

Events sollen unters Dach kommen

HERZOGENBUCHSEE Die Sanierungsarbeiten am Kreuz in Buchsi rücken näher. Nächste Woche erfolgt die Baueingabe. Erfreulich: Die Denkmalpflege hat ihr Okay für den Eventraum im Dachstock gegeben. Auslöser hierfür war kurioserweise ein alter Baufehler.

Marc Guggenbühler, der Verwaltungsratspräsident der Kreuz Herzogenbuchsee Holding AG, kann sich freuen: Für den Umbau des Gästehauses Kreuz in das neue Generationenhaus verläuft so weit alles nach Plan. Am 20. April wird das Baugesuch eingereicht. Der Baubeginn soll wie geplant in den Sommerferien erfolgen. Die Vorbereitungen seien so rasch vonstatten gegangen, dass man sich nun sogar dazu entschieden habe, den Bau des Spielplatzes hinter dem Kreuz, der ursprünglich vorgezogen werden sollte, gleichzeitig mit den anderen Arbeiten ausführen zu lassen, sagt Guggenbühler.

Mittlerweile stehen auch die künftigen Mieter fest. Neben den Kindergärten und der oberaargauischen Musikschule zieht auch die Mütter- und Väterberatung ins Buchser Traditionshaus ein. Sie ersetzt somit die Stiftung Calendula, die sich voriges Jahr als Mieterin zurückgezogen hatte (wir berichteten). Noch nicht vergeben werden konnten 200 Quadratmeter im zweiten Obergeschoss. Für diese sei etwa ein sogenannter Co-Working-Place mit mehreren Mietern denkbar, sagt Guggenbühler. Das Wöschhüsi bleibt vorerst leer.

«Das Unterdach ist zu dicht»

Die mit Abstand wichtigste Neuigkeit aber, welche die Holding diese Woche ihren Aktionärinnen und Aktionären mitzuteilen hatte, betrifft den Dachstock. «Es ist fast eine Sensation», sagt VR-Mitglied Albert Weibel. Gemeint ist die Tatsache, dass die kantona-



Soll als Eventraum genutzt werden: Der Dachstock im Gästehaus Kreuz. Er wird nun in Absprache mit der Denkmalpflege saniert.

Andreas Marbot

le Denkmalpflege ihr Ja zur Nutzung des Dachstocks im Kreuz gegeben hat – unter Vorbehalt einer Überprüfung des Dachraums durch den Bundesexperten. Es soll dort nun ein Eventraum entstehen, etwa für Seminare oder Bankette.

Dass diese Einigung zustande kommen würde, daran habe er anfangs nicht geglaubt, verrät Christoph Grütter vom Büro Baustil.ch. Dann aber machte sich der Architekt Anfang Jahr an die Recherche. Und deren Ergebnisse muten schon fast ein wenig kurios an. So erfuhr Grütter, dass ein bauphysikalisches Problem vorliegt. Bei einer Sanierung des Dachstocks im Jahr 1990 hat man in diesen ein Unterdach eingebaut. Eben diese Konstruktion

stellte sich aber als Problem heraus. «Das Unterdach ist zu dicht», erklärt Grütter. Das Resultat davon sei, dass die anfallende Feuchtigkeit im Dachstock nicht richtig entweichen könne. Weshalb dort bei den Detailabklärungen auch Kondensat festgestellt wurde. Für die Kreuz-Crew bedeutet dies Glück im Unglück: Denn dieses Feuchtigkeitsproblem brachte die Denkmalpflege überhaupt erst dazu, ihre Meinung zu überdenken. «Hätte man den Dachstock damals nicht falsch saniert, könnte er auch weiterhin nicht genutzt werden», weiss Christoph Grütter. So aber konnte man sich mit der Denkmalpflege darauf einigen, nun eine Zwischendecke einzubauen. Diese Dämmung, erklärt Grütter,

helfe dem Dachstock künftig, die Feuchtigkeit aufzunehmen und anschliessend auszuarbeiten. Zwar müsse das Unterdach in den nächsten 40 bis 50 Jahren trotzdem entfernt werden, vorerst werde mit dieser Massnahme aber die Zugänglichkeit zum Dachstock gewährleistet. Was für beide Seiten eine Win-win-Situation sei, findet Marc Guggenbühler. «Der Dachstock kann belebt werden, und gleichzeitig wird die Bausubstanz erhalten.»

Personelle Wechsel

Der Verwaltungsratspräsident konnte weiter berichten, dass die geplante Fusion zwischen der Kreuz-Crew und dem Verein Kreuzabende auf einem gutem Weg sei. Die beiden Vorstände

hätten dem Vorhaben bereits zugestimmt, in einem nächsten Schritt sollen nun die Mitglieder darüber entscheiden. Geplant sei, dass der neue Verein, der sich künftig um den Kulturbetrieb kümmert, noch vor der Eröffnung des Generationenhauses im Sommer 2017 gegründet wird.

Innerhalb des Kreuz-Projektteams kommt es ausserdem zu zwei personellen Wechseln. Laut Marc Guggenbühler sind Katrin Gygax (Küche) und Nicole Vonwil (Hotel) beide wegen «unterschiedlicher Ansichten bei den strategischen Entscheidungen» ausgetreten. Die Stelle des Betriebsleiters und des Küchenchefs werden deshalb bereits in den nächsten Tagen ausgeschrieben. *Sebastian Weber*

Im Verein

ATTISWIL

4844 Stunden auf dem Posten

Die Delegierten des Samariterregionalverbandes Oberaargau trafen sich in Attiswil. Laut Präsident Bruno Marti wurden 4844 Stunden Postendienst geleistet sowie 19 Blutspendeaktionen und 34 Nothilfekurse durchgeführt. Dank einer Statutenänderung bekommen die vier Helpgruppen je ein Stimmrecht. Vom 14. bis 16. Mai wird in Aarwangen ein Jugendlager durchgeführt. Die Rechnung schliesst mit einem kleinen Gewinn. Peter Mathys, Rüttschelen, tritt als TK-Chef ab. Er wird durch Marianne Scheidegger, Madiswil, ersetzt. Henry-Dunant-Medaillen erhielten Christine Zumstein, Marianne Dambach und Margrith Leuenberger. *bhw*

WANGEN AN DER AARE

«Laras Plan» hat bald Premiere

Unter der Regie von Beatrice Hostettler stehen die Schauspieler der Wanger Fürebe-Bühne mitten in den Proben zu ihrem Stück «Laras Plan», einer Kriminalkomödie in vier Akten. Die Fürebe-Bühne tritt alle zwei Jahre auf. Die Premiere findet am Freitag, 22. April, um 20 Uhr im Kellertheater statt. Acht Vorstellungen sind geplant. *asw*

Wir gratulieren

NIEDERBIPP

Im Alterszentrum Jurablick in Niederbipp kann heute **Pia Keller-Zimmermann** den 96. Geburtstag feiern. *pd*

WYSSACHEN

Im Schürliacher kann heute **Ernst Maag-Boss** seinen 93. Geburtstag feiern. *bhw*

ANZEIGE



stadttheaterlangenthal

Der Vorhang fällt DAS THEATERFEST mit Festprogramm

Die letzten Veranstaltungen vor der Sanierung Frühling 2016 bis Herbst 2017

Samstag, 30. April ab 14 Uhr
Sonntag, 1. Mai ab 10 Uhr

Festbillett zu Preisen wie ANNO DAZUMAL

Fon 062 922 26 66 (8-9/18-19h)

Mail stadttheater@langenthal.ch

oder ab 19.00 Uhr an der Abendkasse

China- und Koreatown, Little Italy, karibische Gemeinschaft oder Russenviertel – in Toronto hat es ein wenig von allem. Unglaubliche 140 Sprachen und Dialekte sprechen die 2,8 Millionen Einwohner der grössten Stadt Kanadas, und jede Kommune hat sich ein oder mehrere Stadtviertel reserviert, um die eigene Identität und Kultur zu manifestieren. Einzig die Auswanderer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sind zuweilen schwer zu finden. Doch besonders die Deutschen sind da, und sie haben ihre Sitten mitgebracht. Es dauerte eine Weile, bis ich die versteckten Vereinslokale, Restaurants und Läden fand, aber mittlerweile habe ich eine kleine, feine und wichtige Liste fürs tägliche Leben beisammen.

Die Bäckerei

Pflückerweiche Toastbrote aus dem Supermarkt. So habe ich mir meine neue Brotkultur nicht vorgestellt. Vieles geht für mich in die Kategorie ungeniessbar. Gutes Brot kostet viel in Kanada, die Auswahl an Gipfeli, Wähen und Teigen ist beschränkt. Zum Glück gibt es da die Bäckerei Dimpflmeier mit angrenzendem Fabrikladen, die nach gutdeutschen Rezepturen günstig Brot und süsse Teilchen backt. Bayerische Hintergrundmusik inklusive.

Das Restaurant

Währschafte Kost aus der Heimat ist rar, Restaurants sind entsprechend dünn gesät. Im Stadtzentrum von Toronto gibt es zwar Kneipen wie «Wvrst», eine kanadische Adaption des Bratwurststandes. Aber so richtig voralpine Gefühle kommen mir dabei nicht auf. Dann schon eher im Restaurant The Musket gleich neben der Bäckerei Dimpflmeier im Westen der Stadt. Vom bayerischen Hackerbier bis hin zum Cordon bleu gibt es hier alles, was das Herz begehrt. Vor einigen Monaten bin ich zudem dem einzigen Mar-

BZ Kolumne



Julian Perrenoud

Auf Besuch in der «Heimat»

ché-Restaurant in Toronto über den Weg gelaufen. Hier drinnen hat es sogar eine kleine Chaletstube für Anlässe von Schweizer Organisationen.

Die Käserei

Des Schweizers wichtigstes Grundnahrungsmittel ist extrem teuer in Kanada. Importierter Käse kostet im Supermarkt ein Vermögen. Gut, gibt es Hans-Ulrich Herzig, einen Auslandschweizer, der alle möglichen Produkte aus der alten Heimat importiert. Darunter auch Käse. Diesen lässt er sich im Containerschiff nach Kanada bringen, wo er ihn fachgerecht schneidet und verpackt. Ein Geheimtipp für den, der zu vernünftigen Preisen sein eigenes Fondue zubereiten will.

Die Export-Läden

Bei Europäern ist die Fabrikmetzgerei Brandt eine Institution. Neben Fleisch aus Deutschland, Polen und dem Baltikum bietet deutschsprachiges Personal alle erdenklichen Produkte feil: Thomy-Mayonnaise, Silberwiebeln im Glas, Sauerkraut oder Marzipanschokolade. Nicht weit entfernt lockt ein versteckter Tante-Emma-Laden mit allem Übrigen, was man in der Metzgerei nicht finden kann.

Die Zeitung

Aufgelegt an den Ladeneingängen, informieren «Das Journal» und «Echo Germanica» ihre bilingualen Leser, Erstere über die Welt und Europa, Letztere im Stile eines Anzeigers über jede Hundsvorlockete. Bei derart viel Tradition und Brauchtum scheint mir die Heimat gar nicht mehr so fern.

Julian Perrenoud (28) ist im Oberaargau aufgewachsen. Schon als Kind besuchte er hier gerne Spezialitätenläden. Heute lebt er in Kanada und findet dort in solchen Geschäften Produkte aus der alten Heimat. @bernerzeitung.ch