

## Region

# «Bisons sind wild – und gleichen mir sehr»

**Les Prés-d'Orvin** Christian Lecomte hat vor 30 Jahren die Bison Ranch in Les Prés-d'Orvin eröffnet. Heute hält er knapp 50 der grossen Tiere – berühren tut er sie jedoch nie.

Aufgezeichnet: Carmen Stalder

Wir befinden uns hier auf 1200 Meter Höhe. Auf den Colisses du Bas oberhalb von Les Prés-d'Orvin kann man kein Getreide oder Mais anbauen. Es bleibt nichts anderes als die Viehzucht. Mein Vater hatte seinen Hauptbetrieb in

### Serie Mein Montag

Immer am Montag erzählen Menschen aus der Region, wie sie ihren Alltag erleben.

Diesse. Jeweils im Mai sind wir mit unseren Kühen hinauf gekommen, und im Oktober gingen wir wieder runter ins Tal. Schon als ich sechs Jahre alt war, wollte ich am liebsten nur hier oben sein. Für die Bisons habe ich mich als junger Erwachsener entschieden, weil ich etwas Spezielles machen wollte. Hirsche züchten beispielsweise, was jedoch nicht möglich war. Ich habe eine Familie kennengelernt, die bereits ein Jahr zuvor Bisons aus den USA in die Schweiz importiert hatte. Ich konnte von ihrer Erfahrung profitieren und habe es dann einfach selbst versucht. Die ersten fünf Bisons haben wir per Flugzeug aus South Dakota in die Schweiz geholt. Bald einmal haben meine Frau und ich damit begonnen, unseren Lebensunterhalt mit dem Restaurant und dem Tourismus zu verdienen. Im Mai sind es 30 Jahre her, seit ich mit der Bisonzucht angefangen habe. Das wollen wir das ganze Jahr über feiern!

Früher gab es hier oben nicht viele geeignete Flächen, um Heu zu produzieren. In den letzten 30 Jahren haben wir deshalb viele Steine weggeräumt und neue Weideflächen erstellt. Heute sind wir fast autonom, was das Futter anbelangt, ich muss nur noch wenig Heu dazu kaufen. Aktuell haben wir 45 Bisons. Ich muss ein Gleichgewicht finden zwischen der Anzahl Bisons und dem vorhandenen Futter. Wir schlachten zehn bis zwölf Bisons pro Jahr. Das gesamte Fleisch wird im Restaurant verarbeitet und serviert, weil wir nicht genug hätten, um es anderswo zu verkaufen. Ein Tier hat zwei Filets, zwei Entrecôtes sowie viel Fleisch für Braten und Würste. Wir verkaufen auch die Häute und die Schädel. Alles, was man nutzen kann, versuchen wir bestmöglich zu verwerten. Unseren grössten Stier habe ich letztes Jahr getötet, da er alt war. Er wog fast eine Tonne. Für mich sind die Tiere immer noch sehr beeindruckend.

Mich fasziniert die Unabhängigkeit der Bisons. Sie können sich ziemlich frei bewegen und haben einen wilden Charakter. Sie gleichen mir sehr, finde ich. Ich schaffe es, gut mit der Herde zu arbeiten, sie etwa von einer Weide auf die nächste zu bringen. Milchkühe werden zweimal täglich gemolken und man tritt so mit ihnen in Kontakt. Mit den Bisons dagegen gibt es nur einen visuellen Kontakt. Ich schaue sie an, berühre sie aber niemals. Schliesslich sind es wilde Tiere. Es gibt zwar Bisons, die domestiziert wurden – das ist jedoch nicht mein Ding. Die Gäste kommen hier auf eine Ranch und nicht in einen Zoo. Wenn ich zur Herde gehe, sind die Tiere aufmerksam. Komme ich zu nahe, zeigen sie mir das. Es gibt eine Distanz, die es zu respektieren gilt. Näher als 20 Meter lassen sie mich nicht heran. Es sind keine bösen Tiere, sie sind nicht aggressiv wie etwa die spanischen Stiere. Sie würden eher selbst fliehen, als sich mir zu nähern.

Aktuell beginnt das Gras zu wachsen und die Bisons wollen kein Heu mehr



Der 56-Jährige ist immer noch beeindruckt von seinen Bisons.  
MATTHIAS KÄSER

fressen. Das junge Gras ist sehr proteinreich, kann aber auch zu Durchfall führen. Ich muss ihnen deshalb Mais füttern, damit sie etwas Trockenes zu sich nehmen. Ich habe durch dieses Problem auch schon Tiere verloren. Der Übergang vom Winter zum Frühling ist eine Herausforderung. Dieses Wissen habe ich mir über die Jahre angeeignet. Ich hatte keinen Experten an meiner Seite. Als ich erst fünf Bisons hatte, haben wir alles dafür gemacht, damit es ihnen gesundheitlich gut ging. Das war vielleicht zu viel. Heute greife ich so wenig ein wie möglich. Die Herde ist dadurch ruhiger geworden und es gibt weniger Probleme. Wenn man sie in ein kleines Gehege sperrt, gehen sie mit den Hörnern aufeinander los. Das ist sehr gewalttätig. Die Kleinen werden beiseite gestossen, was zu Verletzungen führt. Man ist immer klüger am Ende. Aber ich mache auch heute noch Fehler.

Im Winter sollen die Bisons nicht zunehmen, so wie es in der Natur auch ist. Ab Mai geht es dann darum, dass sie Kilos gewinnen und im Herbst wählen wir die Tiere aus, die wir schlachten wollen. Es geht mir aber nicht darum, möglichst viel Fleisch zu produzieren. Manche Tiere geben mehr her,

andere weniger. Die Bisons töte ich selbst auf der Weide. Bei den Tieren sorgt das für weniger Stress. Das ist aber sicher nicht meine liebste Aufgabe. Was ich dafür wirklich mag, sind die Geburten im Frühling. Wenn es losgeht, kommen meist alle auf einmal, zehn Kälber innerhalb eines Monats. Manchmal werden an einem Morgen drei Kälbchen geboren. Ich muss nicht dabei sein, die Natur sieht es vor, dass sie das selbst schaffen. Nur einmal gab es ein Problem mit einem Weibchen: Ein Bein des Kalbes war nach hinten gedreht. Deshalb mussten wir den Bison töten. Normalerweise klappt es aber gut, da die Kälber sehr klein sind. In anderen Zuchten, etwa bei den Kühen, will man möglichst grosse Kälber, die schnell wachsen.

Die Bisons an sich geben nicht viel zu tun. Aufwendig ist es, im Frühling das Unkraut auf den Weiden zu entfernen. Unser Betrieb umfasst 80 Hektar, das ist sehr viel Fläche. Ich mache das aber nicht alles alleine, sondern habe meine Mitarbeitenden. Wenn ein Bison getötet wurde, gibt es Arbeit, um das Fleisch zu präparieren. Einen grossen Teil meines Pensums nehmen das Restaurant und die Unterkünfte ein. In einem der Tipis oder der Hütten zu

schlafen, ist ein Abenteuer. Man hört alle Geräusche, die Vögel, die Füchse. Es gibt keinen Komfort, keinen Strom und nur Trockentoiletten, die sich draussen befinden. Man begibt sich in eine andere Zeit und kommt zum Nachdenken. Es ist aber nicht unbedingt ein Ort, um sich zu erholen. Wir haben viele Feste, viele Geburtstage. Es ist kein mythischer Rückzugsort mit Indianern und Rauchzeichen.

Es gibt viele Leute, die sich als Abenteuerer fühlen. Wenn dann aber garstiges Wetter herrscht, ändern sie ihre Meinung. Dabei ist es ja nur für eine Nacht. Und zwar eine, die einem in Erinnerung bleibt. Ich selbst lebe permanent hier oben. Einsam finde ich es nicht, wir haben ja immer Leute um uns. Ich habe vier Schwestern und einen Bruder, ich bin der Jüngste. Mein Vater konnte das Land hier oben zuerst mieten, dann kaufen. Heute gehört es mir. Ich habe auch den Bauernhof unten im Dorf übernommen, dort haben wir ein Reitzentrum eröffnet. Einer meiner Söhne kümmert sich nun um die 40 Pferde. Ich habe noch einen anderen Sohn, mit dem ich die Bison Ranch weiterführen will. Ich möchte nirgendwo anders hin: Mein Leben befindet sich hier oben.

## Bier trinken und die Stadt neu denken

**Biel** Ideen sammeln, mitmachen, testen: Das Projekt Labcity lädt alle ein, sich Gedanken über die Stadt der Zukunft zu machen (das BT berichtete). Ab sofort kann die Bieler Bevölkerung die Zukunft des Stadtzentrums mitgestalten. Ausgehend von der Frage «Wie sieht die Stadt von morgen aus und wie kann die Aufenthaltsqualität im Stadtzentrum gesteigert werden?» können bis zum 15. Mai auf der Onlineplattform [www.participienne.ch](http://www.participienne.ch) konkrete Projektideen eingegeben und weiterbearbeitet werden. Gesucht werden Projekte, die neue Erlebnisse, Angebote und Nutzungsformen für die Bieler Innenstadt bereithalten und attraktive Aufenthaltsqualitäten schaffen. Vom 21. bis 31. Mai erfolgt eine ebenfalls öffentliche Online-Abstimmung auf [participienne.ch](http://participienne.ch). Die besten Projektideen werden im Anschluss auf ihre Umsetzbarkeit geprüft und am ersten September-Wochenende im Rahmen der LabCity-Thementage präsentiert und beurteilt.

Um möglichst alle Interessierten zu erreichen, den Prozess der Ideenfindung und -entwicklung zu unterstützen, sowie einen vertieften Austausch zu fördern, sind am 28. April und am 5. Mai zwei Veranstaltungen unter dem Titel «Bieridee» geplant. An diesen Abenden wird zur lebendigen Diskussionsrunde und einem gepflegten Feierabendbier eingeladen. Ein erfahrener Coach wird den Austausch begleiten. *mt*

## Nachrichten

**PIETERLEN**

### Zweimal Totalschaden, hoher Sachschaden

Am Samstag um 1.45 Uhr hat sich auf der Hauptstrasse in Pieterlen ein Unfall ereignet. Dabei kam ein Autolenker auf die Gegenfahrbahn und prallte mit einem korrekt fahrenden Personenwagen zusammen. Beide Autos, eines davon ein Lamborghini, mussten abgeschleppt werden. Verletzt wurde niemand. Der Verkehr wurde für rund vier Stunden umgeleitet. Die Höhe des Sachschadens beträgt über 100 000 Franken. *asb*

**BIEL**

### Unihockey-Team für Finalsiege qualifiziert

Nach zwei Jahren Coronapause dürfen wieder Schulsportwettkämpfe durchgeführt werden. Mit grosser Begeisterung wurde in Sumiswald in den Kategorien Oberstufe 7. – 9. Schuljahr um die Qualifikation für die Schweizer Finalsiege gekämpft. Das Unihockey-Team des OSZ Rittermatte aus Biel qualifizierte sich für den Schweizerischen Schulsporttag in Chur mit einem 2. Rang hinter OSZ Utzensdorf. *mt*

**STUDEN**

### Infoveranstaltung zur Blauen Zone

Der Gemeinderat von Studen hat der Einführung einer flächendeckenden Parkplatzbewirtschaftung (Blaue Zone) zugestimmt. Dieses Geschäft kommt am 13. Juni vor die Gemeindeversammlung. Vorgängig, am 4. Mai, findet um 19.30 Uhr im grossen Mehrzwecksaal eine Infoveranstaltung statt. *mt*

## Gratulationen

**LENGNAU**

### 80. Geburtstag

Anton Krummenacher aus Lengnau kann heute seinen 80. Geburtstag feiern. *mt*

*Das BT gratuliert dem Jubilar ganz herzlich und wünscht ihm alles Gute.*

Info: Geben Sie Gratulationen für diese Rubrik bitte via [gratulationen@bielertagblatt.ch](mailto:gratulationen@bielertagblatt.ch) auf.