

Stadt plant bis zu tausend Wohnungen

WEYERMANNSHAUS Wo heute Karosserien und Lagerhäuser stehen, soll in zwanzig Jahren ein neues Wohnquartier entstehen. Stadtpräsident Alec von Graffenried konnte gestern erste grundlegende Pläne präsentieren.

Eine schwere Wolkenschicht lässt einzelne Regentropfen gen Boden fallen, ein Lastwagen holpert über die mit parkenden Fahrzeugen gesäumte Strasse, und irgendwo in der Ferne rattert eine Maschine vor sich hin. Das Areal Weyermannshaus-West ist kein Ort, an dem man lange verweilen will. Ein ansässiger Gewerbebetreiber beklagte sich einst, dass das Areal immer bei schlechtem Wetter abgelichtet werde und so automatisch einen trostlosen Eindruck hinterlasse. Aber auch an einem sonnigen Tag sucht man hier vergebens nach spielenden Kindern oder tratschenden Nachbarn.

Das Quartier im Westen der Stadt – gelegen zwischen dem Freibad Weyermannshaus und dem Untermattquartier – wird vom Gewerbe dominiert. Diese Vorherrschaft hat jedoch ein Ablaufdatum: In rund zwanzig Jahren will die Stadt das Areal in ein Wohnquartier umwandeln.

Früher Einbezug des Quartiers

«Sowohl für die Stadt als auch für den Kanton ist dieses Projekt von grosser Bedeutung», betonte Stadtpräsident Alec von Graffenried (GFL). Dieser durfte gestern erstmals Konkretes zu den bereits seit längerem bekannten Plänen verlauten: Auf der Fläche von rund 70 000 Quadratmetern sollen zwischen achthundert und tausend Wohnungen entstehen. Diese Wohnzone wird mit weiteren Nutzungen ergänzt, im Erdgeschoss der neuen Gebäude soll Gewerbe, Gastronomie, Bildung und Kultur einen Platz finden. «Der Schwerpunkt liegt aber klar auf dem Wohnen», so von Graffenried weiter. Man wünsche sich ein lebendiges, urbanes Quartier.

Erarbeitet wurde dieses grobe Konzept im Rahmen eines Studienauftrags; vier interdisziplinäre Teams hatten sich mit dem Gelände auseinandergesetzt und den Dialog mit den Grundeigentümerinnen – namentlich mit der Burgergemeinde Bern und der Post – sowie mit der Quartierkommission Bümpliz-Bethlehem gesucht. «Bei solch grossen



Vom Gewerbe dominiert: Heute finden sich etwa Karosserien oder Lagerhäuser auf dem Areal Weyermannshaus-West.

Foto: Mattias Nutt (PD)



Buntes Modell: So soll das Quartier strukturiert werden. Foto: Damian Poffet (PD)

Projekten ist es wichtig, das Quartier möglichst früh in den Planungsprozess zu integrieren», erklärte der Stadtpräsident. Deshalb werden die erarbeiteten Modelle während der nächsten Wochen an der Looslistrasse 15, gleich angrenzend an das Areal

Weyermannshaus-West, ausgestellt. Bereits am ersten Abend nutzten viele Anwohner die Gelegenheit. Sie wollten erfahren, wie sich das Quartier dereinst entwickeln soll. Viel zu sehen gab es aber noch nicht: Die präsentier-

«Bei solch grossen Projekten ist es wichtig, das Quartier möglichst früh zu integrieren.»

Alec von Graffenried
Stadtpräsident



Alec von Graffenried Foto: Beat Mathys

ten Modelle skizzieren lediglich eine mögliche Ausrichtung des künftigen Quartiers und beschränken sich auf Aspekte wie Freiraum und Erschliessung. Auch das Modell des Teams rund um Architekt Rolf Mühlethaler, welches das Beurteilungs-

mium am meisten überzeugte, lässt noch viel Spielraum.

Flexibles Bauen

Bis aus dem Gewerbeviertel ein Wohnquartier wird, werden sicher noch rund zwanzig Jahre vergehen. Gebaut werden kann erst, wenn die Baurechtsverträge mit den jetzigen Nutzern auslaufen. Der längste davon ist noch bis 2039 gültig.

Die Stadt hofft jedoch darauf, bereits früher mit den ersten Bauarbeiten beginnen zu können. Schliesslich sei auch dies ein Grund gewesen, weshalb man sich für das Projekt des Teams Mühlethaler entschieden habe: Dieses hat sich laut der Jury nicht nur am intensivsten mit dem urbanen Charakter des Geländes auseinandergesetzt, es plant die neuen Gebäude auch zu einem grossen Teil auf den Grundrissen der heute bestehenden Häuser. Dies ermöglicht es, flexibler auf die auslaufenden Baurechtsverträge zu reagieren und jeweils dort aktiv zu werden, wo gerade ein Gebäude frei wird.

Bevor die Baumaschinen anrollen, müssen die Pläne für das neue Quartier aber noch genauer ausgearbeitet werden. Viele Fragen sind noch ungeklärt und sollen nun, in einem nächsten Schritt, im Rahmen einer Planungsvorlage beantwortet werden. Diese wird etwa auch klären, wer genau Bauherr welches Gebäudes sein wird. So liebäugelt etwa auch die Burgergemeinde damit, Wohnungen zu errichten. Voraussichtlich im Jahr 2021 wird die Planungsvorlage dann den Stimmbürgerinnen und -bürgern vorgelegt.

Ein Teil des Übergangsprozesses habe aber bereits begonnen, freute sich gestern Alec von Graffenried: «Das alte Loeb-Lager wird zurzeit von Künstlern zwischen genutzt.» Diese bringen schon heute etwas Farbe in das graue Quartier. Sheila Matti

Die Ausstellung der Studienauftragsbeiträge kann am Samstag, 17. März, von 10 bis 15 Uhr, am Mittwoch, 21. März, von 15 bis 19 Uhr und am Samstag, 24. März, von 10 bis 15 Uhr besichtigt werden.

Besser Esser

Oh, O Bolles

Die Klientel des Restaurants O Bolles am Berner Bollwerk ist primär durstig oder hat schon gegessen, als die Besseresser zum Abendessen eintrudeln. Der Laden brummt selbst mittwochs, jeder Stuhl ist besetzt, und das hippe Publikum ist in Diskutierlaune. Den Service bestreiten dennoch gerade mal zwei Angestellte, die sofort die Getränkekarte bringen, blitzschnell drei Apéros vorschlagen und rassistig servieren: einen Hugo und ein Glas Prosecco, der mit sechs Franken wohl der günstigste der Stadt ist, mutmasst die Besseresserin.

Die Karte ist in schnörkeliger Schrift verfasst, was dem Besseresser Leseschwierigkeiten beschert. Als Snäcks werden die Gerichte in der Karte umschrieben, das reicht von Salat, Oliven, Antipasti-Tellern (ab 10 Fr.) bis hin zu Knoblibrot und halb getrockneten Tomaten (11 Fr.) und dem Chäle-Rugeli (13 Fr.), das sich als Geissenfrischkäse aus der Innerschweiz entpuppt. Er wird mit Balsamico-Feigen serviert. Beim Knoblibrot hätte der Besseresser sich weniger Brot und mehr Tomaten gewünscht. Dafür ist das Rugeli der Besseresserin nicht nur kunstvoll angerichtet, sondern schmeckt auch hervorragend. Danach räumt der Kellner den

ganzen Tisch ab, was bei uns Stirnrünzeln auslöst. Als bald kehrt er zurück und meint, dass wir ja noch Hauptgänge hätten, und tischt wieder auf. Zwei Gänge bestellen wohl nur wenige Gäste.

Die Hauptgänge stehen nicht auf der Karte, sondern auf einem grossen Spiegel, der über dem Stammtisch hängt. Es gibt Boll und Werk. Boll ist ein Vegemü mit Lauch-Räuchertofu-Roulade auf süsssaurem Kürbis an einer Pilzrahmsauce (24 Fr.), unter Werk werden drei Fleischgerichte gelistet. Davon ist das gebratene Poulet bereits ausgegessen. In der Sparte «Aktuell» wird der Besseresser fündig und schnappt sich die letzten Reistaler, Reispäckli mit Sellerieschnitzel, Wirz-Oliven-Gemüse und Randen mit Kokoscreme (24 Fr.). Dazu bestellen wir ein Glas Vale de Pauchs Tinto aus Portugal, der grosszügig eingeschenkt wird und erst noch einen netten Preis hat (5.60 Fr.). Ungefragt werden zwei grosse Gläser mit Hahnenwasser mitgeliefert. Allgemein muss man sagen, die Getränke sind preisgünstig. Das wäre vielleicht auch eine Erklärung, weshalb hier blutjunge Gäste einkehren. Beide Teller putzen wir leer, unsere Bäuche sind rund und wir voll des Lobes. Einzig beim «Aktuell»-Menü hätte man das

Gemüse besser timen und abschmecken können. Das geht auch ohne Geschmacksverstärker, welchen die O-Bolles-Köche sowieso nicht verwenden. Am Werk-Menü gibt es gar nichts zu meckern: Die Roulade ist schön klein, das Gemüse bissfest, die süsssauren Kürbiswürfelchen eine willkommene Abwechslung, und unter Pilzen versteht die O-Bolles-Küche nicht nur Champignons. Bio, frisch, hausgemacht, regional, saisonal, artgerecht – Attribute, die wir Besseresser oft um die Ohren gehauen bekommen. Auch das Restaurant O Bolles beschreibt so seine Philosophie und wird ihr gerecht. Die Besseresser

DIE QUITTUNG

Auf dem Tisch Bioküche mit viel Abwechslung und feinen Saucen.

Abgerechnet Moderate Preise, vor allem auch bei den Getränken.

Aufgefallen Seit Jahren ein kulinarisches Bollwerk am Bollwerk.

Abgefallen Nur Barzahlung, weshalb ein kurzer Verdauungsspaziergang zum Bancomaten nötig war.





Mehr als Wohnen - Alterszentrum Viktoria
Einladung zur Besichtigung

Lernen Sie das Alterszentrum Viktoria mit seinen vielseitigen Wohnangeboten und Leistungen näher kennen: Pflege- und Ferienzimmer, Wohnungen mit Dienstleistung, Tageszentrum, interne Spitex und ein öffentliches Restaurant.

Die nächsten Besichtigungen finden an folgenden Tagen statt:

Mittwoch, 21. März 2018
Dienstag, 1. Mai 2018

Beginn der Führungen um 14.00 Uhr, Dauer ca. 2.5 Stunden.
Telefonische Anmeldungen bitte bis zwei Tage vor der jeweiligen Führung.
Wir freuen uns auf Sie!

Alterszentrum Viktoria AG
Pflege- und Ferienzimmer, Wohnen mit Dienstleistungen, Tageszentrum, Restaurant
Schänzlistrasse 63, 3000 Bern 22, Telefon 031 337 21 11, www.az-viktoria.ch