

Bessere Velorouten, weniger Stau

Das fünfte Agglomerationsprogramm wird derzeit geplant. Vorgesehen sind zahlreiche Verbesserungen beim ÖV und auf den Strassen.

Rahel Meier

Kaum wurde das vierte Agglomerationsprogramm vom Bund genehmigt, begann die Planung für die nächste Generation. Seit einem Jahr ist der Ausschuss der Regionalplanungsgruppe Espace Solothurn (Repla) unter der Leitung von Hans-Peter Berger, dem Gemeindepräsidenten von Langendorf, an der Arbeit.

Das Agglomerationsprogramm habe sich mittlerweile in den Köpfen festgesetzt und der Prozess sei von der Repla als Daueraufgabe verstetigt worden, sagt Berger. «Die Teilprojekte innerhalb des Agglomerationsprogrammes müssen nahe an der Bevölkerung und an deren Bedürfnissen sein.» Es sei deshalb wichtig, dass das Projekt von Menschen, die in der Region leben, erarbeitet wird – nicht von einem auswärtigen Planungsbüro.

In der fünften Generation versuche man, noch stärker gemeindeübergreifend zu planen. Aus den bisherigen fünf Fokusräumen wurden neu drei Teilgebiete definiert: Solothurn+, Wasseramt und Unterleberberg. Zur Verstetigung der Agglomerationsprogramme werden in diesen «Teilräumen» die übergeordnete Verkehrs- und Raumplanung laufend mit den kommunalen Planungen und Bedürfnissen abgeglichen.



Flüssiger Verkehr auf der Westtangente: Der Knoten Lackenhof soll optimiert werden. Bild: Bruno Kissling

Insgesamt baue die fünfte Generation auf den vier bisher beim Bund eingereichten Generationen auf und entwickle diese weiter. Alle Massnahmen zusammengezählt wird mit einem Investitionsvolumen von rund 100 Millionen Franken gerechnet.

Die Massnahmenschwerpunkte im Agglomerationsprogramm der fünften Generation sind:

- Die Neukonzeption des Knotens Lackenhof mit Optimierung des Verkehrsmanagements

auf der Westtangente Solothurn. Damit soll der Verkehr in Richtung Autobahn verflüssigt und der Knoten beim Jumbo und damit letztlich auch der Verkehr auf der T5 in Richtung Grenchen entlastet werden.

- Die Aufwertung der Ortsdurchfahrten Gerlafingen und Kriegstetten.
- Die Umsetzung von Schlüsselarealen als Beitrag zur Siedlungsentwicklung nach innen. Dazu gehören beispielsweise Areale wie das Riverside in Zuchwil, das Delta-Areal in

Langendorf, der Hauptbahnhof in Solothurn, das Bahnhofgebiet Gerlafingen, das Papieri-Areal in Biberist, das Emmenhof-Areal in Derendingen oder das Attisholz-Areal.

- Die Abstimmung zwischen Natur und Naherholung entlang der Flussräume von Aare und Emme. Als Grundlage dafür wurde die Nutzungsplanung «Natur und Naherholung im Herzen der Agglomeration Solothurn» erarbeitet.
- Im Bereich Öffentlicher Verkehr besteht Handlungsbedarf bei der Weiterentwicklung des Busangebots und der Businfrastruktur. Das Agglomerationsprogramm ist nur für Infrastrukturmassnahmen zuständig. Geplant ist die Aufwertung der ÖV-Drehscheibe in Riedholz. Weiter sollen diverse Bushaltestellen attraktiver gestaltet werden.

Warum braucht es ein Agglomerationsprogramm?

Das Agglomerationsprogramm (AP) ist das strategische Raum- und Verkehrsplanungsinstrument für die Agglomeration Solothurn. Trägerschaft sind die Regionsgemeinden, die im Verein Repla Espace Solothurn zusammenarbeiten; der Kanton unterstützt die Arbeiten fachlich und finanziell.

Das AP schafft einerseits die Voraussetzungen und definiert Siedlungs-, Landschafts- sowie Verkehrsmassnahmen,

um die Region als attraktiven Lebens- und Naturraum sowie als Wirtschaftsstandort zu stärken. Andererseits legt der Bund auf der Basis der im AP enthaltenen Massnahmen die Höhe seiner Mitfinanzierung (zwischen 30 bis 50 Prozent) der Verkehrsmassnahmen fest.

Dank des AP flossen in den letzten vier Generationen bereits 70 Millionen Franken an Bundesgeldern in die Region Solothurn. (rm/mgt)

setzt. In erster Priorität soll eine Velovorrangroute zwischen Solothurn-Biberist-Gerlafingen und Rechterswil realisiert werden. Im selben Horizont ist die Umsetzung von Massnahmen zwischen Zuchwil und Subingen auf der Velovorrangroute Solothurn-Subingen geplant. Weiter werden im kantonalen und kommunalen Netz punktuelle Lücken geschlossen, beispielsweise wird zwischen Derendingen und Zuchwil eine neue Emmenquerung realisiert.

«Marroni sind ein Wundergewächs – wie die Kartoffel»

Maxim Hölzer führt von Etziken aus ein Marroni-Catering. Er mag es, neben dem heissen Ofen draussen in der Kälte zu arbeiten.

Nuria Langenkamp

«Ich habe mich in den Geschmack von Marroni verliebt», sagt Maxim Hölzer, der seit einem Jahr ein Marroni-Catering namens «Marroni Wald» führt. «Nach 18 Jahren als Koch und in der Gastronomie wollte ich etwas Eigenes machen», sagt er. Freunde haben ihn dazu inspiriert, und eigene Holzkohleöfen zu bauen, reizte ihn. Die Eigenkreationen entstanden auf dem Biohof in Etziken, wo er auch seine Öfen, Wärmespeicher, Töpfe und Tische lagert.

Hölzers Outdoor-Catering soll einen natürlichen, bodenständigen Charakter haben, ausserdem: «Marroni kommen aus dem Wald und mein Name ist ja auch Hölzer. Das ist der Hit.» Er selbst habe seine Freizeit immer gerne im Wald verbracht.

Der Aufwand ist überschaubar

Sein Angebot ist herbstlich: frisch gebackene Marroni, Kürbis- oder Gulaschsuppe, Glühwein, Käseplatten. «Ich finde es schön, draussen zu sein, wenn es kalt ist. Dann sind der Marroni-Ofen und ein heisses Gericht eine gemütliche Wärmequelle.» Der Aufwand sei überschaubar, der Nutzen hoch: «Ich brauche wenig Material und kann davon eine Zeit lang leben.» An Events



Auf seine selbst gemachte Marroni-Tafel ist Maxim Hölzer besonders stolz.

Bilder: Nuria Langenkamp

macht er jeweils für die Marroni einen festen Betrag aus und eine Tagespauschale.

Daneben arbeitet er als Koch in der «Aarebar» in Solothurn

und hilft hin und wieder auf dem Biohof in Etziken aus: «Das ist mein Lifestyle, ich bin immer unterwegs und erlebe Neues.» Zuletzt arbeitete er als Küchen-

chef am HESO-Stand des Bauernverbands.

Für sein Catering setzt Hölzer auf regionale Zutaten, die er selbst direkt vom Hof holt: «Den



Hölzer isst auch gerne mal Marroni als Hauptspeise und kann es nur empfehlen.

Kürbis für die Suppe bekomme ich von Bauern aus der Region, den Most aus einer Mosterei neben Etziken.» Nur seine Marroni kommen aus Italien.

Zwar gibt es im Tessin ebenso Marroni, aber sowohl preislich als auch in der Menge werde es damit schwierig. «Momentan ist der Marroni-Preis recht hoch», erklärt er. «Dieses Jahr war die Ernte besonders schwierig, weil wir erst zu viel Regen hatten und dann war es zu trocken.»

Doch solange es Marroni gibt, ist Hölzer zufrieden. Seine langfristigen Pläne sind klar: «Es wäre schön, wenn mein Catering bekannter wird. Ich

will versuchen, dass ich nur noch 50 Prozent des Jahres als Koch arbeite und dann über den Winter mein Catering mache.» Am liebsten hätte Hölzer eine «süsse Holzbude» als festen Standplatz in Solothurn.

In den restlichen Monaten möchte er mit seinem Camper reisen gehen, am liebsten auf den Bazar in Marokko wegen der interessanten Gewürze oder nach Rumänien in die letzten europäischen Urwälder.

Sein Tipp: Marroni als Hauptspeise

Doch auch die Edelkastanie fasziniert ihn: «Der Nährwert ist super und sie senkt den Cholesterinspiegel des Mannes – ein Wundergewächs wie die Kartoffel.» Für Hölzer hat die Arbeit mit Marroni etwas Rustikales, Bodenständiges und lockt ihn ins Freie: «Ich verarbeite und verkaufe lieber Marroni, als in einem Restaurant zu sitzen und auf mein Essen zu warten.»

Maxim Hölzer empfiehlt, sich Marroni an Events oder Märkten im Herbst mal als Hauptgericht zu gönnen, denn: «Mit 200 Gramm Marroni und einer Kürbissuppe bin ich satt und habe alles, was ich brauche.»