

Bielertagblatt

Sozial am Wochenende

Samstag 07.01.2023

AZ 2500 Biel
Nr. 5 | 141. Jahrgang
Fr. 4.30

www.ajour.ch



Gesucht: Film des Jahres
Der Wettbewerb ist eröffnet: Welchen Film werden die BT-Lesenden küren? Das Bieler Werk «Peter K.» gehört zu den Favoriten.
Seiten 8 und 9

Die Bieler Wende
Der EHC Biel hat gegen Kloten mit 5:4 nach Verlängerung gewonnen. Dabei lagen die Seeländer mit 1:4 in Rückstand.
Seite 17

Sie testen, was auf den Tisch kommt



Bild: Lukas Brügger

Einmal im Monat veranstaltet das Bürener Restaurant «Il Grano» einen Cena-Abend. Gäste sitzen dabei gemeinsam mit Köchinnen und Servicekräften am Tisch – und fachsimpeln über das neue Menü. **Seite 7**

Biel will selber entscheiden, wo überwacht wird

Mit dem neuen Polizeigesetz könnte der Kanton Bern den Gemeinden Videoüberwachung vorschreiben.

Den grossen rot-grün regierten Städten ist Videoüberwachung im öffentlichen Raum oftmals ein Dorn im Auge. In Biel ist das nicht anders: Bürgerliche Versuche, Überwachungsanlagen installieren zu lassen, sind bisher abgeschmettert worden. Der (bürgerlichen) Mehrheit im Berner Grossen Rat gefällt das nicht - sie hat deshalb 2021 eine Motion überwiesen, welche die Kantonsregierung beauftragt, die Gesetzgebung so anzupassen, dass der Kanton die Gemeinden zur Videoüberwachung verpflichten kann. Die Reaktionen aus den Städte darauf blie-

ben nicht aus. So sprach etwa Biels Stadtpräsident Erich Fehr (SP) von einem «Angriff auf rot-grün regierte Städte».

Inzwischen liegt der Gesetzesentwurf, der die Forderung aus dem Kantonsparlament umsetzen soll, vor, die Gemeinden wurden zur Stellungnahme eingeladen. Gestern ist die Eingabefrist abgelaufen. Biel hat - wie etwa auch Bern - die Möglichkeit genutzt, die Ablehnung des Vorhabens noch einmal deutlich zu machen. Etlichen politischen Parteien geht die vorgesehene Regelung ebenfalls zu weit. (lsg) **Seite 4**

Wann kommt es im Iran zum Umsturz?

Samstagsinterview Der Iran befinde sich mitten in einer revolutionären Phase, schreiben Politologen. Und auch die Protestbewegung im Iran selber gebraucht mittlerweile den Begriff «Revolution». Elika Djalili, in Teheran geboren und an der Universität Bern als Dozentin für Persisch tätig, ist überzeugt: «Es ist der Punkt erreicht, an dem es kein Zurück mehr gibt», sagt sie im Interview mit dem «Bieler Tagblatt». Wann das Mullah-Regime tatsächlich gestürzt werde, sei jedoch sehr schwer vorauszusagen. Und noch schwieriger sei es zu prognostizieren, was genau danach geschehe. Klar aber sei: Nun protestiere eine Generation, die sich nicht einmal durch Exekutionen mehr einschüchtern lasse. (tg) **Seiten 2 und 3**

Ladestationen sind gefragt

Mobilität Elektro- oder Hybridfahrzeuge sind weiterhin im Trend. Jedes zweite im vergangenen Jahr neu zugelassene Automobil ist mit einem einem Stecker ausgestattet. In Biel macht sich diese Entwicklung bei den Ladestationen bemerkbar. 5000 zusätzliche Aufladungen verzeichnete der Energie Service Biel (ESB) 2022. Das sind 15 Prozent mehr als im Vorjahr. So muss sich der ESB bereithalten, die steigende Nachfrage zu bedienen. «Wir diskutieren mit der Stadt Biel über die Auswahl der Standorte», sagt Martin Kamber, Leiter Marketing und Vertrieb beim ESB. Der Bieler Energielieferant ist aber nicht der einzige, der Ladestationen für Elektroautos installieren und mit Strom versorgen kann. «Der Markt ist frei», so Kamber. (jv) **Seite 6**

«Ich wünsche mir mehr Raum für Tiefe»

Diskriminierung 2022 hat die Diskussion über kulturelle Aneignung (Dreadlocks, Winnetou) eine breite Öffentlichkeit erreicht. Aber direkt betroffene Menschen waren rar in den Medien. «Vielen war die Diskussion schlicht zu oberflächlich», sagt die Seeländer Aktivistin Mona-Lisa Kole. Sie erhofft sich frischen Wind in den sexistischen und rassistischen Debatten. Diskriminierung sollte nicht nur die Betroffenen stressen, meint sie. (jv) **Seite 13**

Die Bomben von Kallnach

Geschichte Es war der vierte Winter des Ersten Weltkriegs, genauer, der 6. Januar 1918, als es in Kallnach mächtig krachte: Fünf Bomben gingen in der Nähe des Bahnhofs nieder. Wie durch ein Wunder wurden weder Bahnhofspersonal noch Soldaten verletzt. Doch wer hat die Bomben abgeworfen? Und weshalb? Frankreich wurde verdächtigt, aber auch das Deutsche Kaiserreich. Die neusten Erkenntnisse zum Fall Kallnach. (jv) **Seiten 10 und 11**



Bei diesem Essen ist Ehrlichkeit gefragt

Bevor im «Il Grano» in Büren ein neues Menü auf der Karte steht, versammelt sich die gesamte Belegschaft an einem Tisch. Beim Essen, Trinken und Fachsimpeln machen alle mit – und sagen, wenn es nicht schmeckt.

Carmen Stalder

Chefköchin, Servicepersonal, Geschäftsführer und Abwaschhilfe: An diesem Abend sitzen sie alle zusammen an einem Tisch. Sie probieren Mortadella mit süss-saurem Kürbis, kosten Pappardelle an Pilzragout mit Thymian, spießen geschmortes Wildschwein-Ragout auf ihre Gabeln und nippen an toskanischen Weinen. «Der Geisskäse-Schaum auf dem Lauchkuchen dürfte stärker abgeschmeckt sein», sagt einer der Köche. «Und die Crevetten im Weinfond vertragen mehr Säure.»

Es ist Cena-Abend im «Il Grano» in Büren. Das Restaurant wechselt jeden Monat seine Karte. Doch bevor die breite Öffentlichkeit im ehemaligen Kornhaus Platz nehmen kann, wird das Menü jeweils zur Probe gekocht. Ursprünglich waren die Testabende nur für die Angestellten gedacht. Doch dann fragte sich Geschäftsführer Gianclaudio De Luigi: Warum nicht auch die Bevölkerung einladen? Seither sind die Cena-Abende jeweils öffentlich ausgeschrieben – und stossen auf Anklang.

Reise in die Toskana

Die Antipasti sind abgeräumt, die Focaccia-Stücke ins Olivenöl getunkt, nun wird der erste Gang aufgetischt. Die Pappardelle munden allen Gästen. «Das Verhältnis von Pasta und Pilzen ist sensationell», sagt ein Testesser. «Nur wegen dieses Tellers würde ich wiederkommen.» Nicht alle Gerichte können ein solches Lob einstecken. Manchmal schmeckt etwas noch nicht so wie es sollte – dann muss das Küchenteam noch einmal über die Bücher. Laut De Luigi ist es aber erst einmal vorgekommen, dass ein Gang komplett verworfen werden musste.



An einem Cena-Abend im «Il Grano» können die Angestellten für einmal mit am Tisch sitzen.

Bild: Lukas Brügger

Die Menüs im «Il Grano» sind jeweils einer Region gewidmet. In den kommenden Wochen führt die kulinarische Reise in die Toskana. Küchenchefin Marianne Pfister hat dafür wochenlang an den einzelnen Komponenten getüftelt. Sie hat sich überlegt, welche Zutaten vorkommen müssen: Wildschwein etwa, Polenta und Artischocken. Sie hat ein Menü zusammengestellt, es ihrem Chef gezeigt und es noch einmal überarbeitet. «Es ist ein aufwendiger Prozess», sagt sie.

Ist ein Gang verputzt, schreitet De Luigi jeweils zur Bar, nimmt eine Glocke zur Hand und lässt die Anwesenden verstummen. «Und, wie war es?», fragt er in die Runde. Jetzt sind Lob und Kritik gefragt. Das geschmorte Wildschwein-Ragout sei fantastisch gewesen, heisst es, aber ob es dazu wirklich ein Kotelett gebraucht hätte?

Das Ragout sei quasi als Sauce zum Kotelett gedacht gewesen, sagt die Chefköchin. Et-

was Salz und Olivenöl würden es auch tun, meint ein Gast. In der dazu gereichten Polenta sei der Salbei zu wenig zur Geltung gekommen, moniert ein anderer.

Die Küchenmannschaft muss sich einiges anhören. «Es ist nicht üblich, dass das Küchenteam an der Front sitzt und mitisst», sagt De Luigi. Es gehe aber nicht darum, das Essen zu bewerten, sagt er, es sei schlicht die eigene Wahrnehmung, die zähle – und die sei bei jedem anders. So sagt denn auch Marian-

ne Pfister, dass das Essen beim Probieren in der Küche ganz anders schmecke, als wenn man es in der Rolle des Gastes am langen Tisch verspeise.

Event schweisst zusammen

Auf die Idee der Cena-Abende ist De Luigi gekommen, weil es ihm in seinem Betrieb an frischen Ideen mangelte. Es sei zwar stets gut gekocht worden. «Wir sind diesen Weg dann aber beinahe notgedrungen eingegangen, um innovati-

ver zu werden.» Mit dem Resultat ist er überaus zufrieden. Es sei schön, alle Mitarbeitenden an einem Tisch zu sehen. Das Essen ist quasi ein monatlicher Team-Event, der hilft, das Personal zusammenzuschweissen. Zudem erlernen die Servicekräfte auf praktische Art, was für ein Menü sie ihren Gästen in den kommenden Wochen auf-tischen werden.

Zum Fisch-Hauptgang beispielsweise gibt es durchaus etwas zu erzählen. Beim Kabeljau handelt es sich um einen Skrei: Dieser ist nur im Winter erhältlich und sein Fleisch ist besonders fest und aromatisch. Der Skrei kommt in einem Wirsingmantel auf den Teller. Deshalb einigt sich das Servicepersonal auf normale statt auf Fischmesser.

Und die dazu gereichten Kichererbsen, sind die nicht zu wenig geschmeidig? Ob vielleicht ein Pesto aus getrockneten Tomaten dazu passen würde?

Weinselige Anekdoten

Gianclaudio De Luigi lässt es sich nicht nehmen, die ausgeschenktene Weine ausführlich vorzustellen. Zu den meisten hat er ein paar Anekdoten parat, Geschichten von Reisen nach Italien, von Besuchen bei Winzerfreunden, von weinseligen Abenden. «Wein verbindet», sagt er, und lädt ein zu einem Vergleich zwischen zwei verschiedenen Jahrgängen desselben Weines. Welcher wohl besser zum Hauptgang passt?

Schliesslich verschwinden die Köchinnen und Köche ein letztes Mal in der Küche. Und kommen mit einem Dessert zurück, das alle Kritiker verstummen lässt. Ziemlich sicher, dass die Kombination aus Torta della Nonna, lauwarmem Fruchtsalat und Rosmarinsorbet unverändert auf den Tellern landet.

Wandteppiche sind gesucht

Für eine Ausstellung im Mai startet eine Suche nach Werken der Ligerzer Künstlerin Clara Geiger-Woerner.

Simone K. Rohner

Das Kunsthandwerk, aber gerade auch die Textilkunst wurden lange mit dem Stempel der «Frauenkunst» abgewertet. Am Bielersee wob und gestaltete in den 1930er-Jahren nicht nur die bekannte Künstlerin Elsi Giauque (1900–1989), sondern ab 1928 auch Clara Geiger-Woerner (1930–1990), die zeitweise bis zu zwölf Weberinnen beschäftigte, wie es in einer Mitteilung heisst. Die Künstlerin dachte von Anfang an überregional. Bereits ab 1929 war sie Mit-

glied des Schweizerischen Werkbundes und ab 1935 Mitglied der Gesellschaft Schweizerischer Malerinnen, Bildhauerinnen und Kunstgewerblerinnen, und sie stellte schweizweit aus.

Für die Ausstellung, die im Mai eröffnet, rufen die Macherinnen der Ausstellung, Annelise Zweg und Heidi Lüdi, Historikerin und Leiterin des Rebbau-museums Ligerz, zur Mithilfe auf. Gesucht werden Hinweise zu freien Webstücken von Clara Geiger-Woerner, insbesondere bezüglich noch vorhandener Wandteppiche. Während sie jeden Auftrag für die Weberei protokolliert habe, gebe es von ihren freien Webstücken keine Aufstellungen und nur vereinzelt Einträge in Katalogen, wie es in der Mitteilung heisst.

Info: Hinweise per Mail an kontakt@annelisezweg.ch oder heidi.luedi@bluewin.ch

Warum die Igel nicht schlafen

Zahlreiche Igel sind nicht wie gewohnt im Winterschlaf. Wie sollen wir uns verhalten? Nachgefragt bei Ivan Schmid, Geschäftsführer des Tierheims Aarebrüggli in Grenchen.

Momentan werden jede Woche fünf bis zehn Igel in die Auffangstation des «Aarebrüggli» gebracht, dem Tierheim in Grenchen, das von Ivan Schmid geführt wird.

«Diese Zahl ist viel zu hoch», so der Inhaber des Tierheims gegenüber Radio Canal 3. «Eigentlich sollten die Tiere jetzt im Winterschlaf sein.»

Igel können aber nur in den Winterschlaf, wenn sie das nötige Gewicht erreicht haben. Dieser Schlaf macht Sinn, weil in dieser Jahreszeit wenig Nahrung zu finden ist und die Temperaturen tief sind. Normalerweise halten die Igel ab Mitte November bis in den März oder April ihren Winterschlaf. «Momentan herrschen aber draussen 10 Grad und mehr», so Schmid. «Das sind natürlich gänzlich andere Bedingungen als in einem normalen Winter.» Das beeinflusst das

Verhalten der Tiere. Ausserdem kommt es immer häufiger zu späten Geburten im Jahr. Sprich: Die Jungtiere kommen erst im Oktober oder November auf die Welt. So gelingt es ihnen nicht, rechtzeitig ausreichend Gewicht zuzulegen.

Die heissen Sommer, und damit der Klimawandel, spielen dabei eine Rolle, da sich die Paarungszeit verschiebt. «Heisse Sommer sind nicht gut für die Tiere», so Schmid. «Es gibt wenig Wasser und lang anhaltende hohe Temperaturen machen dem Igel zu schaffen.»

Mehr Tiere als üblich sind also unterwegs. Wie soll vorgegangen werden, wenn ein Igel entdeckt wird? Zuerst einmal: Der Igel ist ein geschütztes Tier. Es soll also nicht nach Hause genommen werden.

Schmid rät, das Tier optisch zu beurteilen: Wie gross ist es?

Wie schwer? Gibt es Anzeichen von Krankheiten oder Schwäche? Anschliessend lautet seine Empfehlung: Eine Fachstelle anrufen, zum Beispiel eben das «Aarebrüggli». Hier gibt es Menschen mit Erfahrung und dem nötigen Wissen. Gemeinsam könne ent-

schieden werden, ob es möglich ist, dem Tier im Garten eine Unterkunft einzurichten mit einem Unterschlupf und einer Futterstelle. «Vielleicht ist es aber auch nötig, dass das Tier einige Tage bei uns in der Auffangstation verbringt», so Schmid. (raz)



Allenfals kann es nötig sein, den Igel mit Futter beizustehen.

Bild: Pixabay