

Zur Gourmetstube neu ein Bistro

LANGENTHAL Mit 14 Gault-Millau-Punkten und herrschaftlicher Ambiente gilt die Aube bald einmal als nobel und teuer. Ein neuer Bistrobereich soll jetzt unterstreichen, dass es durchaus auch nur ein einfaches Znacht oder ein Glas Wein sein darf.

Die Nachfrage ist laut Geschäftsführerin Romy Frangi weiter steigend. Die Stammkundschaft laufend gewachsen. Das Hotel mit fast 50 Prozent Auslastung auf Kurs. Und das Restaurant zeitweise gar dermassen gut besucht, dass spontane Besucher abgewiesen werden müssen. Ganz falsch scheint es das Auberge-Team also nicht zu machen. Das ist auch den Kritikern von Gault Millau nicht entgangen, die den Restaurationsbetrieb in der mehr als 130 Jahre alten Villa beim Langenthaler Onyx-Kreisletztes Herbst gleich mit 14 Punkten gewürdigt haben (wir berichteten). Dennoch ist die Sommerpause im 2011 eröffneten Hotel-Restaurant der Genossenschaft Solidarität jetzt für einen Konzeptwechsel genutzt worden: Das Hotel und das Restaurant bleiben zwar. Mit einem neuen Bistrobereich soll aber vermehrt auch ein spontanes Publikum angesprochen werden, das vielleicht nur etwas kleines essen oder gar nur ein Glas Wein trinken möchte.

Von 34 auf 50 Sitzplätze

Der bisherige Réceptionsbereich ist deshalb zum Bistro umgebaut, die bisherige Gaststube in einen ebenfalls schlichteren Bistrobereich und eine davon abgetrennte Gourmetstube unterteilt worden. Dadurch hat einerseits die Zahl der Sitzplätze von bisher 34 auf neu 50 erhöht werden können, was der guten Auslastung des Restaurants Rechnung trägt. Gleichzeitig soll aber auch unterstrichen werden, dass ein Essen in der Aube keinesfalls nur nobel und teuer sei, verweist Genossenschaftspräsident Kurt Bachmann auf die massiven Holztsche im Stil französischer Bistros. Und neben Menüs stehen auch schlichtere Mittag- und Abendessen auf der Karte. «Viele Gäste wollen zwar fein essen,



Holztsche statt weisser Tischtücher: Mit dem neuen Bistrobereich wollen Geschäftsführerin Romy Frangi und Küchenchef Florian Stähli in der Aube auch Gäste ansprechen, die nicht ein 5-Gang-Menü suchen.

Thomas Peter

aber nicht unbedingt einen Mehrgänger», weiss Geschäftsführerin Romy Frangi.

Wer es dennoch lieber mehrgängig hat, kommt von Donnerstagsabend bis Samstagabend jeweils in der Gourmetstube auf seine Kosten: Hier verwöhnt Küchenchef Florian Stähli seine Gäste künftig mit einem 5-Gang-Überraschungsmenü.

Der Wert des Grundprodukts

In der Gourmetstube macht eine neue Dekoration zudem deutlich, was Stähli auch im Bistrobereich gross schreibt: den Einsatz von ausschliesslich qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Fotografien von verschiedenen Lieferanten – dem Biobauern vom Wochenmarkt mit seinen Gurken etwa oder dem Nidwaldner Käser mit seinen Geissen – sollen auf den Wert des Grundprodukts verweisen und aufzeigen, dass nicht der Koch allein für ein

gutes Essen verantwortlich sei, erklärt Stähli.

Den Prozess kennen

Für den Küchenchef ist die frische Küche gerade in der Aube, aber auch in anderer Hinsicht ein Muss: Gerade für jene Angestellten, die im Rahmen des beruflichen Reintegrationsprojekts der Genossenschaft an seiner Seite arbeiteten (siehe Kasten), sei es wichtig, den Prozess der Essenszubereitung wirklich von A bis Z zu durchlaufen, sagt er. «Diese Menschen sind in der Regel viel stärker praktisch orientiert als theoretisch.» Eine wirklich frische Küche sei deshalb wichtig für das Verständnis.

Dass Stähli auch damit offenbar nicht ganz falsch liegt, zeigt ein jüngster Ausbildungserfolg: Sein letzter Attestlehrling hat seine Ausbildung in der Aube soeben mit der Note 5 abgeschlossen. *Kathrin Holzer*

DAS WIEDEREINGLIEDERUNGSPROJEKT

Ein Stück Begleitung auf dem Weg zurück

Mehr als zwanzig Personen mit einer psychischen Erkrankung haben dank eines Jobtrainings oder einer Ausbildung in der Langenthaler Aube inzwischen bereits den Weg zurück auf den ersten Arbeitsmarkt gefunden. Die Wiedereingliederung von psychisch Kranken war denn auch überhaupt der Grund, weshalb die Genossenschaft Solidarität Langenthal die altehrwürdige Liegenschaft an der Murgenthalstrasse 5 seinerzeit gekauft und dort 2011 das Hotel L'Aube eröffnet hat.

Fünf bis sechs Trainingsplätze bietet der Betrieb an. Vermittelt werden die Teilnehmenden jeweils über die IV. Durch die Anstellung von Ines Keller vom Vermittlungsmanagement der Spi-

tal Region Oberaargau AG ist auch die psychosoziale Begleitung der Teilnehmenden während der Wiedereingliederung gewährleistet: **Während die Festangestellten der Aube wie Florian Stähli für das Vermitteln des fachlichen und praktischen Wissens zuständig sind, hilft Ines Keller den Teilnehmenden, mit den an sie gestellten Anforderungen umzugehen.**

«Dabei arbeiten wir grundsätzlich nach dem Normalitätsprinzip», verweist Ines Keller auf die ganz realen Bedingungen, unter denen die Teilnehmenden in der Aube arbeiteten. Schliesslich solle diese nur eine Zwischenstation sein auf dem Weg zurück in die Arbeitswelt. *khl*

ANZEIGE

stadttheaterlangenthal

Saison 2015 / 16

Beste Unterhaltung!!
mit „Polizeiruf 117“

SA, 24.10.2015, 20:00 Uhr
im Stadttheater Langenthal

Dies und andere vergnügliche und unterhaltsame Theaterabende mit unseren Abonnements

Vorverkauf und Information: Theaterkasse
KassenBistro jeden Freitag 18-21 Uhr ab August
Telefonisch 062 922 26 66 (Mo bis Fr 8-9/18-19 Uhr)
E-Mail stadtheater@langenthal.ch

Hamlet – Kiss Me, Kate – Löffli-Show – Ohnsorg-Theater – Lewinsky – Nabucco – Pedro Lenz – Weibsteufel – Das kleine Gespen

Tägliche Feldarbeit in den Golddruten

ROGGWIL Indem man invasive Neophyten ausreisse, werde man den Kuckuck nicht retten, sagt Ernst Grütter, Präsident des Vereins für Vogelschutz und Vogelschutz Langenthal.

«Auch ich würde den Kuckuck gerne noch so regelmässig von der Rot her rufen hören, wie das in meiner Jugend hier der Fall war», sagt Ernst Grütter-Schneider in seinem Büro an der St.-Urban-Strasse in Roggwil. Grütter ist Präsident des Vereins für Vogelschutz und Vogelschutz Langenthal. Dass das vertraute «Guggu» praktisch aus dem Oberaargau verschwunden sei, habe jedoch nichts damit zu tun, ob dem Drüsigen Springkraut zu Leibe gerückt wird und damit Brennnesseln als Nahrung für Schmetterlingsraupen wieder Lebensraum finden.

Diesen Zusammenhang hatte Werner Stirnimann in dieser Zeitung hergestellt, als er über die Einsätze seiner Firma Biodiversia gegen Neophyten informierte (wir berichteten). Grütter ergänzt: «Ob der Kuckuck überlebt, ist kaum eine Frage der Nahrungsgrundlage hier, sondern vielmehr eine der

Bedingungen, die er auf seinem langen Zug und in den Überwinterungsgebieten im Regenwald von Westafrika vorfindet.» Die Natur sei heute mit vielen fremden Pflanzen durchsetzt. Das Gefüge der Abhängigkeiten und Beziehungen sei darin vielschichtig und komplex. Mit kriegerischem Vokabular und einem einseitigen Kampf gegen einzelne auffällige Pflanzenarten könne man deshalb keine Arten schützen. Statt durchzugreifen, empfiehlt er, genauer hinzusehen, zu studieren und auch einmal nur zu staunen.

Es krabbelt

Um zu zeigen, wie er das meint, führt er in seinen Garten – einen Albtraum für jeden Neophytenbekämpfer: Mannshöhe Golddruten tauchen ihn in ein leuchtendes Gelb. Doch Ernst Grütter hat nicht nur ein Auge für dieses intensive Farbenmeer, sondern für alles, was darin krabbelt, kriecht und flucht. Wespen, Fliegen, Bienen und Wanzen findet er. «Als Spätblüher ist die Golddrute eine wichtige Nahrungsquelle für Pollensammler, wenn an den meisten Pflanzen und Bäumen die Blüten



Feldarbeit: Ernst Grütter inmitten der Golddruten in seinem Garten. *top*

zu Früchten herangereift sind», gibt er zu bedenken. Es käme ihm deshalb nicht in den Sinn, dieses vielfältige Leben auszurotten, und auch wo er in Naturschutzgebieten Pflegekonzepte erstelle, empfehle er eine kontrollierte Bestandspflege. «Denn diese Pflanzen sind nun einmal da.»

Ernst Grütter ist 70-jährig. Er war ursprünglich Bauführer, beschäftigte sich jedoch seit seiner Kindheit mit der Natur, ursprünglich vor allem mit der Vogelwelt. «Ich erinnere mich noch genau, wie ich die 100. Vogelart bestimmte: Es war eine Rohammer in Kirchberg.» Später rückten Pflanzen ebenfalls in seinen Fokus,

IBL berappte Gratisstrom

LANGENTHAL 31448 Franken: So viel liess sich die IB Langenthal AG (ehemals IBL) eine Marketingaktion kosten. Am 19. Juni 2015 schenkte die Firma ihren Kunden den Strom. Zwar nicht den effektiven Tagesbezug, aber immerhin den Durchschnitt einer Abrechnungsperiode. Die Gratisstromaktion fiel zusammen mit einem Tag der offenen Tür des Unternehmens. Kurz zuvor fand die Umwandlung der IBL in eine Aktiengesellschaft statt. In einem Communiqué teilte die IB Langenthal AG nun unter anderem mit, wie teuer sie die Aktion zu stehen kam. *pd/paj*

Lösung ad interim

REGION Die Schule Aare-Oenz bleibt funktionsfähig. Isabelle Schürch leitet die Schulkommission als Vizepräsidentin bis im Herbst.

Der Gemeindeverband Schule Aare-Oenz (Berken, Graben, Heimenhausen, Inkwil) muss nicht nur den Austritt von Wangenried verdauen, sondern auch diverse personelle Wechsel in der Schulkommission. Insbesondere ist nach dem Rücktritt von Peter Röhliberger das Präsidium verwaist (wir berichteten). Noch hat sich dafür niemand finden lassen. Immerhin stellt eine Übergangslösung jetzt sicher, dass die Schulkommission und damit die Schule zumindest bis im November funktionsfähig bleibt: Die bisherige Verbandsrätin Isabelle Schürch leitet die Kommission als Vizepräsidentin bis zur nächsten Abgeordnetenversammlung im November. Dies habe die Kommission am Montag beschlossen, sagt Schürch.

Bis dahin suchen die Gemeinden und die Kommission jemanden, der oder die bereit ist, das Präsidium zu übernehmen. Schürch selber wird wegen einer Arbeitsstelle im nahen Ausland ebenfalls zurücktreten. Wegen eines Umzugs wird es zudem laut Schürch noch einen weiteren Rücktritt geben. *drh*

dann Insekten. Herbarien, Kästen mit Käfern und eine Dia- und Fotosammlung mit rund 130 000 Bildern legen Zeugnis davon ab.

Seine Kenntnisse und sein breites Beziehungsnetz erlaubten es ihm vor rund zwanzig Jahren, sich als Natur- und Umweltberater mit einem Partner selbstständig zu machen. Er habe in dieser Zeit im Auftrag des Kantons verschiedene neue Lebensräume für Tiere und Pflanzen gestaltet, hält er Rückschau. «Am Anfang entwickelten sich diese prächtig, längerfristig sind jedoch alle gescheitert.» Er sei deshalb heute skeptisch, wenn jemand behaupte, die Biodiversität gestalten zu können.

Grossartige Wildnis

«Den Teppich hier haben wir Menschen geschaffen», zeigt er wieder oben in seinem Büro auf den Boden. «Die Natur jedoch ist einfach eine grossartige Wildnis. Kennen lernen wir sie erst mit intensiver Feldarbeit.» Es ist jene Feldarbeit, die er in den Golddruten betreibt und die er bei denen vermisst, die mit dem Ausreissen des Drüsigen Springkrautes den Kuckuck retten wollen. *Jürg Rettenmund*