

Region

Hier ist die Emme verschwunden

Nichts mehr im Fluss Die Emme ist unterhalb von Burgdorf über mehrere Hundert Meter ausgetrocknet – und das bereits im Juni. Experten sprechen von einer Folge des Klimawandels.

Dölf Barben

Es ist ein Bild, das schmerzt. Die Emme, die doch ein ansehnlicher Fluss ist, also nicht irgendein störrischer Seitenbach, war in den letzten Tagen bei der Emme-Birne komplett trocken. Auf einer Länge von mehreren Hundert Metern: kein Rinnsal. Nichts. Nur heisse Kiesel.

Eine Premiere ist das zwar nicht. Schon in vergangenen Sommern ist es in diesem Gebiet zu Austrocknungen gekommen, wobei diese eher erst im Juli oder August erfolgten. Und doch berührt es einen auf eine eigenartige Weise, wenn da, wo es sonst Tag und Nacht plätschert und sprudelt, plötzlich Stille herrscht. Wenn in einem Fluss, der doch eine Lebensader ist, nichts mehr fliesst.

Das Grundwassersystem

Ein Einheimischer sagte am Sonntag, die Emme versinke bei Aefligen ins Grundwasser und trete unterhalb der Emme-Birne wieder an die Oberfläche. Die Stelle bei Aefligen, zwischen Kirchberg und Utzenstorf, wo in den 1990er-Jahren das Flussbett renaturiert wurde, trägt diesen Namen, weil die Ausweitung aus der Luft aussieht wie eine Birne.

Doch stimmt das auch mit dem Grundwasser? Im Prinzip schon, sagt Bettina Schaepli, Hydrologieprofessorin an der Universität Bern. Selbstverständlich sei es aber nicht so, dass das Wasser wie durch einen Stollen in den Untergrund absinke. Alle Flüsse, ausser solche, die in einem künstlichen Kanal fliesen, seien mit dem sie umgebenden Grundwassersystem verbunden. Deshalb treffe man auch meist schnell auf Grundwasser, wenn man in Ufernähe ein Loch grabe.

Sei der Grundwasserspiegel in der Umgebung hoch, fliesse Wasser seitlich in den Fluss hinein, sagt sie. Sei er hingegen niedrig,

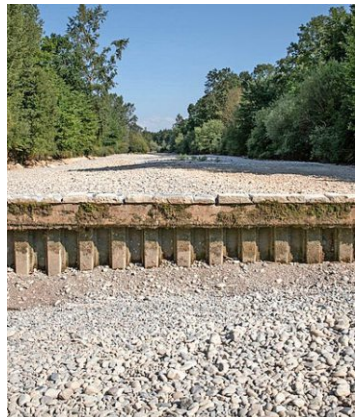
gebe der Fluss Wasser ans Grundwasser ab. Die Differenz zuungunsten des Flusses könne auf einzelnen Abschnitten so gross sein, dass er gewissermassen all sein Wasser abgebe – nach den Seiten hin und auch nach unten ins Flussbett. An der Oberfläche sei dann keines mehr sichtbar.

Dieses Bild wird bleiben

Flüsse, die auf längeren oder kürzeren Abschnitten aufhören, Flüsse zu sein, wie man sich Flüsse vorstellt: An dieses Bild wird man sich gewöhnen müssen. Was man heute erlebe, sei eine Folge des Klimawandels und des Abzweigens von Wasser aus den Flüssen, sagt Adrian Aeschlimann, Geschäftsführer des Schweizerischen Kompetenzzentrums Fischerei.

Betroffen seien vorab Flüsse mit tiefer gelegenen Einzugsgebieten – wie die Thur oder die Emme. Regne es in solchen Gebieten weniger als sonst, steige das Risiko von Trockenlegungen, sofern ihnen das abgezweigte Wasser nicht wieder zugeführt werde. Es seien genau die Szenarien, die von der Wissenschaft schon seit längerem vorausgesagt werden.

Auch für Andreas Knutti, den Fischereinspektor des Kantons Bern, steht der Zusammenhang



Nur noch Steine: Selbst bei den Schwellen ist alles trocken.



Ein ungewohnter Anblick: Hier fliesst sonst das Wasser. Doch aktuell: kein Rinnsal. Nichts. Fotos: Beat Mathys

mit dem Klimawandel fest: «Die Modelle sagen alle das Gleiche», sagt er. Trocken fallende Abschnitte seien an der Emme nicht neu, häuften sich jedoch. Sie reagiere auf niederschlagsarme Zeiten, wie sie dieses Jahr herrschten, besonders sensibel.

Und dann noch die Kanäle

Dazu komme ein weiterer Faktor: Der Emme werde über Kanäle, die dann parallel verlaufen, da und dort doch recht viel Wasser entnommen. Noch bevor einzelne Abschnitte vollständig trocken fallen, beginnt es für die Fische ungemütlich zu werden.

Andreas Knutti sagt, dass bereits zahlreiche Notabfischungen vorgenommen worden seien – vor allem an der Emme und ihren Zuflüssen. Betroffen seien

aber auch andere Bäche und Flüsse im Mittelland, wie etwa die Gürbe, die Sense oder die Urtenen. Bei diesen sei aber weniger der Wassermangel das Problem, sondern vielmehr der Anstieg der Temperatur.

Im laufenden Jahr mit relativ wenig Niederschlägen seien die ersten Notabfischungen bereits im Frühling vorgenommen worden. «So richtig kritisch wurde es nun im Juni», sagt Knutti. Und nun hätten aufs vergangene Wochenende hin starke Temperaturanstiege das Problem noch verschärft. Bei Wassertemperaturen von 18 bis 19 Grad werde es für Forellen kritisch, ab 23 bis 24 Grad tödlich. Insgesamt hätten bereits mehrere Tausend Fische im Einzugsgebiet umgesehen werden müssen. Das heisst,

sie wurden gefangen und anderswo an einer geeigneten Stelle wieder freigelassen.

Nicht mehr baden gehen

Ganz nah am Problem befinden sich lokale Fischer wie Sascha Jud. Er ist Vorstandsmitglied im Fischereiverein an der Emme und ist an den Notabfischungen beteiligt. Vor ein paar Jahren sei die Situation ganz ähnlich gewesen, sagt er. «Schon da ist die Emme komplett in den Kies abgesackt.»

Er kennt das System und weiss, wie sehr alles mit dem Grundwasserspiegel zusammenhängt. Der Aufruf, den der Fischereiverein am Sonntag über Facebook verbreitet hat, zielt genau in diese Richtung. Die Fischer appellieren eindringlich an

die «Bevölkerung entlang der Emme», kein Wasser zu verschwenden, also gegenwärtig nicht die Autos zu waschen, Parkplätze abzuspritzen oder den Garten «übermässig» zu bewässern.

Im Moment komme es auf jeden Liter an, erklärt Sascha Jud. Denn Wasser, das auf diese Weise verbraucht werde und verdunste, fehle im Grundwasser. Und alles, was dort fehle, lasse die Emme rascher absinken.

Und noch etwas fordert Sascha Jud: Im Moment solle man die Fische, die in den letzten Wasserlöchern um ihr Überleben kämpften, nicht noch zusätzlichem Stress aussetzen – «also nicht auch noch dort baden gehen oder Steine und Stöcke hineinwerfen».

Aus dem Punkte-Restaurant werden Wohnungen

Gasthof zum Goldenen Löwen in Langnau Das Dorf verliert ein renommiertes Lokal. Wenn es nicht noch eine unerwartete Wende gibt, schliessen Heidi und Beat Soltermann ihren Betrieb in zwei Jahren.

Er ist ein begnadeter Koch, sie eine leidenschaftliche Gastgeberin. Das Engagement von Beat und Heidi Soltermann belohnt der Restaurantführer «Gault Millau» seit Jahren mit 14 Punkten, zwischendurch waren es sogar 15. Seit gut 30 Jahren führt das Paar den Gasthof zum Goldenen Löwen, der sich in der Nähe des Langnauer Ilfisstadions befindet.

Doch jetzt haben Beat und Heidi Soltermann im Anzeiger ein Baugesuch publizieren lassen. Demnach wollen sie den markanten Wintergarten abreißen und das Restaurant zu Wohnzwecken umbauen.

In der Branche sei es schon länger bekannt, dass der Goldene Löwe zu haben wäre, sagt Beat Soltermann. Doch bislang hat sich kein Käufer und keine Käuferin gefunden, die das Lokal als Restaurant weiterbetreiben will. Einem Immobilienunternehmen

mag er das Haus nicht verkaufen. «Die würden bloss Wohnungen einbauen – das können wir selber auch», sagt Beat Soltermann. Da das Eigentümerpaar keine Nachkommen hat, die den Betrieb weiterführen wollen, hat es vor, das Restaurant in zwei Jahren zu schliessen.

Fokus auf Hotel Emmental

Ganz wird sich die Crew des Goldenen Löwen aber nicht aus der Langnauer Gastronomie zurückziehen. Beat und Heidi Soltermann besitzen auch das wenige Hundert Meter entfernte Hotel Emmental mit seinen 19 Gästezimmern und einem grossen Saal für Bankette.

Zum Angebot im Hotel Emmental gehört zudem ein Biergarten, der täglich ab 16 Uhr offen ist. Nebst Getränken werden dort Flammkuchen und Snacks angeboten. Jetzt ist geplant, in dem Lo-



Der Wintergarten kommt weg. Beat und Heidi Soltermann wollen in ihr Restaurant Wohnungen einbauen. Foto: Marcel Bieri

«Es stellt sich halt schon die Frage, wie viele Restaurants es noch braucht.»

Beat Soltermann
Wirt Gasthof zum Goldenen Löwen

kal wieder – wie es früher der Fall war – ein À-la-carte-Restaurant entstehen zu lassen. Die Besitzer wollen dieses nicht selber betreiben, vielmehr will sich das Paar langsam aus der Gastronomie zurückziehen. Laut Beat Soltermann ist vorgesehen, dass das bisherige Löwen-Personal im Emmental weiterbeschäftigt werden und das Restaurant führen wird.

Dass es bisher nicht gelungen ist, einen Wirt oder eine Wirtin zu finden, die den Goldenen Löwen als Restaurant betreiben will, erstaunt Beat Soltermann nicht. «Es stellt sich halt schon die Frage, wie viele Restaurants es noch braucht.» Denn die Gesellschaft habe sich in den vergangenen 30 Jahren stark gewandelt. Gäste, die zum Feierabendbier vorbeikommen oder sich am Stammtisch treffen, seien rar geworden.

Susanne Graf