

Tages, weil er Arbeit gefunden hatte. Noch heute ist er mit Müllers freundschaftlich verbunden.



Bild Beat Müller

Eines Wintermorgens um 5.30 Uhr führte Müller seinen Hund wie gewohnt der Aare entlang. Plötzlich weigerte sich das Tier, weiterzugehen, etwas ängstigte es. Siehe da, da stand doch tatsächlich ein Kamel! Zum Glück trug es ein Mäntelchen, was bedeutete, dass es einen Besitzer geben musste. Dieser war bald gefunden, er stammte aus dem Kanton Graubünden und war mit dem Tier nach Genf unterwegs. In der Nacht schlief er in seinem Auto, das Kamel war im Anhänger, wo es während der Nacht entweichen konnte.

Die neue Saison vorbereiten

Am 18. April wird der Zeltplatz eröffnet. Bevor es losgeht, ist eine Riesenarbeit zu leisten:

Toilettenanlagen reinigen, alle Wasserhähnen montieren, die 10 Zimmer mit insgesamt 26 Betten reinigen, lüften, in der Parkanlage Äste räumen und Steine einsammeln. Der Platzwart ist Allrounder.

Nicht nur handwerklich begabt, spricht er mehrere Fremdsprachen und ist bewandert in der Administration.

Bald naht die Jubiläumssaison, eine seiner letzten; der ausgesprochen positiv denkende Mann freut sich darauf: Ist es nicht vom Schönsten, beruflichen Tätigkeiten mit Leidenschaft nachzugehen?

Therese Jungen

Serini: Im Eichholz geht's bald wieder los!

Die vierte Saison des Restaurants Serini im Eichholz steht vor der Türe: Ab Oster Samstag, 20. April, wird das Restaurant täglich ab 8.30 Uhr geöffnet sein. Wobei bei warmem Frühlingwetter das Team um Simon Rudaz schon an den Wochenenden zuvor Speis und Trank anbieten wird – Vorfreude herrscht!

Doch was macht eigentlich die Serini-Crew im Winter? Nicht etwa Ferien in der Karibik, sondern wie auch im Sommer eine Kantine betreiben «wo der Beamte mit dem Buezer isst», wie der «Bund» kürzlich in seiner Gastro rubrik pries. Die öffentlich zugängliche Kantine Serini im einstigen Wander-Areal

am Friedheimweg 18 ist jeweils montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr geöffnet und bietet stets drei Mittagmenüs an, wovon ein speziell preisgünstiges «Bundesmenü». Nebst diesem zweiten Standbein bietet Serini noch einen Catering-Service an, womit das Jungunternehmen auch in der «Nebensaison» acht Leute beschäftigt. In der Hauptsaison respektive im Hochsommer im Eichholz werden's dann gegen 20 Personen, welche sich für Serini ins Zeug legen.

pp

Kulturbasar: Miteinander feiern

Lagerfeuerstimmung. Mitten in das Getrommel und in den mehrstimmigen Gesang – genau so viele Stimmen, wie es Menschen im Raum hat – ruft eine Frau kurz vor dem Fade-out: «Spiel noch dieses Lied, du weisst schon, das da» und singt dem, der den Ton angibt, einige Takte daraus vor. Dies könnten zumindest die Worte der Frau gewesen sein, aber sicher bin ich nicht, denn ich spreche kein Arabisch. Der Angesprochene weiss aber, welches Lied gemeint ist, und alle singen schon lauthals die nächste Melodie. Eine Waberer Party auf Arabisch? So ungefähr – es ist Kulturbasar in der Heiteren Fahne.

«Seit drei Jahren veranstalten wir solche Events, wo es darum geht, dass Menschen, die hier geboren wurden oder schon lange hier wohnen, und solche, die neu in der Schweiz sind, sich besser kennenlernen», erklärt Rahel Bucher, die seit Beginn bei



Bild zvg Heitere Fahne

der Heiteren Fahne mit dabei ist und beim Mitorganisieren der Veranstaltungsreihe «Integration Erleben» hilft. Zusammen mit dem Kollektiv «Wir alle sind Bern» und der «Werkstatt77» veranstaltet die Heitere Fahne nun den Kulturbasar zum ersten Mal in dieser Form.

«Bisher haben wir jeweils ein Essen und im Anschluss eine kulturelle Darbietung organisiert. Wir merkten aber, dass wir bei diesen kurzen Anlässen nur als Dienstleistende dabei sein konnten, gewissermassen einander einfach den Teller hinstellten. Für wirklich gute Begegnungen blieb keine Zeit. Deshalb gestalten wir dieses Jahr den Integrationsanlass neu: Da den ganzen Tag lang verschiedene Werkstätte betrieben werden, haben wir Zeit, wirklich gemeinsam etwas zu erleben».

Miteinander, nicht nebeneinander, soll also gefestigt werden. Die Werkstätten sind zu

Brennpunkt

diesem Zweck in der ganzen Heiteren Fahne verteilt. Das Haus ist voller Leute: auf der Terrasse spielen sie Fussball, wärmen sich am Feuer oder rauchen Wasserpfeife. In der Gaststube gibt es Tee und Sirup, bei der Bowlingbahn wie oben beschrieben Musik wie am Lagerfeuer, und im Raum nebendran hat jemand tatsächlich einen kleinen Coiffeursaloon eingerichtet, wo die Leute schon anstehen, um sich die Haare schneiden zu lassen. Im grossen Saal wird gebastelt und gemalt, später rollen einige ihre Matten aus und machen Akro-Yoga. Im kleinen Nebenraum bei der Gaststube hat sich an einem Tisch das interkulturelle Radioprogramm «Vox Mundi» vom Radio Rabe eingerichtet, am andern kann in der Schreibecke über Fragen rund ums interkulturelle Zusammenleben nachgedacht werden.

Miteinander festen heisst aber nicht nur, zusammen zu basteln, sondern auch, bei den Details in der Planung alle miteinzubeziehen und während dem Fest allen Beteiligten Rechnung zu tragen. Hier zeigten sich denn auch besonders gut die Stärken des Anlasses: Im Flyer, der auf drei Sprachen übersetzt ist; im syrisch-schweizerischen



Bild zvg Heitere Fahne

Kochteam, das sich spontan für den Basar zusammengefunden hat; im Überraschungskonzert von einem iranischen Musiker und seiner Berner Schülerin und in der Ansprache für ebendieses Konzert, sowohl auf Deutsch, als auch auf Tigrinya und Arabisch.

Auch Ismael Taisch, der von Anfang an bei «Integration Erleben» mit dabei war, ist vom neuen Format überzeugt: «Insbesondere anhand von Medien konstruieren wir Bilder von andern, ohne wirklich mit ihnen in Kontakt zu kommen. Durch gemeinsame Erlebnisse an unseren Veranstaltungen wollen wir erreichen, dass diese Bilder korrigiert werden können». Der Basar sei eine gute Art, diese Idee umzusetzen. Er ist selbst vor längerer Zeit neu in der Schweiz angekommen und weiss auch um die Wichtigkeit solcher Anlässe für die Geflüchteten. «Viele sind recht isoliert, wenn sie neu hier sind. Sie verbringen die Zeit in den Unterkünften und haben selten die Möglichkeit, mit Einheimischen in Kontakt zu treten». Er sieht die Plattform und auch diese Veranstaltung deshalb als Win-Win-Situation für alle Beteiligten.

«Ich denke, dass alle Anwesenden hier die Zeit für einige längere Begegnungen hatten», meint auch Rahel Bucher, womit sich bereits zeigt, dass das neue Format gut funktioniert. Und auch ich verlasse die Heitere Fahne in euphorischer Stimmung, als ob ich gerade aus den Ferien an einem fremden, spannenden Ort zurückgekommen wäre.

Hannah Plüss

Franco Rossi, seit 10 Jahren wöchentlich in Wabern

Donnerstag ist Guggelitag

Poulets sind meine Leidenschaft. Das sagt Franco Rossi, seit 10 Jahren Guggelimaa in Wabern. Jeden Donnerstag steht sein roter Food Truck unübersehbar an der Seftigenstrasse vor der Nummer 232. Schon von weither riecht es appetitanregend. Und ein bisschen Schlange stehen gehört oft zu den Vorleistungen für das leckere Mahl.

Dass sich das Anstehen lohnt, dafür sorgt Rossi nicht nur mit Qualität, sondern auch mit Innovation.

Qualität

Was die Qualität angeht, lässt Franco Rossi nichts anbrennen: die Poulets und Kartoffeln sind immer aus der Schweiz, zertifiziert mit dem Label Suisse Garantie (www.suisse-garantie.ch).

Die Kartoffeln wachsen im Seeland und kommen direkt vom Bauer. Rossi holt sie dort selbst ab und bereitet sie frisch zu. Die Brathärdöpfeli sind also «handmade»



Bild zvg

und schmecken so gut, dass auch Vegetarier zugreifen. Und dass es von weitem so verführerisch riecht, das liegt zu einem guten Teil am Gewürz, auch das von einem Schweizer Hersteller. Es ist übrigens gluten- und laktosefrei.

Innovation

Innovativ ist Rossi auf verschiedenen Ebenen. Er bietet nicht nur ganze und halbe Poulets an, sondern hat das Sortiment Richtung Fingerfood erweitert. Die Pouletschenkel sind sehr beliebt und schmecken mit den Brathärdöpfeli zusammen hervorragend als Mittagessen.

Für die Spiessli hat Rossi zusammen mit einem Freund eine Vorrichtung erfunden, mit der sich die Spiessli im normalen Poulet-Rotations-Grill grillieren lassen. Die Vorrichtung hat er beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum patentieren lassen.