restaurant schon seit dreizehn Jahren, früher mit Punktekoch Adrian Baumgartner, seit 2019 allein mit drei Mitarbeitenden.

Nach einem fast schon frühlingshaften Tag erhalten wir einen Tisch in der Platanenstube. Er befindet sich gleich unter dem Fenster, das einen



Blick in die Küche erlaubt, wo der Küchenchef und die Angestellte am Werk sind. Auf die Dekoration wird hier grossen Wert gelegt, die Zeichen stehen schon auf Frühling. Als Amuse-Bouche erhalten wir von der freundlichen Servicefrau ein Rüeblisüppi und ein Bergkäsetatar.

Worauf genau wir uns einlassen würden mit unserem Besuch, das wussten wir nicht.

Der Platanenhof publiziert im Internet keine Speisekarte. «Unsere Karte hängt davon ab, welche Produkte gerade verfügbar sind und wie wir diese bestmöglich kombinieren können», heisst es stattdessen.

Eine dieser Kombinationen erhalten wir zur Vorspeise. Das Randencarpaccio (16 Franken) ist mit Orangenschnitzen, Baumnüssen und Frühlingzwiebeln garniert und mit der leichten Sauce sehr erfrischend.

Auch der grüne Salat mit Lachs (15 Franken) überzeugt uns. Der Fisch ist äusserst grosszügig bemessen, der Salat mit Radieschen und Kernen ergänzt.

Zum Hauptgang bestellen wir einen Sesam-Kräuter-Knödel,

der mit einer Rosmarin-Rahm-Sauce serviert wird (29 Franken). Der Knödel ist ausgezeichnet gewürzt. Nicht auf der Karte, dafür im Tagesangebot ist eine währschafte Waadtländer Saucisson, die mit Senf und knusprigen Frites (26 Franken) serviert wird.

Zu beiden Hauptgängen wird ein Gemüsebouquet aufgetischt. Der knackige Blumenkohl, das Sauerkraut und die süssen Rüeblen haben alle eine unterschiedliche Geschmacksnote und sind sorgfältig zubereitet worden. Die Portionen sind gross genug, sodass wir auf den angebotenen Nachschlag verzichten.

Zum Abschluss bestellen wir zweimal Kuchen. Einmal einen

Schoggikuchen mit Orangenschnitzen und Vanilleglace (14 Franken), einmal einen Mandelkuchen, der mit warmen Apfelschnitzen und einer

Die Quittung

Auf dem Tisch Übersichtliche Karte mit Fleischgerichten wie Tatar und Cordon bleu oder Kalbsgulasch, wenige Vegigerichte.

Abgerechnet Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ausgesprochen gut, finden wir.

Aufgefallen Auch in der Gaststube herrschte bei unserem Besuch viel Betrieb.

Abgefallen Das Bierangebot ist mit gerade mal zwei Sorten einer Schweizer Grossbrauerei dürftig.

Lebkuchenglace serviert wird (15 Franken).

Letzteres erscheint uns zunächst etwas mutig, Weihnachten ist schliesslich vorbei. Aber die Glace ist so samtig und gar nicht mal so süss, der Geschmack des Gewürzes eher dezent, sodass diese Komposition aufgeht.

Als wir das Restaurant verlassen, ist der Stammgast bereits gegangen. Er hat mit seinem Versprechen recht behalten.

Johannes Reichen

Adresse: Ersigenstrasse 13, 3422 Kirchberg. **Öffnungszeiten:** Dienstag bis Freitag geöffnet. **Telefon:** 034 445 45 40. **Website:** www.restaurant-platanenhof.ch