

Gediegen essen, um Herzen zu öffnen

Essen für einen guten Zweck: Im Stufenbau Ittigen findet der erste Berner «Kitchen Battle» statt. Der Erlös fliesst in Projekte der Esskultur in Konfliktgebieten.

Das Rauchlachs-Dill-Tartar mit Limettenmousse des Schweizerhofs stiehlt dem Lachs-Tortellino auf Linsenspüree von Kain & Gabel die Show. Es ist der Auftakt zum «Kitchen Battle», dem Wettkochen zweier Teams im Stufenbau Ittigen. Nach dem Halbfinal am Donnerstag fand gestern jener zwischen Eisblume Worb und dem Berner «Wein & Sein mit Hätzbluet» statt. Heute treffen sich die Sieger zum Final.

Neben einer fünfköpfigen Jury aus Gastroprofis und Promis wählen die 120 Gäste nach jedem Gang ihren Favoriten. Die Kochteams erfahren erst um 10 Uhr, welche Zutaten sie verwenden müssen.

Zwischen den Gängen erhält der Abend eine ernsthafte Note. Der Gründer und Präsident von Cuisine sans frontières, David Höner, erläutert, wie sein Verein den Aufbau lokaler Esskultur-Treffpunkte in Krisengebieten unterstützt. «Gastfreundschaft und Geselligkeit zerbrechen unter dem Druck von Krieg und Armut», sagt er. In Kenia habe man zwei verfeindete Stämme zu einem Fest zusammengebracht. Der Stammesführer, dessen Bild Höner zeigt, sieht zwar mürrisch aus, doch nach dem Treffen habe er gesagt: «Now the hearts are open», nun seien die Herzen offen.

Seit vier Jahren sammelt Cuisine sans frontières in Zürich mit



Kochduell: Die Teams von Schweizerhof (vorn) und Kain & Gabel im Stufenbau Ittigen.

Bilder Stefan Anderegg



Siegervorspeise von Kain & Gabel.

«Kitchen Battles» Spenden, nun hat Gastronom Adrian Iten den Anlass nach Bern geholt. Ausser dem Service- und Abwaschpersonal arbeiten alle unentgeltlich.

Beim Hauptgang serviert der Schweizerhof das Rindfleisch als Ragout, Kain & Gabel als Siedfleisch. Den Ausschlag für Letzteres gibt das sensationelle Stüppchen, das am Ende übrig bleibt.

Koch und Gastgeber Simon Ragaz lobt das «sehr hohe Niveau

beider Teams. Er glaubt, dass die eigens eingerichtete Küche die Freelancer von Kain & Gabel bevorzugen könnte, die weniger an fixe Abläufe gewohnt seien.

Der Erlös des Abends fliesst in ein Projekt in Georgien. «Im einst prunkvollen Tskaltubo leben 20 Jahre nach Ausbruch des Bürgerkriegs rund 10 000 Flüchtlinge in zerfallenden ehemaligen Sanatorien», erfahren die Gäste. Cuisine sans frontières helfe beim Auf-

bau einer Fachschule, wo der einst selbstverwaltete Küchen- und Servicepersonal ausgebildet werden soll. Das fördere den Zusammenhalt und den Aufbau einer gemeinsamen Perspektive.

Das Dessert des Schweizerhofs ist eine Wucht: Schokoladeplättchen mit Sesam, Orangenmousse, Haselnuss-Aprikosenbisquit, Traubenragout. Weil das Amuse-Bouche zu Beginn nicht gewertet wurde, ist dies der erste Gang, bei dem

der Schweizerhof mehr Stimmen holt. Der Jury hingegen gefällt das Konfibrötchen «Do it yourself» von Kain & Gabel besser: Brioche, Mandelbutter, Konfitüre. «Gewagt», sei die Kreation, «überraschend» und «genial». Auch Dichter und Rapper Jürg Halter lässt sich vom Brötchen einnehmen. Er habe den Schweizerhof zwar teilweise subtiler gefunden, meint er. «Ich bin aber froh, dass ich jetzt schon das Zmorge gegessen habe.» Christoph Hämmerlin

In Kürze

AARBERGERGASSE Pollerfreie Zeit ist bald vorbei

In der Aarberggasse wird zurzeit an der Polleranlage gearbeitet. Die Anlage war zuvor fast zwei Jahre ausser Betrieb (wir berichteten). Verantwortlich für den langen Unterbruch waren laut Stadtverwaltung der Winter, eine Baupanne, bei der die sogenannten Präsenzschlaufen beschädigt wurden, sowie Schäden durch Unbekannte. Die Instandstellung wird einige Tage dauern, wie Christian Beiner sagt. Er ist Leiter Verkehrsmanagement und Verkehrstechnik im Tiefbauamt. Ab nächstem Donnerstag sollte die Anlage wieder in Betrieb sein. wrs

A6 Drei Autos in Unfall verwickelt

Am Donnerstagabend sind auf der Autobahn A6 bei Bern drei Autos in eine Kollision verwickelt worden. Nach ersten Erkenntnissen fuhren die Autos hintereinander im dichten Verkehr auf dem Überholstreifen von der Verzweigung Wankdorf her in Richtung Ostring. Aus noch unklaren Gründen bremste das vorderste ab, worauf es zur Auffahrkollision mit den beiden nachfolgenden Autos kam. Verletzt wurde niemand, es entstand Sachschaden in Höhe von mehreren Tausend Franken. Die Polizei sucht Zeugen. pd

Kugelblume als einmaliges Objekt

STADT BERN 66 Geschäfte in der Berner Altstadt präsentieren am Event «Das einmalige Objekt» während dreier Tage Aussergewöhnliches. Die meisten haben am Sonntag geöffnet.

Vom Zytglogge bis zur Nydegg entdecken Passantinnen und Passanten derzeit speziell gestaltete Schaufenster beziehungsweise einmalige Objekte in den Ladenräumen. Am Event, der seit 2001 durchgeführt wird, machen 66 Geschäfte in der Kram- und Gerechtigkeitsgasse mit. Während einige einen speziellen Gegenstand präsentieren, inszenieren andere umfassend ein Thema. So zum Beispiel das Blumengeschäft Art floral an der Gerechtigkeitsgasse. Die Geschäfts-



Das Blumengeschäft Art floral inszeniert das Thema «Kugel». Walter Pfiffli

inhaber Marianne Gafner und Beat Bertschy haben mit ihrem Team das Thema «Die Kugel als Blume des Lebens» Bühnenreif umgesetzt. Der erste Blickfang

sind Myriaden von Blumen – 20 verschiedene Arten –, die Marianne Gafner in stundenlanger Arbeit auf einem Netz aus Bohren- und Brombeerranken zu ei-

ner perfekten Kugel gestaltet hat. Das Kunstwerk im Schaufenster hat einen Umfang von knapp fünf Metern und wiegt etwa 350 Kilogramm. Ergänzt wird dieses Gebilde von über 30 weiteren, zu Kugeln geformten Blumen- und Früchtearrangements in kleineren Ausmassen. An der Vernissage gestern Abend wurde selbst das Gebäck in Kugelform serviert. Das einmalige Objekt bei Art floral kann nicht nur bis Sonntag bestaunt werden. Es bleibe etwa eine Woche lang ausgestellt, meint Marianne Gafner.

Die meisten der 66 Geschäfte, die am Event mitmachen, haben morgen Sonntag von 12 bis 16 Uhr geöffnet. An diesem Sonntag findet zudem im Konservatorium ein Tag der offenen Tür statt (von 14 bis 17 Uhr). sru

Velofahrerin bei Unfall mit Lastwagen tödlich verletzt

BÜMPLIZ Gestern Mittag hat sich in Bern ein schwerer Verkehrsunfall zwischen einem Lastwagen und einem Velo ereignet. Die Velofahrerin erlag noch auf der Unfallstelle ihren schweren Verletzungen.

Auf der Bümplizstrasse in Bern ist es gestern um 11.30 Uhr zu einem tödlichen Verkehrsunfall gekommen, wie die Kantonspolizei Bern mitteilt. Nach ersten Erkenntnissen wollte ein Lastwagen von der Bümplizstrasse nach rechts in die Brünnenstrasse abbiegen, als eine Velofahrerin aus noch zu klärenden Gründen unter das Fahrzeug geriet.

Die Rettungskräfte konnten auf der Unfallstelle nur noch den Tod der Velofahrerin feststellen.

Bei der Verunfallten handelt es sich um eine 71-jährige Frau aus der Region Bern.

Nach dem Bericht eines Leserreporters waren Polizei und Sanität innerhalb kürzester Zeit vor Ort. Etwas später traf auch die Feuerwehr ein. Die vom LKW blockierte Strasse wurde umgehend von den Einsatzkräften gesichert und für den Verkehr abgesperrt. Zur Betreuung der Beteiligten wurde gemäss Mitteilung der Kantonspolizei Bern das Careteam des Kantons Bern aufgeboden. Die Brünnenstrasse und die Bümplizstrasse mussten während mehrerer Stunden gesperrt und der Verkehr umgeleitet werden. Betroffen von der Umleitung war auch die Linie 27 von Bernmobil. mas/pd

Sonntags Brunch
Der perfekte Sonntag für Spätaufsteher - von 11.30 bis 15.00 Uhr

BELLEVUE PALACE
Bern

031 320 45 45
info@bellevue-palace.ch

Goldmedaille
für unsere Gebäudetechnikplanerin Lüftung
Franziska von Dach

Wir gratulieren zum Sieg an den
Schweizermeisterschaften der
Gebäudetechnikberufe

Lüftung
Klima
Kälte
Planung
Instandhaltung
Service

Dörflinger & Partner AG
3240 Hünenbachern
www.doerflingerpartner.ch

DÖRFLINGER
Raumluftechnik

Sing mit,
blyb fit!

mit der Berner Liedertafel
mehr: www.bernerliedertafel.ch

Nächster Auftritt:
SA, 23. November 2013, 17.00 Uhr
in der Nydeggkirche Bern
«Klassisches Konzert»,
Leitung Anett Rest
unter Mitwirkung des Streichquartetts
«JugArte» / Eintritt frei, Kollekte

Printed in
Switzerland.

viscom sichtbar
member besser
kommunizieren