

Viehmarkthalle mit modernster Infrastruktur

Es läuft wie am Schnürchen

• Text: Peter Wenger, Unterseen / Fotos: Herbert Steiner, Ringgenberg

Massive Rundholzbauten stehen wie ein imposantes Wahrzeichen am Eingang zum Kandertal: die Kanderarena. In einer rekordverdächtigen Bauzeit von rund einem Jahr ist auf privater Basis eine Markthalle mit allem Drum und Dran, ein Restaurant und ein Tagungszentrum entstanden. Eine Pionierleistung.



Es ist früh am Morgen, im Kandertal wird es langsam hell. Kaum ein paar Kilometer von der Autobahnabzweigung in Spiez entfernt, taucht ein markanter neuer Gebäudekomplex aus dem Morgennebel auf: die Kanderarena. Ein stattliches Restaurant im Westernstil, ein mächtiger Turmbau, gezimmert aus Rundholz, und ein dreimannshoher Stier, aus einheimischem Holz geschaffen, machen kräftig Eindruck. Dahinter steht als sachlich funktionaler Bau die neue Viehvermarktungshalle. Ein Viehtransporter nach dem andern fährt auf den grossen Hof, die Tiere finden ohne Hast den Weg in einen offenen Warteraum in der grosszügigen Halle. Durch den offenen Treibgang gehts in Einkerne weiter zur Durchlauf-Viehwaage. In der nächsten Station werden die Tiere durch die Experten der Schweizer Fleischwirtschaft (Proviande) begutachtet, taxiert und gelangen anschliessend zum Auktionsplatz. Gantrufers Andreas Dähler steht leicht erhöht auf einem Podest, er hat die Übersicht. Seine ruhige Art schafft Vertrauen und Akzeptanz bei den Bauern und Händlern. Dank den zügigen Abläufen reicht es für ein paar Worte, man kennt sich oft seit Jahren. Ist der Handel abgeschlossen, führt der Viehhändler das Tier in eine Boxe mit direktem Zugang zur Verladerrampe. Hier steht schon der Viehtransporter zur Weiterfahrt bereit.

Rund 100 Tiere werden an diesem Morgen gehandelt, keine zwei Stunden sind vergangen und der Handel ist vorbei. Abgerechnet wird in einem Nebenraum des heiligen Restaurants im Steakhouse «Stock's» ein paar Schritte von der Halle entfernt. Wie auf den andern traditionellen Handelsplätzen im Berner Oberland ist die landwirtschaftliche Organisation Bern (Lobag) für die Durchführung des Marktes verantwortlich. Die Experten der Schweizer Fleischwirtschaft (Proviande) bewerten die Tiere und setzen den Mindestpreis pro Kilo fest, die Abnahme durch die Händler ist garantiert, kein Bauer muss sein Tier wieder nach Hause nehmen.

Zwei Pioniere aus echtem Schrot und Korn – der Reichenbacher Holzunternehmer Walter Bettschen und Ueli Klossner, Treuhänder und Viehzüchter aus Leidenschaft – haben die Anlage geplant und in rekordverdächtiger Zeit von einem Jahr gebaut. Begonnen hat die Geschichte aber eigentlich mit dem schweren Unwetter 2005. Bei den massiven Überschwemmungen war das Sägewerk Bettschen in Reichenbach stark beschädigt worden. Neue Bachverbauungen benötigten einen Teil des Fabrikationsareals, die Firma Bettschen musste sich neu strukturieren. Die als Holzlagerplatz dienende Fläche «Chappelengand» bei Mülenen wurde nicht mehr gebraucht. Im November 2009 kam der Gedanke von Ueli Klossner ins Spiel, auf der 15 000 Quadratmeter grossen Fläche eine Viehvermarktungshalle zu erstellen. Ueli Klossner betreut seit vielen Jahren als Treuhänder die Firma Bettschen und als diplomierter Viehhändler besitzt er selber eine grosse Herde Anguskuhe. Im Sommer weiden diese auf der eigenen Alp in den Freiburger Bergen. Für Ueli Klossner hat eine artgerechte Produktion und Vermarktung von Schweizer Fleisch gute Chancen für die Zukunft der Berglandwirtschaft.



Für rund sieben Millionen Franken ist in Mülenen eine Viehvermarktungshalle mit modernster Infrastruktur entstanden, die allen Bedürfnissen nach umweltgerechten Standards Rechnung trägt. Über 2000 Kubikmeter Schweizer Holz haben die Mitarbeiter der Sägewerk Bettschen AG bereitgestellt und Sie waren beim Aufrichten der mächtigen Bauten dabei. Neben der eigentlichen Markthalle wirkt die achteckige Arena – aus Rundholz gezimmert – wie ein Wahrzeichen. Im Erdgeschoss dient sie für das Vorführen und Präzieren von Zuchtieren. Die Zuschauer behalten von einer Tribüne aus stets den besten Überblick. Im Obergeschoss stehen Zimmer und ein Massenlager mit Duschen und Toiletten für Händler, Chauffeure oder Bauern, welche ihre Tiere schon am Vorabend nach Mülenen bringen, zur Verfügung. Im Galeriegeschoss mit imposanter Kuppel befindet sich ein Saal für rund 150 Personen. Der Raum strahlt durch seine Holzkonstruktion eine eigenwillige Atmosphäre aus und eignet sich gut für Versammlungen oder festliche Anlässe in einem besonderen Rahmen. Wenige Meter von der Arena entfernt steht das «Stock's», ein geräumiges Restaurant und Steakhouse mit Bar. Ein mächtiger Kamin dominiert den grosszügigen Raum. Auch hier sind die Wände aus Rundholz gezimmert. Sie tragen ein tonnenschweres Dach aus Granitplatten. Das Gebäude erinnert an vergangene Pionierzeiten im rauen Westen Amerikas, doch die moderne Infrastruktur – auf Bildschirmen kann das Marktgeschehen in der Halle live verfolgt werden – holt uns schnell wieder in die Gegenwart zurück.

www.bettschen.net

