

## EINE STIMME DER STADT

Vernehmlich seit 1934, herangereift an der Kesslergasse und der Postgasse: Heute ein Ton aus der belebenden Symphonie des ungewohnten Dokumentarfilms "Altstadtlüt". Hören sie zu?

**"Dr Erlacherhof isch für us dr Schtürlacherhof gsi. Dört si d'Büro gsi, für d'Schtüüre ga z'zahle oder öppis ga z'reklamiere. Mir si nie gange, wüu mini Eutere hei gar nie Schtüüre zaut - mit was?..."**

**Auso isch einisch im Jahr dä vo däm Betribigsamt cho; isch cho luege, ob mer äch öppis chönnt usetrage... (lacht) S'het ja nüt gha! Mer hei zwar aui es Bett gha, inere Zwöizimmer-Wohnig, i ha no e Brueder gha... aber schüsch het me nüt chönne näh, me het keni Teppiche gha, keni Radio - eh ja, aber si hei müesse cho.**

**Dr Weibu, het me däm gseit uf Bärdütsch."**

Das Orchester spielt weiterhin im Kellerkino, und jeder Besucher kann am Klangteppich weiter weben. Gehen sie hin?

Indra S.

## IM ZAUM GEHALTEN

Während der industriellen Revolution und bis Ende des 19. Jahrhunderts war eine Arbeitskraft vorhanden, deren Aufgabe und Lebensunterhalt langsam und schleppend zu verschwinden begann. Dieser arbeitstätige Teil der Bevölkerung war in der Schweiz noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts tatsächlich noch beträchtlich gross (1 Angestellter pro 25 BürgerInnen der Schweiz). Obwohl solche Tagelöhner allmählich durch Dampfmaschinen ersetzt wurden, halfen sie immer noch in den Feldern, schufteten in den Gruben, zogen Wagen für kurze Strecken und unterstützten, sofern dienstfähig, die Armee als gefügsame und fleissige Kompagnons bis an die Grenzen des Heimatlandes. Die Ankunft des Verbrennungsmotors aber verdrängte rasch diese Arbeitnehmer, so dass schon Ende 1950 nur noch die Hälfte von ihnen arbeitete. Es wurde bisher immer ein Lohn bezahlt, mit dem sie eingesetzt werden konnten - aber der Lohn wurde allmählich so niedrig, dass es nicht einmal mehr für ihr Futter reichte.



## Bundratsbeschluss vom 13. März 1900

Im Hinblick auf den vom Nationalrat am 21. Dezember 1899 und vom Ständerat am 22. Dezember gleichen Jahres zu diesem Zwecke bewilligten Kredit von Fr. 50'000 verordnet der Bundesrat die Zählung des gesamtschweizerischen Pferdebestandes.

Unter Uns Eseln

## WIE ZELEBRIERT IHR DEN FRÜHLING?

Diese Frage stellten wir allergattigs Altstadtmenschen; bei spontanen Begegnungen unter den Laubenbögen und im Gewirr der Gassen, aber auch mittels Telefon und Phacebook. Was den folgenden Persönlichkeiten allen gemeinsam ist: Sie tragen auf dem Kopf einen Hut. Und das ist der Beginn.

**"Mit Sonnenbrille."**

*Sie wohnt an der Postgasse und arbeitet im Breitenrain; folglich überquert Maria oft die eine oder andere Brücke in Bern.*

**"Indem ich meinen Frühlingshut anziehe und wieder im Freien jongliere."**  
*Säschu, Tennislehrer und Wortspielakrobat.*

**"Am 16. März beginnt die Forellensaison - dann werfe ich meine Rute aus!"**  
*Bäse, mit Fischerhut und Gummistiefeln an der Aare, 31.*

**"Hm... mit leichterer Bekleidung."**  
*Frau Adamek.*

**"Ich geniesse, dass es morgens hell ist. Ich geniesse die Sonne. Leider bedeutet das für mich auch mehr Arbeit..."**  
*Messud, ein treuer Eidgenosse.*

**"Sofort ein Cüpli bestellen. Abgesehen davon versuche ich das ganze Jahr, den Frühling zu spüren."**  
*B. B. (bei einem Glas Rotwein).*

**"Mit Verlaub: Das ist jetzt aber eine ziemlich persönliche Frage! (schautintensiv) Irgendwozwischen meinem Beret und den Fusssohlen."**  
*Markus, Pfeifenraucher und Musiklehrer.*

**"Mit voller Wärme. Es ist so, dass wir mit voller Kraft den Frühling empfangen, und dass wir mit voller Kraft dem Frühling entgegensteuern."**  
*Besinnt sich erst und schöpft sodann Odem: Noldi in den Lauben voller Poesie. Rot-weiss gestreifter Pulli, karierte Schiebermütze und eleganter Gehstock.*

**"Ich mache viele Spaziergänge."**  
*Peter Hammer, Altstadtphilosoph und ausgestiegener Anwalt, auf dem Weg vom Commerce zum Obstberg.*

**"Ohne zu überlegen - denn dazu ist im Frühling nun wirklich keine Zeit."**  
*Vermeehrt gerade emsig jene Triebe,*

*die sie auf 1111 m.ü.M. gesammelt hat: Noemi Reisle, Mansardenbewohnerin im ehemaligen Nonnenspital.*

**"Meditativ in meinem Garten wandelnd und beschauend, was wächst."**  
*Brigitte, Kopfputzmacherin der Unteren Altstadt.*

**"Jaaa... Wenn die Veilchen blühen, ist es für mich Frühling. Ich gehe gerne Blumen pflücken. Und ich spaziere dazu noch viel weiter in den Wald hinein als sonst."**  
*Für bestimmte Hüte geht er gar bis ins Ausland: Ali, Schriftsteller, Vulkanologe und Nachbar der Modistin.*

**"tcelebrierte den frühlung gar nicht ohne frühlung!!!"**  
*Und die Biermag er nicht jedes Jahr aufs Neue färben: Chrigu Zürcher, Plakatierer und Plattenleger.*

**"Mit übermässiger Energie, die ich in übermässig viel Arbeit reinstecke. Und durch das Abkühlen von jenen Frühlingsgefühlen, die ich im Winter verspürte."**  
*Stefanie Strauss, Sandkastenfreundin.*

**"Indem ich meine Mütze auf einen Winkel von 15 Grad schiebe."**  
*Klaus Guggisberg, jener Herr, der jeweils am Samstag den Frauen in der Altstadt ein Mini-Ragusa schenkt.*

**"Durch einen kurzen und erquickenden Sprung in die Aare, am liebsten in natura."**  
*Br, hü! Ein inraditionelles Frühjahrsritual.*

*Er erlebte so manche Jahreszeiten auf dem höchsten Posten Berns. Unter seinem Borsalino aus Alexandria schnauft Peter Probst einfach tief auf - endlich ist der Winter vorbei.*

*Wer weiss schon... warum, wann und mit welchem Inhalt wir die Nächsten befragen werden? Mitfreude kann so ansteckend sein, wie wir ungebunden sind.*

Judith Mazzer

## VOM VERSCHLAFENEN ELEND

Einem armen alten Mann, der unten beim Schwellenmätteli hauste, war schon im Herbst das gesammelte Holz ausgegangen. Traurig sass er beim letzten Feuerlein und sann nach, wie er nun wohl seinen Stolz zu brechen habe und bei gestrengen Herren um Unterstützung betteln müsse.

Wie er nun so in die Glut starrte, erschien aus dem Ofen auf einmal ein brennendes Männlein, grüsste ihn freundlich und rückte mit leichter Bewegung einen Stein auf die Seite. Eine Vertiefung, ganz ähnlich einem Grabe, wurde sichtbar. "Leg dich da nieder!" befahl das Männlein. Der arme Mann, dem es fast schon ums

## EDITORIAL

## MITEINANDER

Am Anfang war der Film: "Altstadtlüt". Alberto Veronese hat ihn realisiert. 17 Altstadtmenschen von Bern, alle in den Dreissigern geboren, erzählen darin frei aus dem Leben, öffnen die Herzen und rütteln durch ihre Geschichten auch kräftig an unseren überfüssigen Ängsten.

Dieser Film wird immer noch gespielt, gegenwärtig jeweils montags im Kellerkino an der Kramgasse. Der Gang dorthin wird wärmstens empfohlen und macht reich in 77 Minuten. Eine weitere Besonderheit: Nach dem Abspann läuft der Streifen einfach weiter... nahtlos über in Erinnerungen, Gespräche, keimende Erkenntnisse.

Aus einer solchen spross auch diese Zeitung hervor. Denn: Wie wenig wir doch voneinander und über uns selbst wissen. Und wieviel Wesentliches wir dabei übersehen. Möchten Sie uns zum Blühen bringen? Item also... Zweite Seite rechts unten.

Herzlichst  
Indra Spuler

P.S. Besuchen Sie für Gewissheit unsere Hausseite:  
[www.altstadtlüt.ch](http://www.altstadtlüt.ch)

## Kellerkino

Altstadtlüt läuft und läuft immer noch im Kellerkino Bern. Auf Anfrage kann das Kino auch für private Vorführungen gemietet werden. Ausführliche Informationen zum Film finden sie auf [www.altstadtlüt.ch](http://www.altstadtlüt.ch). Auf [facebook.com](https://www.facebook.com/altstadtlüt) und [twitter.com](https://twitter.com/altstadtlüt) wird regelmässig inspirierendes zum aktuellen Geschehen geteilt.

Sterben war, gehorchte ohne viel zu fragen. Sofort umging ihn der tiefe, traumlose Schlaf.

Wie staunte er dann, als er die Augen aufschlug! Freundlich schien die Sonne durch das enge Fensterlein in seine Kellerwohnung. Fröhlicher Vogelruf erscholl von irgendwoher. Der Winter floh bereits nach den ewigen Berggletschern - der neue Frühling zog durch das Bernbiet.

Eine überlieferte Sage aus dem vergriffenen Buch "Berns Stadtgespenster", niedergeschrieben von Mythenforscher Sergius Golowin; 1930 in Prag geboren, 2006 in Bern gestorben.

I.S.



## TAUBEN STERILISIEREN

EINE FRÜHLINGSIDYLLE

Nun hat der Lenz uns also wieder. Und schon mit dem ersten lauen Lüftchen beflügelt einen auch bereits einmal mehr dieses poetische Frühjahrschwärmen. Wen zieht es da nicht ganz unweigerlich aus seiner inzwischen nur noch knapp beheizten Anderthalbzimmer-Altstadtwohnung hinaus ins Freie, um sich die Knochen aufzuwärmen.

Zugegeben, ich weiss nicht, wie Sie es halten. Aber was ich im Frühling am liebsten tue: Ich schlepe mich ein, zwei Gassen weiter, setze mich auf eines dieser steinernen Bänkchen am Rande der Lauben, jenes auf dem man noch im letzten Herbst nicht ganz allein selig gesessen hat, und schaue dem munteren Treiben zu. Natürlich hat um diese Jahreszeit die Sonne den Stein noch nicht richtig vorgeheizt. Man muss sich ergo schon was Erwärmendes unter den Hintern schieben – zum Beispiel die Berner Zeitung BZ.

Da hockt man also auf der Zeitung, respektive auf diesem erinnerungssträchtigen, den ganzen Winter durch verwaisten Steinbänkchen. Die Gasse belebt sich neu. Die Hunde haben sich inzwischen noch einmal vermehrt, die Kinderwagen auch. Zu den Füssen tummeln sich Tauben.

Und was letztere tun, das brauche ich im Grunde genommen gar nicht hierhin zu schreiben. Ein jeder weiss es, eine jede ebenso. Ich schreib es trotzdem hin, weil ich weiss, dass die meisten es sehr, sehr mögen, wenn ich es doch hinschreibe. Und auch weil dies hier eine Zeitung ist, die kein Blatt vor den Mund zu nehmen pflegt. Zugegeben, anderenorts wär es ein absolutes "No Go", Dinge so konkret bei ihrem Namen zu nennen, wie uns die Chefredakteurin eines eingessenen Quartierblattes versichert.

Also schreibe ich: Die Tauben turteln nicht – sie bumsen.

So sitzt man auf dem wiedergefundenen Steinbänkchen, die Berner Zeitung unterm Hintern, zu Füssen treiben es die Tauben. Irgendwie fühlt man sich erinnert an die Anderthalbzimmer-Altstadtwohnung. Und man denkt sich dann dabei: Ja, haben die denn gar keinen Anstand, diese Tauben? Für die ist wohl das ganze Jahr lang Ostern! Und weiter überlegt man sich: Ja, kommt denn da wenigstens mal etwas raus dabei? Ich hab in meinem ganzen Leben noch kein einziges Taubenbaby gesehen – ich meine Küken. Sind doch Vögel. Da müssten doch Küken dabei rauskommen! Aber nichts...

Früher, in der Anderthalbzimmer-Altstadtwohnung, habe ich mir gedacht: Die lassen ihre Eier einfach von der Dachrinne aufs Kopfsteinpflaster klatschen. Aber da wäre man doch zumindest mal auf einem Taubenspiegelei ausgeglitten. Ist man aber auch noch nie...

... Fortsetzung in der nächsten Ausgabe

H.R. Matscher

## AUS DER GERÜCH(T)EKÜCHE: GESTAMPFT – GEMAMPFT – KOCHEN MIT ALEX

Macht Stadtrat Alexander Feuz das Kalb, tut er dies gleich richtig. Denn Halbheiten, nein, die mag er mitnichten. Weder was die Länge von städtischen Schwimmbecken anbelangt, noch wenn es um Tafelfreuden geht. So muss denn ein Kalbskotelett für ihn schon seine 450 g (pro Person) und mindestens 3 cm Dicke aufweisen. Recht hat er. War doch mehr Fleisch am Knochen zu erhaschen seit jeher das legitime Bestreben jedes rührigen Volksvertreters – oder sollte es zumindest sein.

Den Hang zur kulinarischen Extravaganz sowie das notwendige Flair für deren subtile Zubereitung hat Alex vom Vater mit auf den Lebensweg bekommen. Entscheidend sei dabei die kritische Wahl aller Zutaten, deren Frische sowie Qualität, meint er. Und so joggt er denn im Tempo seiner politischen Vorstösse zwischen den Marktständen der Oberstadt, des Bundesplatzes, Lebensmittelgeschäften und dem Münstergass-Märit hin und her, um die Viktualien fürs sonnabendliche Dinner zu beschaffen. Nämlich in diesem Falle hier: besagte Rippen vom Kalb, Bratbutter, Petersilienwurzeln, ein paar Kartoffeln, zwei, drei Handvoll Märzschnecklinge (Schneepilze) sowie Crème fraîche.

Zufrieden mit sich und dem Erstandenen belohnt sich Alex erst mit einem Apéro am Restauranttisch unterm Laubenbogen und schmaucht genüsslich eine dicke Hoyo de Monterrey, bevor es ihn nach Hause zieht und dort gegen Abend schliesslich hin in seine Küche. Das Menu des Tages lässt den Gourmet im Voraus schon frohlocken:

### Côtes de Veau mit Frühpilze-Garnitur und Petersilienwurzel-Stampf.

**Die Kalbskoteletts:** Der Grill vermag den Chef de Cuisine an diesem Samstag nicht zu entflammen. Und so beschliesst er, die Rippenstücke nach klassischer Manier in die Bratpfanne zu betten. Dazu schneidet er mit einem spitzen Messer die Fettränder der Koteletts im Abstand von zirka 1.5 cm mehrmals senkrecht durch (ohne dabei das Fleisch zu verletzen), auf dass sich die Dinger beim Braten nicht wölben. In einem EL Bratbutter brät Alex seine Côtes de Veau bei scharfer Hitze beidseitig sehr kurz an. Maximal je eine Minute genügt bereits, um die Poren dicht zu machen und das Fleisch leicht bräunlich zu färben. Dann reduziert Alex die Hitze auf die niedrigste Stufe, setzt der Pfanne den Deckel auf und lässt die Rippenstücke zirka zehn Minuten lang sanft weitergaren – nicht ohne sie dabei drei, vier Mal zu wenden sowie ab und zu mit etwas Bratfett zu beträufeln. Gewürzt wird erst am Ende, kurz vor dem Servieren. Und zwar lediglich mit Pfeffer (aus der Mühle) und Salz (Fleur de Sel), um den delizösen Eigengeschmack des Fleisches nicht zu übertünchen.

**Petersilienwurzel-Stampf:** Manchem mag Petersilienwurzel allein als Beilage ein bisschen allzu "speziell" vorkommen. Alex Feuz kombiniert sie deshalb mit einigen Kartoffeln. Beides schneidet er nach dem Schälen in kleinere Würfel und gart diese separat in kochendem Salzwasser weich. Zusammen werden sie in einer Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zu Püree gemantscht. Alex erhitzt 1.5 dl Milch und 1 EL Butter, giesst dann beides unter ständigem Rühren langsam über den Stampf. Soviel bis eine geschmeidige Masse entstanden ist... Nach fünf Minuten Ziehen lassen schmeckt er das Püree mit Salz und Pfeffer ab, fügt eine Prise geriebene Muskatnuss hinzu und rührt das Ganze noch ein letztes Mal kräftig durch.

**Die Märzschnecklinge:** Unter Pilzkennern geniesst der Hygrophorus marzuolus (oft auch Märzellerling genannt) geradezu Kultstatus. Ist er doch genauso selten wie auch köstlich im Geschmack. Ersteres wohl weil er zu den allerersten Pilzen des Jahres zählt, gebirgiges Terrain bevorzugt, noch unter der letzten Schneeschicht wächst und seiner schwärzlichen Tarnkappe wegen meist nicht bemerkt wird. In gewissen Regionen gilt er als geschützte Spezies und bloss ein paar ausgewählte Pilzhändler sind befugt, ihn in kleinen Mengen anzubieten. Alex hat seine Pilze am Marktstand des Westschweizer Händlers in der Schauplatzgasse auf dessen Tipp hin erstanden. Zuhause befreit er sie von allen Erdresten, wäscht sie sorgfältig, schneidet sie in Lamellen und brät sie in einem EL Olivenöl (Extra Virgine fruttato) an. Sobald sie Flüssigkeit abgeben, reduziert Alex die Hitze und lässt die Pilze eine Viertelstunde weitergaren. Falls nötig fügt er von Zeit zu Zeit einen Spritzer Weisswein bei. Zum Schluss löscht er das Ganze ab mit Crème fraîche, würzt mit Salz und Pfeffer und verteilt Pilze sowie Sauce über die servierbereiten Koteletts. Mit ein paar Blättchen glatter Petersilie als Dekor wird die Gaumenfreude auch zur Augenweide... Nachkochen gestattet. Einladung zum Diner erwünscht.

Hans-Rudolf Spuler

## MISCHTERIUM

*s'git es chäferwybli,  
es läbt z'afrika,  
sys rych sy d'dunghüffe  
wo anger löh stah.*

*äs grabt sech e höhli  
- da hilft der alt no,  
tief abe, i bode -  
druuf hout ärs dervo.*

*si het ir schatzchammere  
es ei deponiert;  
das mues rächt verpackt sy,  
drum wird itz rotiert.*

*mischt vo elefante  
scherft d'inspiration!  
si wäbt, rollet, tätschlet,  
u alls ohni lohn.*

*ir perfekte chugle,  
i schlarafferueh,  
frisst sech ihre nachwuchs  
itz dem läbe zue.*

*frou chäfer schtreckt  
d'schorze,  
d'ufgabe sy z'änd.  
vilicht chunnt der räge  
im rächte momänt...?*

*vilicht chunnt ke dachs no  
zuefällig verby  
u knackt das hors d'oeuvre  
zur not ohni wy...*

*elefanteboss sy,  
mächtig wi ne boum,  
ydrücklech trompete:  
das isch scho ne troum!*

*doch bruuchts die wo  
trööle  
tief im untergrund  
i heiligem yfer  
es vollkommes rund.*

*u bruuchts ächt sogar dä  
wo öppe mischt bout?  
s'het scho mänge chäfer  
vo dört hälmli gholt.*

19.3.96, Ursula Kohler

Epilog

Schon einige Jahre ist es her. Ich war auf der Suche. Bereits als Kind in Indonesien wollte ich Tempeltanz erlernen, bog meine Finger weit nach hinten und improvisierte zum scheppernenden Spiel meiner zahlreichen Gamelan-Musik-kassetten.

Es ist das Fusspektakel, welches in der Regel den grossen Beifall auslöst; viel mühsamer zu erlernen ist jedoch die

Kunst des Innehaltens, der Bewegung der Arme, des Geradestehens, der äussersten Präsenz. Bis in die Fingerspitzen.

Ursula unterrichtet Flamenco. An der berühmten Rathaushausgasse, seit Jahrzehnten. In einem jener alten Keller, für deren hohen Anzahl unsere Stadt berühmt ist. Damals in Spanien, wo meine Lehrerin aus dem Emmental eine Zeit lang lebte, prägten die Gitanos die Flamencoszene in den verruchten Armenvierteln Sevillas. Ursula brachte ihren Tanz nach Bern. Und hier wie dort wurden die Tänzerinnen oft nicht als Künstlerinnen wahrgenommen, sondern in die Nähe von Prostituierten gerückt.

Schwierige Gegebenheiten benötigen Kraft, Mut, Stolz, Persönlichkeit und Lebensfreude. Ein Selbst-Bewusstsein, das Ursula uns Schülerinnen in jeder Tanzstunde aufs Neue vermittelt.

Indra Spuler

## IN LETZTER MINUTE...

Man munkelt von Fusionen. Zum Beispiel: "Altstadtlüt" und "Brunner Zytyg"...

Auch wird geflüstert, dass "Altstadtlüt – Die Zeitung in aller Munde" – von Espace Media (Bund, BZ, Berner Oberländer, Bantiger Post usw.) und damit schliesslich vom Zürcher Tages Anzeiger übernommen würde. Aber dies sind natürlich lediglich Gerüchte – vorläufig jedenfalls. Denn eigentlich bräuchte es ja die Medienvielfalt und damit die Meinungsfreiheit.

Ganz abgesehen davon, dass eine Fusion auch gewisse Risiken in sich birgt, wie das Gleichnis vom Huhn und vom Schwein verrät:

"Komm, wir fusionieren zur Frühstück GmbH", sagte das Huhn zum Schwein. "Du lieferst den Schinken und ich das Ei. Davon leben wir dann ganz ordentlich." Und nach einer Weile: "Was Nachhaltigkeit? Ähäm... Nehmen wir es doch einfach Scheibe um Scheibe..."

J.R. Masala

**ALTSTADTLÜT**  
DER FILM, DER EIN KULTURERBE MENSCHLICH MACHT

Für Untertitelung und Vertrieb wird weiterhin finanzielle Unterstützung benötigt.

Berner Kantonalbank, 3011 Bern  
IBAN CH27 0079 0016 9251 9170 8

Alberto Veronese – Altstadtlüt  
Brunngasse 26, 3011 Bern

Postkonto-Nro: 30-106-9