

Bern

Fasnacht Fröhlich, laut und schrill - so werden die närrischen Tage gemeinhin wahrgenommen. Dass sie auch eine stille Seite haben, zeigt ein Streifzug durch Berns Gassen. *Michelle Schwarzenbach*

Auch leise Töne vertreiben den Winter

Früher Samstagmorgen in der Kramgasse: Beim Zytglogge bestaunen Touristen das Glockenspiel. Auf dem Gitter über dem Stadtbach tänzelt eine junge Frau mit Käseschnitte und Glühwein in der Hand und summt vor sich hin. Sonst ist es ruhig. Vom Fasnachtstrubel zeugen einzig die Konfetti in den Bodenrützen, umgestossene Blumentöpfe und zahlreiche Essensstände. Noch sind fast alle in Plastikplanen eingehüllt. Nur ein Asiat frittiert bereits Frühlingsrollen. Der Barkeeper am Bierstand nebenan liest Zeitung und wartet vergeblich auf Kundschaft.

Um zehn Uhr kommt Leben auf beim Brunnen an der Kreuzgasse. Die Gruppe «Ja Täll so geits» präsentiert bereits zum 24. Mal ihr Fasnachtstheater. Jedes Jahr führt sie die Geschichte um Wilhelm Tell mit einem neuen Motto auf. Heuer muss sich der Schweizer Nationalheld im Amerika der Fünfzigerjahre beweisen und gibt in schwarzen Lederklamotten den Alt-Rocker. Mit frechen Sprüchen und Gesangseinlagen sorgen die Schauspieler für muntere Stimmung in der Altstadt. «Auch politische Highlights bauen wir gerne mit ein», sagt Gründungsmitglied Hans Flury. Das Strassentheater ist Teil der sogenannten stillen Fasnacht, die alljährlich am Samstagmorgen stattfindet - als Alternativprogramm zum lauten Fasnachtsumzug. Den Zuschauern gefällt. Auf Treppen und Bänken haben sie sich niedergelassen. Kaum jemand ist verkleidet. Getrunken wird Kaffee statt Glühwein.

Etwas später beim Zähringerbrunnen. Ganz leise bringt die Gugge «Le pipistrelle» ihre Melodien zum Klingen. Mit Akkordeon, Flöten und Perkussionsinstrumenten spielen die acht Frauen klassische Musikstücke. Niemand schunkelt mit, alle hören gebannt zu. «Wir sind dankbar, dass kein Gegröle stört», meinen zwei Frauen. Denn diese Musik sei eine poetische Sache. Die beiden outen sich als ehemalige Mitglieder der «Pipistrelle» und werden etwas wehmütig. Zum ersten Mal sind sie nicht mehr dabei - aber vom Erfolg einer «stillen» Gugge noch immer überzeugt: «Wenn neben der lauten Musik auch leise gespielt wird, kann man viel mehr Leute ansprechen.»

Kurz vor halb drei ist es jedoch definitiv vorbei mit der Stille. Der Nydeggestalden gleicht einem bunten Märchenwald. Dort tumeln sich etwa Schneeköniginnen, Teufel, Schmetterlinge und Piraten. Es ist der Ausgangspunkt des grossen Fasnachtsumzuges. 58 Guggen und Gruppen ziehen bald via Gerechtigkeits-, Kram- und Marktgasse zum Bundesplatz. Bereits vor dem Start geben sie Kostproben ihres Repertoires zum Besten, schreien sich Anweisungen zu und rücken Kostüme



Die Gugge «Le pipistrelle» wartet in der Berner Altstadt mit sanften Klängen auf. Fotos: Adrian Moser

zurecht. Zum letzten Mal durch Berns Gassen zieht heuer die Gugge «La Gugga Ratscha». 25 Jahre lang war sie dabei, nun tritt sie in den Ruhestand. «Jetzt wollen wir nochmals alle Highlights ganz intensiv erleben», sagt Beat Egli. Er meint damit etwa den Applaus des Publikums oder die Konzerte in den Altstadtkellern, bei denen Mitglieder verschiedener Guggen spontan miteinander musizieren.

Kurz vor halb fünf auf dem Bundesplatz. Nach und nach versammeln sich alle Guggen zum Monsterkonzert. Es herrscht Festivalstimmung: Die Musiker sitzen herum, plaudern, essen oder trinken - die Ruhe vor dem Sturm.

Denn schon bald wird ihnen das Zeichen zum Aufstellen gegeben und dann gib es kein Halten mehr. Mit voller Kraft wird getrommelt, geblasen und posaunt. Und wer sich nicht am Rand des Gedränges befindet, der ist gezwungen mitzuschunkeln.

Später Abend in der Postgasse: In der Ferne ertönt eine Polizeisirene, und die diversen Passagen eröffnen den Blick auf johlende Fasnächtler in der Gerechtigkeitsgasse. Farbige Lampions wehen im Wind und sorgen für besinnliche Stimmung. An einem Tischchen sitzen zwei Guggenmitglieder in Adidas-Jacken und improvisieren mit ihren Instrumenten. Sonst ist es still.



Bunt glitzernde Schmetterlinge sollen dem Winter den Garaus machen.



Nichts für empfindliche Ohren: Die Bläser geben meistens kräftig Gas.



Keine Fasnacht ohne Paukenschläge und eine ordentliche Portion Konfetti.

70 000 bis 100 000 Besucher

«Es ist alles reibungslos und ohne besondere Vorkommnisse verlaufen», sagt Noëlle De Preux, Präsidentin des Vereins Berner Fasnacht, zur 29. Ausgabe des närrischen Treibens. Auch mit den Besucherzahlen seien die Organisatoren zufrieden - noch fehlten indes genaue Zahlen. Im Vorfeld hatte man für den Umzug vom Samstag mit 70 000 bis 100 000 Besuchern gerechnet. Stefan von Below von der Kantonspolizei sagt, dass es an diesem Wochenende zwar zu mehr Einsätzen als gewöhnlich gekommen sei. Ob dies nur mit der Fasnacht zusammenhänge, lasse sich aber nicht sagen. «Auslöser waren meistens Raufereien, Sachbeschädigungen und Ruhestörungen.» (sem/sn)

Ask-Force

Wie verboten ist streng verboten?



«Liebe Ask-Force», schreibt uns Herr Krähenbühl aus Bern. «Kürzlich wurde an der Kirchenfeldbrücke ein Gitterzaun mit

Stacheldraht montiert, damit die Opfer von Finanz- und Ehekrise sich nicht in die Tiefe stürzen können. An den Gittern wurden Schilder mit folgendem Text montiert: 'Jedes Besteigen des Schutzzauns ist streng verboten.' Mir stellt sich dabei folgende Frage: Was ist der Unterschied zwischen 'verboten' und 'streng verboten'?»

Grundsätzlich, da gehen Sie mit uns sicher einig, Herr Krähenbühl, ist es angebracht, dass etwas so Gefährliches wie das Beklettern der Schutzzaune auf Berns Brücken untersagt ist.

Um Ihre Frage nach dem «strengen Verbot» beantworten zu können, müssen wir zuerst eine Gegenfrage stellen. Kennen Sie das Torbogenschema, Herr Krähenbühl? Nein? Wir erklären es mit Wikipedia: «Als Torbogenschema bezeichnet man bei männlichen Rindern das Verhalten, auf Gegenstände aufzuspringen, die in etwa eine Silhouette wie ein Torbogen haben. Das wird damit erklärt, dass der Umriss von Kühen von hinten betrachtet eine gewisse Ähnlichkeit mit einem Torbogen aufweist.»

Ein vergleichbares Phänomen beunruhigt das städtische Tiefbauamt: das Gitterzaunschema. Wer von diesem befallen ist, kann - dem brünstigen Muni hinter dem Torbogen nicht unähnlich - nicht umhin, den nächsten besten Zaun zu beklettern.

Nun löst ein simples Verbot bekanntlich bei vielen Menschen bloss ein Schulterzucken aus - sehen Sie sich etwa im Strassenverkehr um.

Lesen Sie jedoch irgendwo, etwas sei «streng verboten», machen doch auch Sie einen Schritt rückwärts, nicht wahr, Herr Krähenbühl? Und zwar reflexartig. Und damit wären wir bei der Antwort auf Ihre Frage: Da gewisse potenzielle Berner Brückenschutzzaunkletterer offensichtlich mehr aus Reflex denn überlegt handeln, passt das in Kommunikationslehre und Homoöopathie beschlagene Tiefbauamt seine Mitteilung den Adressaten an - kurz: Es bekämpft den ersten Reflex mit einem zweiten.

Übrigens: Die Wissenschaft rätselt nach wie vor, warum sich Gitterzaunschemabetroffene gerne an grossen Fussballspielen treffen und dort - glücklicherweise meist erst nach dem Abpfiff - ihrem Trieb fröhnen.

Fragen Sie die Ask-Force! Die Ask-Force beantwortet Fragen, die zwar nicht weltbewegend sind, auf die man aber trotzdem gerne eine Antwort hätte. E-Mail: askforce@derbund.ch Postadresse: Dammweg 9, 3001 Bern

Aufgetischt Martin Zimmermann

Süss-Salziges in Berns erster Crêperie



In vielen französischen Ortschaften gehören Crêpe-Stände und -Restaurants - die sogenannten Crêperies - seit jeher zum Stadtbild. Hierzulande konnten sich die dünnen bretonischen Eierkuchen indes nie wirklich gegen die etwas dickeren, mehligeren Omeletten durchsetzen.

Diesem Umstand soll nun endlich Berns erste Crêperie, «Le Carrousel», abhelfen. Betrieben wird das Ende November im Länggassquartier eröffnete Restaurant von den jungen Crêpiers Anne Glémarec, Penelope Bruha und Daniel Stähli. Crêpe-Liebhabern dürften sie vom Stand «Les Crêpiers de Berne» kennen, mit dem sie gut zwei

Jahre lang durch die Bundesstadt zogen.

Passend zur angebotenen Küche erinnert das Interieur des «Carrousel» mit seinen weiss getäfelten Wänden, den Art-Déco-Kronleuchtern und den Schwarz-Weiss-Fotografien an französische Bistros der 30er- und 40er-Jahre. Viel Platz gibt es leider nicht in der Crêperie: Das Etablissement besteht nur aus einem einzigen Raum mit rund 30 Plätzen. Die Tische sind über die Mittagszeit zumeist gut besetzt.

Wer keinen Platz findet, muss nicht verzagen: Am Mittag bietet das «Carrousel» einen Take-away-Service an. Allzu lange muss man nie auf seine Crêpes warten. Die Zubereitung findet auf gusseisernen Platten statt, wo der flüssige Teig mit einem Teigrechen gleichmässig verstrichen wird. Dieser

Vorgang dauert zumeist nur wenige Minuten, erfordert aber einiges an Übung. Ein Schälchen bretonischer Cidre (Fr. 5.-) versüsst den Gästen das Warten - doch Vorsicht: Die Süssigkeit des Apfelweins lässt einen schnell dessen Alkoholgehalt vergessen.

Nach dem Backen werden die fertigen Crêpes mit allerlei süssen Leckereien wie hausgemachtem Apfelkompott (für Fr. 8.50) oder Marroni-Creme (Fr. 7.50) bestrichen. Besonders interessant mutet eine Mischung aus Schokoladensauce und Kokosnuss an («Schoko-Coco», Fr. 7.50). Leider serviert die Bedienung an diesem Mittag fälschlicherweise die Variante ohne Kokosnuss (Fr. 6.50), was in kulinarischer Hinsicht aber nicht weiter stört: Die liebevoll in Spiralen auf den dünnen Fladen aufgetragene Schokoladensauce schmeckt vorzüglich. Wer mittags vorzugsweise

etwas Salziges zu sich nimmt, kommt im «Le Carrousel» übrigens auch nicht zu kurz: Neben den klassischen süssen Eierkuchen bietet das Bistro auch die sogenannte Galette an; die salzige Variante des Crêpe. Deren Ursprung liegt ebenfalls in der Bretagne an der französischen Nordwestküste. Im Gegensatz zu ihren süssen Pendanten bestehen Galettes vorwiegend aus Buchweizenmehl, was ihnen eine etwas dunklere, ins Graue übergehende Farbe verleiht.

Die mit Schinken und Gruyère belegte Galette (Fr. 10.50) kommt zwar angenehm deftig, aber doch vergleichsweise konventionell daher - zumindest angesichts der abenteuerlicher anmutenden Variante mit Schafkäse, Speck und Feigenkonfitüre (Fr. 11.-). Skeptikern sei allerdings versichert: Wer seine Scheu überwunden und diese

Galette probiert hat, wird mit einem süss-salzigem Gaumenschmaus erster Güte belohnt.

Die Rechnung, bitte

Karte: Crêpes und Galettes in allen Formen und Geschmacksrichtungen. Bretonisches Bier oder Cidre.

Preise: sehr moderat. Verschiedene Crêpe- und Galette-Varianten zwischen Fr. 5.50 und Fr. 13.-.

Kundschaft: Laufkundschaft, Bewohner des Länggassquartiers, Studenten.

Öffnungszeiten: Montags 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr, Dienstags bis Samstags 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr. Sonntags geschlossen.

Adresse: Crêperie Le Carrousel, Hallerstrasse 1, 3012 Bern, Tel.: 031 301 12 80, Internet: www.le-carrousel.ch

Weitere Aufgetischt-Folgen auf www.aufgetischt.derbund.ch