

Vor 100 Jahren gab es nur noch zwölf. Heute streifen 7500 Wisente durch Europa. Fünf davon im Naturpark Thal, etwa ein fast jähriges Kälbli (unten) und der 800-Kilo Stier.

Im Reich der Wisente und Wagemutigen

Er war einer der ersten Naturpärke in der Schweiz – und ist bis heute ein Geheimtipp. Der **Naturpark Thal** im Dreieck Solothurn, Basel und Bern hält viele Überraschungen parat: von sanften Riesen bis zur prominenten Haarpracht. Zu Besuch bei den Menschen und Tieren des Parks.

TEXT SILVANA DEGONDA / FOTOS MONIKA FLÜCKIGER

72 SCHWEIZER ILLUSTRIERTE



Der Wisent-Forscher Otto Holzgang

Das Herz des Luzerner Biologen schlägt für Säugetiere. Otto Holzgang, 57, ist Projektleiter des Vereins Wisent Thal, dessen Ziel es ist, das Leben der Wisente in freier Wildbahn zu prüfen. Mit der Antenne kann er die gechippten Tiere aufspüren. «Aber es macht mehr Spass, sie ohne Hilfsmittel zu suchen.»

Tier die Situation nicht. Nach einem kurzen Augenblick grast es weiter.

Im Naturpark Thal im Solothurner Jura proben fünf Wisente – ein Stier, drei Kühe und ein Kalb – seit Mitte September das Leben in Freiheit. Zurzeit noch in einem 50 Hektaren grossen Gelände mit Gehege, in fünf Jahren sollen sie frei im Naturpark herumziehen dürfen. Die grössten Landsäugetiere Europas hier wieder heimisch werden lassen – das ist das Ziel des Vereins Wisent Thal. Otto Holzgang ist der Projektleiter, er ist ganz vernarrt in die Ur-Rinder. «Wenn ich nur schon in ihre Augen sehe, vergesse ich alles andere.»

Die fünfköpfige Herde lockt viele Besucherinnen und Besucher an. An den ersten Wochenenden seit ihrem Einzug kamen bis zu 200 Menschen nach Welschenrohr, für den Sommer sind bereits 40 Führungen gebucht, jede Woche kommen zwei bis drei neue Buchungen hinzu.

Nicht weit weg von hier weiden sie, die Wisente. «Da unten! Ich habe sie schon gesehen», sagt Otto Holzgang, 57, aufgeregt und läuft zur Lichtung im Wald. Als er 50 Meter vor der Herde steht, hebt der Stier den Kopf und schaut kurz auf – doch so spannend wie der Biologe findet das





Die Gastgeber Susi und Peter Bader

Das Ehepaar führte 35 Jahre lang gemeinsam das Wirtshaus Krone in Laupersdorf. Vor zwei Jahren bauten sie das Haus von 1895 um – in ein kleines Bed and Breakfast mit fünf Zimmern. Dieses wird in ein paar Jahren die Schwiegertochter übernehmen. «Bis dahin geniessen wir es, Gäste aus der ganzen Welt zu begrüssen.»

Restaurant Krone im Dorf. Doch weil die zwei Söhne nicht übernehmen wollten, entschied sich das Paar nach der Pensionierung von Peter Bader, 67, Neues zu wagen: Ihre Gasstätte mit 120 Plätzen bauten sie in ein Bed and Breakfast mit fünf Zimmern um. Die einfachen Doppelzimmer tragen die Namen der Berge im Tal wie Bachtalen, Rüttelhorn, Stierenberg. Die Gäste kommen aus der ganzen Welt, «aus Südamerika bis Singapur», sagt Peter Bader. «Damit das mit den Buchungen klappt, mussten wir ein Handy haben», sagt seine Frau. «In unserem Alter nochmals alles umzustellen, war nicht ohne», so Peter. «Der ganze Umbau war eine riesige Sache. Doch wir sind Gastgeber aus Leidenschaft! Wir freuen uns, weitere Gäste zu empfangen.»

Im Dorf nebenan, in Matzendorf, lebt Beat Roos, 48, direkt an der Hauptstrasse auf dem Hof Ziegelhütte. Er ist hier aufgewachsen. Schon seine Eltern und Grosseltern waren Bauern. Nach der Lehre als Landmaschinenmechaniker und seiner Meisterprüfung hat

Unterwegs zum Naturpark Thal fährt man eben noch auf der A1, vorbei an Industriegebäuden und Möbelhäusern – doch schon wenige Kilometer später führt die Strasse durch die enge Klus von Balsthal. Dahinter öffnet sich ein sattgrünes Naturerlebnis. Die sanften Hügelzüge und die schroffen Felswände des Jura breiten sich im Tal aus. Herrschaftlich thronen die Burgen Alt- und Neu-Falkenstein über dem Haupttal, das zwischen der Weissenstein- und der Brunnersbergkette liegt. Wer durch die acht Gemeinden des Naturparks streift – Aedermannsdorf, Balsthal, Herbetswil, Holderbank, Laupersdorf, Matzendorf, Mümliswil-Ramiswil und Welschenrohr-Gänsbrunnen – merkt schnell: Hier im Tal mit knapp 15 000 Einwohnern tickt die Uhr etwas langsamer – und leiser.

Nur bei den Baders in Laupersdorf ist es seit zwei Jahren etwas lauter geworden: Seitdem besitzt das Ehepaar ein Handy. «Wir teilen uns eines», sagt Susi Bader, 59. Das Ehepaar führte 35 Jahre in der vierten Generation das

Restaurant Krone im Dorf. Doch weil die zwei Söhne nicht übernehmen wollten, entschied sich das Paar nach der Pensionierung von Peter Bader, 67, Neues zu wagen: Ihre Gasstätte mit 120 Plätzen bauten sie in ein Bed and Breakfast mit fünf Zimmern um. Die einfachen Doppelzimmer tragen die Namen der Berge im Tal wie Bachtalen, Rüttelhorn, Stierenberg. Die Gäste kommen aus der ganzen Welt, «aus Südamerika bis Singapur», sagt Peter Bader. «Damit das mit den Buchungen klappt, mussten wir ein Handy haben», sagt seine Frau. «In unserem Alter nochmals alles umzustellen, war nicht ohne», so Peter. «Der ganze Umbau war eine riesige Sache. Doch wir sind Gastgeber aus Leidenschaft! Wir freuen uns, weitere Gäste zu empfangen.»

Im Dorf nebenan, in Matzendorf, lebt Beat Roos, 48, direkt an der Hauptstrasse auf dem Hof Ziegelhütte. Er ist hier aufgewachsen. Schon seine Eltern und Grosseltern waren Bauern. Nach der Lehre als Landmaschinenmechaniker und seiner Meisterprüfung hat



ANREISE

Zug Ab Bern, Basel und Zürich in weniger als einer Stunde nach Balsthal.
Auto Über die Autobahn A1; die Ausfahrt Oensingen nehmen.

Bus Im Naturpark besteht ein gut ausgebautes Postauto-Netz mit drei verschiedenen Linien.

SCHLAFEN

Baders Krone Im kleinen Hotel garni in Laupersdorf gibt es Frühstück aus der Region. baderskrone.ch

Bubble-Suite Eine Nacht unter dem Sternenhimmel hoch oben im Berghof Montpelon. adventurly.ch

Hotel Balsthal Es stehen über 60 Hotelzimmer zu Verfügung. hotelbalsthal.ch

ESSEN

Gasthof zum Reh Hier kann man die Forelle aus dem Teich fischen. gasthof-reh.ch

Landgasthof Ochsen Gutbürgerliche Küche aus der Region. landgasthofochsen.ch

Hagli Beiz Fleisch vom heissen Stein; mit Aussicht. hagli.ch



Auf dem Vogelberg liegt einem das Tal in seiner ganzen Schönheit zu Füssen.



Der Linsenbauer Beat Roos

Der Landwirt aus Matzendorf hat den Hof von seinen Eltern übernommen. Zusammen mit seiner Frau Elena baut er grüne, braune und schwarze Speiselinsen an. «Ich liebe es, an etwas Neuem herumzutüfteln», erzählt Beat Roos, 48. Seine Linsen kann man im Coop (Bern und Basel) kaufen oder online bei ihm bestellen.

der stämmige Mann den Hof übernommen. Alles gleich weiterführen kam für ihn nicht infrage. «Ich wollte schon immer etwas Neues ausprobieren.»

Mit seinem Hund Casey läuft er die Strasse hinter dem Hof hinauf zu seinen Feldern. Er hat Urdinkel, Weizen, Gerste, Mais und Rossgras angepflanzt. Und seit einigen Jahren gibt es von ihm auch Speiselinsen aus Matzendorf. «Meine Frau Elena hat mich darauf gebracht. Sie ist aus Russland, dort isst

man oft Linsen», sagt er. «Ich hoffe, das entwickelt sich auch bei uns so.» Er bietet als einer der wenigen Produzenten in der Schweiz braune, grüne und schwarze Linsen an.

Die Region gehört zur ersten, die vom Bund das Parklabel verliehen bekommen hat. Seit das neue Natur- und Heimatschutzgesetz in Kraft ist, sind in der Schweiz 20 Pärke entstanden. Sie sollen Modellregionen für nachhaltige Entwicklung sein, Vorbilder,

wie man die Landschaft schützen und darin gleichzeitig leben und wirtschaften kann.

Ganz hinten im Tal, oberhalb von Gänsbrunnen, lebt die Bernerin Noemi Jaus, 26. Seit 1974 haben ihre Grosseltern Ernst und Elsbeth Lanz den Berghof Montpelon betrieben. Letztes Jahr hat die Enkelin übernommen. «Eigentlich wollte ich zuerst nicht», erzählt sie, während sie ihre Zwergziegen füttert. Als junges Mädchen



Die Veranstalterin

Noemi Jaus

Die Gastronomin hat den Berghof Montpelon oberhalb von Gänssbrunnen von ihren Grosseltern übernommen. Hier veranstaltet Noemi Jaus, 26, regelmässig Brunchs, Hochzeiten und Firmenanlässe. Sie lebt mit zwei Katzen, fünf Ziegen, dem Schaf Lisa und 40 Galloway-Rindern auf dem Berghof. Ihr nächstes Ziel: die Bäuerinnenschule.



Zuerst von einem Erdbeben beschädigt, dann in Brand gesetzt, thront die Ruine Schloss Neu-Falkenstein von 1100 noch immer über Balsthal.



Der Käser

Hansjörg Stoll

Etwa 110 Tonnen Käse produziert die Käserei Reckenkien pro Jahr. Käsermeister Hansjörg Stoll stellt nicht nur den bekannten Gruyère her, sondern auch hauseigene Spezialitäten wie das Passwang-Mutschli, Männer- und Frauenkäse, Hoselupf und Reckenkiener Bergkäse. Sein Sohn wird die Käserei einst übernehmen.

Herren Friseur

Der Kurator

Josef Haefely

Es riecht nach Parfum und Öl. Der Kurator des Museums Haarundkamm in Mümliswil ist stolz auf seine Ausstellung. Josef Haefely, 63, Urururenkel des ersten Kammachers im Dorf, zeigt alte Salons, aber auch eine nachgebaute Werkstatt. Und etwas ganz besonderes: eine abgeschliffene Locke von Fussballstar Ronaldinho.



verbrachte sie manchmal die Ferien bei der Grosseltern. «Nun bin ich aber doch froh, habe ich es gewagt.»

Bei ihr im Berghof kann man in herkömmlichen Zimmern, im Massenschlag, im Heu oder in einer Bubble-Suite übernachten. Letztere ist ein Doppelbett mit Decken und Kissen, umhüllt von einer Plastikblase mit freier Sicht auf dem Sternenhimmel. «Es kommt gut an», sagt Noemi Jaus – sie selber hat noch nie in der Bubble geschlafen. «Vor allem Pärchen buchen die Suite. Es ist ziemlich romantisch.»

Der Blick über die kaum verbaute Landschaft lässt es nicht erahnen.

Doch das Tal hat eine grosse Industrieergangenheit. In der Region wurden früher Uhren, Keramik, Stahl und Kämmen hergestellt. Mehr über die Kämmen kann man im Museum Haarundkamm in Mümliswil von Josef Haefely, 63, erfahren, dem Urururenkel des ersten Mümliswiler Kammachers. Als Kurator lässt er sich momentan speziell zur Sonderausstellung «Schnauz und Bart» einen Bart wachsen.

In der nachgebauten Werkstatt mit alten Maschinen führt er in eine vergangene Zeit. Über 450 Menschen waren hier beschäftigt. Damals wur-

den Kämmen aus Schildpatt und Horn für die Schönen und Reichen in ganz Europa gefertigt, für den russischen Zarenhof, für spanische Könige und Queen Victoria von England. 1990 schloss das Unternehmen seine Pforten, doch bis heute bringen verschiedene Familien aus der Region alte Gegenstände aus der Fabrik ins Museum.

Hoch über Mümliswil ist die Käserei Reckenkien. Hier gibts Passwang-Mutschli und Reckenkiener Bergkäse, rezenten Gruyère, Hoselupf- und Männerkäse. «Und einen Frauenkäse! Wir wollen schliesslich Gleichberechtigung», schmunzelt Käser Hansjörg

Stoll, 62. «Es ist eine Variante mit weniger Fett.» Jeden Morgen und jeden Abend bringen die zehn Bauern aus dem Dorf ihre Milch zu ihm. «Wir sind die einzige Käserei weit und breit.» Und Stoll fügt mit Vaterstolz hinzu: «Mein Junior hat morgen die Meisterprüfung. Er wird die Käserei mal übernehmen.» Hier im Naturpark Thal hat das Leben einen eigenen Rhythmus – einfach ein bisschen langsamer als auf der A1 ganz in der Nähe. ●

In der SI GRUEN vom 30. Juni stellen wir den Naturpark Pfyn-Finges im Wallis vor.