

sen unterschieden, bis 750 kg und bis 3.5 t. Neu kostet das Mitführen eines Anhängers einheitlich 25 Franken (bisher zwischen 20 Franken und 29.50 Franken. (PD)

«Kunst ist wichtig.» Aber ihm leuchte der eklatante Anstieg der Kosten nicht ein. Ursprünglich habe der Kantonsanteil 40 Millionen Franken betragen. Noch letzten Samstag sei in den Medi-

dum einsetzen. «Die Erfolgsaussichten in einer Abstimmung dürften gross sein», sagt Krähenbühl.

Bei den anderen Parteien der bürgerlichen Mehrheit im Kan-

kanton ans Projekt beisteuern soll. Es sei in der FDP unbestritten, dass bauliche Massnahmen beim Kunstmuseum nötig seien. Man werde bei der Beratung über den Kredit im Grossen Rat aber

durchführen wird. Aus der Investitionsplanung «werden die aktualisierten Beiträge des Kantons an das Kunstmuseum hervorgehen», hält die Finanzdirektorin fest.

mern wird die Zimmeranzahl auf 30 historische Gästezimmer erhöht. Gastronomisch wollen sich die neuen Betreiber auf regionale und saisonale Produkte konzentrieren. (PD)

## Im Bergrestaurant Ahorn geht es weiter

**Neuer Pächter gefunden** Shan Naroei schliesst das Lamassu in Merligen und öffnet die Bergbeiz ob Eriswil wieder.

Ende Juni war Schluss. Verena und Urs Röthlisberger gaben das Wirten im Bergrestaurant Ahornalp auf, nachdem sie lange vergeblich nach Mitarbeitenden gesucht hatten.

Doch wer in den kommenden Spätsommer- und Herbsttagen im Ahorngebiet eine Wanderung plant, wird auf eine Stärkung im Ausflugsrestaurant nicht ver-

zichten müssen. Am 30. August geht der Betrieb wieder auf.

Die Alpengenossenschaft Ahorn hat einen neuen Pächter gefunden: Shan Naroei wird den Betrieb zusammen mit seiner Partnerin Giovanna Marti führen. Er werde kochen, sie führe den Service, sagt Naroei. Er trägt einen persischen Namen, ist aber in der Schweiz aufgewachsen. Auf der Alp will er Schweizer Küche anbieten – jedenfalls bis Ende Jahr. Dann, nach einem «Winterschlaf» von zwei Monaten, will er auch persische Menüs auf-tischen. So wie er das bis vor kurzem im Lamassu in Merligen tat.

Das kleine Restaurant am Thunersee ist bereits zu, offiziell schliessen wird es Naroei auf Ende August. 2018 hat er es eröff-

net. Aber nach Corona habe er den Wunsch, einen grösseren Betrieb zu führen.

Hatte Lamassu in Merligen insgesamt 75 Sitzplätze, sind es auf der Ahornalp zusammen mit der Terrasse 250. Zudem liebe er die Berge und die Natur, sagt Naroei. Als er das Angebot der Alpengenossenschaft geprüft hatte, war für ihn klar: «Das passt.»

Aktuell sind Shan Naroei und Giovanna Marti am Einrichten, diese Woche ziehen sie selber um, sie werden auf der Alp wohnen. Das Restaurant wollen sie Mittwoch bis Samstag von 10 bis 23 Uhr offen halten, Sonntag von 9 bis 18 Uhr. Montag und Dienstag ist Ruhetag.

**Susanne Graf**



Giovanna Marti und Shan Naroei wollen vorerst Schweizer Küche anbieten. Foto: Beat Mathys

ANZEIGE

**GSTAAD MENUHIN FESTIVAL**  
& ACADEMY

Sir Antonio Pappano

**Transformation**  
12. JULI — 31. AUGUST 2024  
Zyklus «Wandel II» 2023 — 2025

**SIR ANTONIO PAPPANO** und das **London Symphony Orchestra** am 30. und 31. August im Festival-Zelt Gstaad: ein atemberaubendes Doppel-Finale der Festival-Edition 2024, ein funkelnbes Feuerwerk, ein strahlender Himmel der Klänge!

Sichern Sie sich jetzt Tickets unter  
033 748 81 82 oder [gstaadmenuhinfestival.ch](https://gstaadmenuhinfestival.ch)

ERMITAGE  
GSTAAD-SCHÖNRIED

EDMOND  
DE ROTHSCILD

© Musacchio & Jannello licensed to EMU Classics