

Neues Kapitel in der Grabenmühle

In der Grabenmühle Sigriswil startet die Saison mit einem neuen Pächter: Lukas Böss übernimmt im Naturgarten das Ruder. Der Spiezer, gelernter Landwirt und Hobbyfischer, will das etablierte Angebot mit seiner persönlichen Note weiterführen. Ein Blick in das erste Betriebsjahr und über die Schultern eines faszinierenden Menschen.

Das Mühlrad der Grabenmühle dreht unermüdlich – kristallklares Wasser durchströmt es bei Nacht und auch bei Tag. So beginnt nun ein neues Kapitel in dieser idyllischen Oase von Sigriswil, ganz ohne das Rad neu erfinden zu müssen. Denn schliesslich ist der kleine Naturgarten im lauschigen Graben weitherum bekannt und beliebt und das von unterschiedlichsten Seiten. Auch der Spiezer Lukas Böss kam unlängst hier zum Fischen. «So vernahm ich durch Zufall von der Nachfolger-Suche», erzählt er mit einem Leuchten in seinen lachenden Augen. Der gelernte Landwirt EFZ und Hobbyfischer durchlief kurzerhand erfolgreich die Bewerbung und hält jetzt den Pachtvertrag in seinen Händen. Seit 1. März 2024 wohnt er nun ebenso im Wohnhaus der Grabenmühle.

Das schmucke Anwesen gehört Res von Gunten. Der Sigriswiler und seine Frau Brigitte haben den Ort in den letzten 40 Jahren insbesondere zum Forellenfischen und Goldwaschen als beliebtes Ausflugsziel aufgebaut. Ihre Produkte sind bei Gastronomen und Privaten bekannt, qualitativ hochstehend werden sie in dieser Form auch von Luki's Fisch GmbH – so der Name der Firma von Lukas Böss – weiterhin angeboten.

Ein Kindheitstraum wird wahr

Schon als Fünfjähriger erzählte Lukas Böss allen, die es wissen wollten: «Ich will einmal Clown und Bauer werden.» Daher verpasste er keine Kinderwoche im Circus Harlekin. Das Umfeld staunte und war erfreut, zumal es dann genauso kam: Als Sohn einer Anästhesieschwester und eines Arztes mit einer Schwester, die heute ebenfalls einen Beruf in der Gesundheitsbranche ausübt, erfüllte sich Lukas Böss seinen Traum. Im Circus erkannte man rasch sein Talent, doch die Bedingung zum Einstieg in die Lehrjahre eines Clowns war eine abgeschlossene Berufslehre. «So absolvierte ich mit Freude die Ausbildung zum Landwirt», berichtet der 31-jährige Naturbursche. Nach der Lehre ging er aber schnurstracks mit dem Circus Harlekin erstmals auf Tournee. Von 2013 bis 2019 teilte sich sein Jahr in zwei Berufsfelder. Das heisst: Von März bis Ende September lebte er im Circus und in der übrigen Zeit arbeitete er als landwirtschaftlicher Betriebs helfer. Er war im In- und Ausland unter verschiedenen Zirkuszelten unterwegs und brachte die Menschen zum Lachen. Lukas Böss bekennt: «Ich spielte immer gerne den Clown.» Doch es steckt noch mehr in ihm.

Ankommen, einleben, weiterführen

Der leidenschaftliche Hobbykoch verfügt seit 2021 über das eidgenössische Wirtepatent. In seiner Freizeit widmet sich Lukas Böss mit grossem Engagement seinem Projekt, dem Varieté Castello, welches er im 2023 zum zweiten Mal auf der Thuner Allmend durchführte. «Varieté Castello läuft jeweils den ganzen Dezember hindurch in zwei Zelten mit Unterhaltungsprogramm und Kulinarik im Wechsel – prädestiniert für Firmenanlässe und Weihnachtsessen mit der Kapazität für insgesamt 250 Personen», erklärt Lukas Böss. Und schon hat der Machertyp damit einen guten Namen aufgebaut. Auch in der Grabenmühle sieht er Potential für Firmen-, Team- und Gruppenanlässe: «Zum Fischen und Goldwaschen – natürlich mit Fisch, Grillbuffet



Zuchtische aus Top-Wasserqualität.



Die Saison der Grabenmühle Sigriswil ist seit letztem Wochenende erfolgreich eröffnet.

Bilder: B.Marty/zvg

und schönen Apéros.» Am See gibt es Grillstellen und Besuchende können entweder den frischgefangenen Fisch vor Ort selber grillieren oder «wir filetieren auf Wunsch den Fisch zum Mitnehmen», sagt Lukas Böss.

Die Grabenmühle lockt insbesondere mit viel Ruhe und einem erfrischenden Idyll. Im Sommer ist es da am Guntenbach besonders angenehm. Lukas Böss erwähnt zudem das wunderbare eigene Quellwasser, das er seiner Besucherin zu trinken anbietet und die es als überdurchschnittlich frisch und fein geniesst. Mit grosser Vorfreude sieht der neue Pächter der soeben gestarteten Saison entgegen. Am 16. März 2024 feierte man mit Gästen, Familien, Kind und Kegel den Start in die neue Saison, welche bis zirka Ende November dauert. «Schliesslich reizt mich der neue Job, weil ich da selbstständig etwas bewegen kann», so Lukas Böss. Im selben Atemzug betont er: «Die sehr hohe Qualität der Angebote und Produkte möchte ich beibehalten und weiterführen.» Neben den Fischen leben hier Alpakas, Damhirsche, Hühner, Zwergziegen, Mufflons und Kaninchen im Naturpark, «und einige Thunersee-Stockenten geniessen bei uns Gastrecht», erzählt er lachend. So gibt es im Hoflädeli eine reichhaltige Angebotspalette – zum Beispiel Alpaka-Duvets, Trockenfleischprodukte (Hirsch-Wurst), saisonal Hirsch-Entrecôte, Hirsch-Bratwurst, kaltgeräucherte Lachsforelle, heissgeräucherte Forelle, Forellenmousse und natürlich: Filets von allen Fischen. Damit ist man auch an regionalen Märkten vertreten.

«Ich vernahm durch Zufall von der Nachfolger-Suche in der Grabenmühle. Die Aufgabe reizt mich, weil ich selbstständig etwas bewegen kann. Als Machertyp und Gründer von Varieté Castello kann ich mich hier top einbringen.»

Lukas Böss

Verweilen und Geniessen

Im geschlossenen Wasserkreislauf in der Grabenmühle wird das Wasser aus dem Guntenbach entnommen, ist daher sehr nährstoffreich. Anschliessend wird es wieder in den Bach zurückgelassen. Im so stets frischen Wasser von hervorragender Qualität



Der frische Pächter Lukas Böss mit dem Kescher im Einsatz.

schwimmen Regenbogenforellen, Lachsforellen, Bachforellen, Seesaibling, Bachsaiblinge und Bachforellen. Die Topografie vor Ort mit leichtem Gefälle ist dazu ideal. «Die Fische kommen im Alter von zirka einem Jahr aus dem Wallis zu uns – sind also in der Schweiz gezüchtet», so Lukas Böss. Danach leben sie für ein weiteres Jahr oder etwas länger in der Grabenmühle und werden mehrheitlich mit Fischmehl vom Fang aus Küstenregionen aufgezogen. Auf die Ökologie wird grösstmöglich Wert gelegt: «Daher verfüttern wir kein Fischmehl aus der Hochseefischerei», unterstreicht Lukas Böss. Und so dreht das Mühlrad nicht nur der Idylle wegen jahrein jahraus Wasser, sondern es produziert den Strom für das Wohnhaus - an diesem Ort zum Verweilen und Geniessen, wo schon mancher Schatz, sogar aus Gold, gehoben wurde.

Barbara Marty

Die Angebote

Forellenfischen:
Auf Saiblinge, Lachs-, Bach- und Regenbogenforellen

Goldwaschen:
Garantiert Goldflitter finden – ab 14 Uhr

Events:
Osterwettfischen, 1. April, 9 bis 18 Uhr

Die Grabenmühle ist ideal für Anlässe von Gruppen, Schulklassen und Teams; inkl. einfachen Caterings, Konditionen: Auf Anfrage

Markt in der Region
Thun: Sa., 8 bis 12 Uhr, Rathausplatz

Hofladen:
Mi. bis So., 9 bis 18 Uhr;
grössere Mengen bitte telefonisch oder per E-Mail im Voraus bestellen

Öffnungszeiten:
Mi. bis So., 9 bis 18 Uhr;
Mo. und Di.: Ruhetage;
Ostermontag und Pfingstmontag geöffnet

Grabenmühle Sigriswil
Luki's Fisch GmbH
Lukas Böss
Grabenmühle 21, 3655 Sigriswil
Telefon 033 251 00 01
info@grabenmuehle.ch
www.grabenmuehle.ch