

39 Jahre im Dienst des Waldes

Lauterbrunnental Ralf Schai, Betriebsleiter des Forst Lüttschinentäler, tritt in den Ruhestand. Was er nie vergessen wird und wieso er nicht gern im Büro sass.



Nach 39 Jahren im Amt tritt Ralf Schai (rechts), Revierförster und Betriebsleiter Forst Lüttschinentäler, in den Ruhestand. Sein Nachfolger ist Timm Näpfli (links). Foto: Raphael Moser

Murielle Buchs

Vier grosse Stürme, die fortschreitende Klimaerwärmung, die Einwanderung des Rothirschs: Ralf Schai hat in seiner Karriere als Revierförster und Betriebsleiter des Forst Lüttschinentäler dies und vieles mehr erlebt. 39 Jahre lang hat er sich mit Herzblut für die Wälder im Lauterbrunnental eingesetzt.

Ende März ist der 64-jährige in den Ruhestand getreten. Die Betriebsleitung hat er in jüngere Hände übergeben. Zeit für ihn, um auf fast vier Jahrzehnte zurückzublicken.

6000 Hektaren gross

«Das Bewusstsein in der Bevölkerung für den Wald ist gestiegen», resümiert Ralf Schai. «Früher war der Wald zur Nutzung da. Heute steht sein Schutz im Vordergrund.» Gibt es genug Verjüngung im Wald? Sind die bestehenden Baumarten stabil? Diese und weitere Fragen stehen für den Förster im Zentrum.

Die Aufgaben eines Revierförsters sind vielfältig und konzentrieren sich auf die Pflege, die Bewirtschaftung und den Schutz des Waldes. Dazu gehören die Aufforstung, Waldpflege, Holzschläge, die Beratung von Waldbesitzern und mehr. «Ich habe die Vielseitigkeit der Arbeit in

der Natur stets geschätzt», betont Schai.

6000 Hektaren gross ist das Waldgebiet, für das der 2019 gegründete Gemeindeverband Forst Lüttschinentäler zuständig ist. Zu diesem zählen die Burgergemeinde Wilderswil, die gemischte Gemeinde Lüttschental sowie die Einwohnergemeinden Gsteigwiler, Gündlischwand und Lauterbrunnen.

Als Betriebsleiter verbrachte Ralf Schai rund die Hälfte seiner Arbeitszeit mit Planungsarbeiten. «Die Personalführung, die Einsatzplanung und die Ausbildung von Lernenden gehörten zu meinen Aufgaben.» Im Büro sass der Lauterbrunner weniger gern. «Am meisten Freude habe ich, wenn ich in der Natur bin. Das ist die wahre Arbeit des Försters.»

Urvertrauen in die Natur

Zu den eindrücklichsten Erlebnissen in Ralf Schais Karriere gehören die vier grossen Stürme der Jahre 1988, 1990, 1999 und 2012 sowie deren Konsequenzen. «Ende April 2012 führte ein Föhnsturm innerhalb von zwei Tagen zum Umsturz von rund 12'000 Kubikmetern Holz. Das sind circa 12'000 Bäume.»

Die Aufräumarbeiten bedeuteten insgesamt 24'000 zusätzliche Arbeitsstunden für den re-

gionalen Forst. «So ein Ereignis könnte uns bald wieder treffen», sagt Schai nachdenklich.

Auch die Auswirkungen des Klimawandels sind im Tal spürbar. «Die Baumgrenze verschiebt sich deutlich nach oben», erklärt der Fachmann, und fügt scherzend an: «Womöglich ist der Männlichen in 100 Jahren bewaldet.»

Die grösste Herausforderung für den heimischen Wald ist gemäss Ralf Schai jedoch die Ausbreitung des Rothirschs. «Ein Problem, das schon lange besteht und bis heute nicht gelöst ist.» Der Hirsch fresse jene Baumarten, die in Zeiten des Klimawandels besonders wichtig seien für einen gesunden und stabilen Wald: Bergahorn, Linde, Eiche und andere. «Aus Sicht des Forst sind die ökologischen Auswirkungen entsprechend gross.»

Allen Widrigkeiten zum Trotz hat Ralf Schai gelernt, der Natur stets zu vertrauen. «In meiner Karriere als Förster habe ich einige Fehler gemacht. Doch die Natur hat immer geholfen und vieles selbst geregelt.»

Frischer Wind im Forst

«Erholungswald, Nutzwald, Schutzwald und Wirtschaftswald zugleich – die Ansprüche an den heimischen Wald sind gestiegen», hält Timm Näpfli fest. Der

31-Jährige ist der Nachfolger von Ralf Schai und hat das Amt des Betriebsleiters und Revierförsters per 1. April angetreten.

Auf ihn warten viele neue Aufgaben und Herausforderungen. «Ich trete in grosse Fussstapfen», sagt er, und blickt zu Ralf Schai. «Ich bin froh, dass ich das Amt in gute Hände übergeben darf», erwidert dieser.

Timm Näpfli absolvierte beim Forst Lüttschinentäler die Lehre. «Ich kenne den Ort und das Team. Nach ein paar Berufsjahren ausserhalb der Region kehre ich gern in meine Heimat zurück.»

Das Rad werde er nicht neu erfinden, so der neue Betriebsleiter. Die Büroarbeit will er vereinfachen und vermehrt digitalisieren, die Förster sollen neu ausgerüstet werden. «Die bereits erwähnten Herausforderungen in unserem Beruf werden uns weiterhin beschäftigen», fährt Näpfli fort. «Zunehmende Wetterextreme, Wildschäden, die diversen Ansprüche an den Wald, aber auch der Fachkräftemangel.»

Timm Näpfli blickt positiv in die Zukunft. «Ich freue mich und bin motiviert», betont er. «Der Beruf des Försters ist so vielfältig, besonders hier im Tal. Und schliesslich will ich auch ein paar eigene Fussstapfen hinterlassen.»

Weiter wurden die Ressorts Kultur und Soziales zusammengelegt. Martha Bieri (SVP), die sich bereits seit rund sieben Jahren für das Ressort Kultur engagiert, «kann ihre berufliche Erfahrung in der Gesundheitsbranche neu auch in den Bereich des Sozialen einbringen», schreibt die Gemeinde. Mit der Neustrukturierung erhofft sich der Gemeinderat eine «Verschlankeung von Arbeits- und Personalprozessen». (PD)

Gemeinderat organisiert sich wegen Belastung neu

Oberhofen Die Exekutive entschied, das Ressort Bau auf zwei Ratsmitglieder aufzuteilen.

Die letzten Jahre haben gezeigt, dass das Ressort Bau sehr viel Arbeit abverlangt. Grosse Projekte wie beispielsweise die Sanierung und der Ausbau der Schulanlage Friedbühl waren anspruchsvoll. Um die Aufgaben besser zu verteilen, organisiert sich der Gemeinderat von Oberhofen neu. Dies geht aus einer Mitteilung der Gemeinde hervor.

Stefan Stadler (FDP) steht neu dem Ressort Hochbau und Pla-

nung vor. Dieses umfasst alle An- gelegenheiten der Baubewilligungs- und Baupolizeigeschäfte, der Raumplanung sowie der gemeindeeigenen Liegenschaften.

Kompetenzen nutzen

Stadler ist in der Einwohnergemeinde Steffisburg als Stv. Leiter der Abteilung Hochbau/Planung seit 10 Jahren tätig und bringt somit Fachwissen für das neu geschaffene Ressort mit.

Romeo Arnold (GLP) steht dem Ressort Tiefbau und Umwelt vor. Dieses umfasst die Wasserversorgung, Abwasserentsorgung, den Strassen- und Wasserbau, die Abfallentsorgung sowie alle Umweltthemen. Der Umweltingenieur hat langjährige Erfahrung als Projektleiter im Bereich Wasserbau und Naturgefahren. Stefan Stadler und Romeo Arnold vertreten sich jeweils gegenseitig.

ANZEIGE

Zollhaus Automobile AG
Allmendstrasse 189
3603 Thun
033 222 85 31
www.zollhaus-automobile.ch

Ihr HONDA und KGM Partner in Thun

- Neuwagen & Occasion
- Persönliche Beratung
- Reparaturen & Service

Eingekehrt

Italienische Risotto-Kunst im Galgenfeld

Gegen den Strom: Das Restaurant Contra Corrente, das im vergangenen Herbst im Berner Galgenfeld eröffnet wurde, beweist beim Testbesuch tatsächlich Eigenständigkeit. Bemerkenswert ist allein schon die Lage im Industriequartier, an einem holprigen Abschnitt der Ostermundigenstrasse, den man normalerweise bloss schnell hinter sich bringen will.

Von aussen betrachtet könnte auch das Restaurantgebäude auf dem Areal einer ehemaligen Schlosserei ein Industriebau sein. Im Innern verströmen die nackten Betonwände ebenfalls einen gewissen Industrie-Chic – allerdings gepaart mit einer stilvollen Einrichtung und eleganten Lampen, die für ein behagliches Klima sorgen.

Durchaus abseits des Mainstreams bewegt sich auch der Primo aus Spargelrisotto mit Burrata und Grapefruit (31.50 Fr.). Die für eine Vorspeise sehr üppige Portion könnte kaum sämiger sein, was von der nicht minder cremigen Edel-Mozzarella-Variante noch unterstrichen wird. Dazu knackige grüne Spargelstücke und die bitter-säuerliche Note der filetierten Grapefruitschnitze – ein perfekter Start.

Auch die andere Vorspeise – Mozzarellakugeln mit Lachs (19.50 Fr.) – ist keine alltägliche Kombination. Mozzarella in Lachs einzuwickeln, dafür braucht keine lange Ausbildung; geschmacklich überzeugt aber auch dieser Teller, wobei Rucola und Aceto-Spritzer das Ganze nicht nur optisch aufpeppen.

Nach dem Lachs rühmt der Begleiter auch die Kalbsleber mit Weisswein und Zwiebeln, serviert mit Tomatenrisotto (39.50 Fr.). Ihm gefällt, dass die Leber hier in Form richtiger Fleischstücke serviert wird, statt wie meist klein geschnitten. Sein Risotto ist wohl gar noch cremiger als jener mit Spargelstücken. Dass der aufmerksame Kellner fragt, ob er einen Löffel möchte, ist jedenfalls nicht übertrieben. So mögen wir das – obwohl der Risotto für den Begleiter noch ein bisschen mehr Biss vertragen hätte.

Die Hauptspeise des Einkehrers – Rotbarschfilets in Folie gebacken, serviert mit Rosmarinkartoffeln (37.50 Fr.) – fällt zum Glück weniger üppig aus als die Vorspeise. Trotzdem bleiben am Ende ein paar der in Konsistenz und Geschmack einnehmenden Kartoffelstücke übrig.



Die kleinen Fischfilets hingen flutschen noch gut runter. Sie sind mit Kräutern, Kapern und Oliven fein gewürzt. Der Sud, in dem sie liegen, schmeckt entsprechend gut, ist allerdings etwas gar dünn.

Zum Abschluss wählen wir ein kleines Tiramisù (10.50 Fr.) und eine Crema Catalana (13 Fr.), beides tadellos. Während Erstes mit locker dahingestreuten Amaretto-Bröseln einen knusprigen Extratwist erhalten hat, sticht bei Zweiterer vor allem eine intensive Zitrusnote hervor.

Dass nicht strikt Italienisches serviert wird, könnte an der Herkunft des Eigentümers und Erfinders des Hauses liegen. Gegen Ende des Abends macht Agostinho Fernandes die Runde und fragt die Gäste nach dem Befinden.

Fragt man ihn etwas aus über seine Rolle, erzählt er, wie er vor rund 30 Jahren als Gastarbeiter aus Portugal in die Schweiz gekommen sei. Mit harter Arbeit könne man etwas erreichen, sagt er lächelnd. Dass es sich lohnen kann, mitunter gegen den Strom zu schwimmen, denkt er sich wohl dazu.

Christoph Hämmann

Die Quittung

Auf dem Teller: Klassische italienische Gerichte aus den Abteilungen «Salat & Suppe», «Pasta & Risotto», «Fisch & Fleisch» sowie Desserts. **Abgerechnet:** Gerade noch angemessene Preise. **Aufgefallen:** Zum Contra Corrente gehören auch eine Cafébar, die werktags um 9 Uhr öffnet, eine Rooftop-Bar und das Businesshotel Il Momento. Letzteres profitiert laut dem Eigentümer von der Nähe zu Messengelände und Sportstadien und ist gut angelaufen. **Abgefallen:** Da hat ein WC mal eine Duschfunktion und dann funktioniert diese nicht. **Adresse:** Restaurant Contra Corrente, Ostermundigenstrasse 69, 3006 Bern. Öffnungszeiten: Mo–Fr 11.30–14 und 18–23 Uhr, Sa 17.30–23 Uhr, So geschlossen Telefon: 031 335 00 00 Website: www.contra-corrente.ch