

Region

Sie laden zur Tavolata ins Gotteshaus

Winter-Pop-up Vier Gastronomen dürfen die Berner Markuskirche vor dem Umbau zwischennutzen. Sie werben mit kecken Sprüchen, die nicht alle amüsieren.

Claudia Salzmann

Kerzen leuchten, und Scheinwerferlicht betont die farbigen Kirchenfenster. Auch wer nicht religiös ist, wird bei diesem Anblick andächtig still. Doch etwas will nicht so recht ins Bild passen: In der Mitte des Kirchenschiffs stehen eine Bar, eine Küche und ein Backofen. Nichts ist mehr, wie es war, in der Markuskirche im Berner Breitenrainquartier.

Die Kirche soll nächstes Jahr renoviert werden. Davor wird getafelt und gebechert: Ein Quartett von Berner Gastronomen eröffnet im Gotteshaus für drei Monate das Pop-up «Markuskirche» als Restaurant und Cocktaillbar.

Gerade haben Bruno Bucher und Simon Rudaz ihr Sommerprojekt – das Serini im Camping Eichholz – geschlossen. Nun schlagen sie mit Barkeeper Silvan Hug und Caterer Tinu Schöni ihr Winterquartier in der Stadt auf.

Irritierende Werbung

Die Website des Pop-ups hat für rote Köpfe gesorgt. Beispielsweise bei Bernd Berger vom Pfarramt. «Ich habe mich geärgert, als ich gelesen habe, wie die Gastronomen ihr Restaurant ankündigen», sagt der Vizepräsident des Kirchgemeinderats Markus am Telefon.

Da stehen beispielsweise die Worte: «Das dürfte ein Höllenritt werden.» Oder: «Himmlische Speisen und blasphemisch anmutende Getränke sowie ein ziemlich unorthodoxer Garten Eden sind euch gewiss.»

«Irritiert hat mich die altertümliche Sprache oder Begriffe, die der reformierten Kirche ein altmodisches Erscheinungsbild andichten, das schon lange nicht mehr stimmt», sagt Berger. Auch stört sich Berger am Wort Abendmahl, mit dem die Gastronomen ihre italienische Tavolata beschreiben.

Doch dies habe auch spannende Denkprozesse in Gang gesetzt, betont Berger. «Das Abendmahl ist ja ein Sakrament und geht auf Jesus zurück. Da sind Menschen besonders sensibel.



Bruno Bucher, Silvan Hug, Simon Rudaz und Tinu Schöni (nicht im Bild) bitten in der Markuskirche zu Tisch. Fotos: Adrian Moser

Aber Jesus hat auch oft mit Menschen gegessen und getrunken.» So sei die Bezeichnung Abendmahl für ein Abendessen in einer Kirche doch gar nicht so unpassend, findet Berger.

Pop-up, Party, Progressivität

Die Kirche habe nicht mehr die alleinige Deutungshoheit über ihre Symbole. «Diese Situation hat mir gezeigt, wir müssen das gelassener angehen», sagt Berger. Auch, weil die Markuskirche nach dem Umbau zwar in erster Linie Kirche bleiben, aber auch vermehrt für Events vermietet werden soll. «Das Pop-up ist für uns ein Probelauf für später. Wir lernen dabei, wo wir Grenzen setzen müssen.»

Die Gastronomen erklären ihre Wortwahl: «Es war nie unsere Absicht, jemanden vor den

Kopf zu stossen.» Nach einer Aussprache seien sie nun in einer spannenden Diskussion mit den Kirchenverantwortlichen.

Dass man sich in Kirchen lullischen Freuden hingibt, ist nichts Neues. Das La Cappella im Breitenrainquartier war vor der Umnutzung auch ein göttliches Haus und fungiert nun als Eventlocation mit Barbetrieb. In der Heiliggeistkirche am Bahnhof Bern ist man ebenfalls progressiv unterwegs, mit Lichtshows, Konzerten und Events. Ein Blick nach Zürich zeigt, dass in der Citykirche Offener St. Jakob am Stauffacher die Kirchenbänke regelmässig weggeräumt werden, um Platz für Partys zu schaffen.

Dass bei einem Gastroprojekt Alkohol getrunken werde, sei von Anfang an klar gewesen. Bernd Berger sagt bestimmt: «Das Christentum ist nicht genuss-

feindlich.» Und zitiert aus der Bibel: An einer Hochzeit soll Jesus Wasser in Wein verwandelt haben.

Für den Wein und die Getränke ist Silvan Hug zuständig. Einigen dürfte er aus dem Asino am Casinoplatz und dem Capitol in der Rathausgasse bekannt sein. Für das Projekt Markuskirche hat er einen amarettoähnlichen Schnaps aus Aprikosenkernen gebrannt. «Mir wird sicher das eine oder andere ausgehen, aber dann setze ich einfach etwas Neues auf die Karte», sagt der Barmann.

Orgelklänge zum Essen

Die Kirche, aber auch der Park und die überdachten Wege werden für das Projekt genutzt. «Damit draussen Ordnung herrscht, haben wir – wie das in einer Kirche ja üblich ist – einen Sigris-

ten angestellt», sagt Simon Rudaz. Wer in der nächsten Zeit ausserdem Orgelmusik aus der Markuskirche hört, muss wissen: Die Organistin übt während der geschlossenen Tage.

Während des Gastrobetriebs wird sie zudem ein Ständchen halten, in das sie die Stimmung des Abends hineininterpretiert. Auch die Kanzel, wo sonst der Pfarrer steht, soll genutzt werden, für spontane Kurzinterventionen.

Bernd Berger – selber Theologe und Pfarrer – betont: «Das Bild, das viele von der Kirche im Kopf haben, ist altertümlich. So sind wir nicht mehr.» Ein Zeichen dafür scheint das kommende Weihnachtessen der Kirchgemeinde zu sein. Dieses findet nämlich in der Markuskirche statt. Bei einer Tavolata und Wein.

13 neue Anlässe als lebendige Traditionen

Berner Brauchtum Neu sind der Sufsunntig und die «Demoszene» im Inventar der lebendigen Traditionen.

Neu aufgenommen wurden unter anderem die Huttwiler Markttradition, der Schnittersonntag in Kirchberg oder die «Demoszene», wie die kantonale Bildungs- und Kulturdirektion am Dienstag mitteilte.

Mit «Demoszene» sind nicht etwa die vielen politischen Kundgebungen in der Bundesstadt gemeint, sondern eine Szene, die sich nicht-kommerzieller digitaler Kultur verschrieben hat. Produziert werden audiovisuelle Werke, sogenannte «Demos», die verschiedene Sparten wie Musik, Text, 3D-Grafik und Video nutzen. Die Demoszene mit ihrer über 30-jährigen Geschichte sei ein Urgestein der digitalen Kulturen und habe ihre kulturelle Identität über mehrere technische Umbrüche hinweg stabil gehalten, schreibt der Kanton.

Der Sufsunntig im Saanenland ist ein traditionelles Bergfest mit Predigt, Ländlermusik, Viehvorführung und Tanz. Das Wort Sufsunntig rührt nicht etwa von regem Alkoholkonsum her: Es bedeutet schlürfen. Der Ursprung der Tradition geht auf die Viehsömmerung auf den Alpen zurück. Zum Ende der Alpzeit kamen die Viehbauern auf die Alp um ihre Kühe zu holen. Die Äpller luden die Bauern ein, sich aus dem Käsekessen mit «Schluck und Nidle» zu verköstigen. Der Schluck ist ein Käsevorprodukt, das im Dialekt «Suufi» genannt wird. Der Schluck wurde aus einem runden Holzlöffel geschlürft.

Das Inventar der lebendigen Traditionen im Kanton Bern zählt mittlerweile 180 Traditionen von A wie Aareschwimmen in der Stadt Bern bis Z wie Zweitjänner, einem Brauch zur Jahreswende im Berner Oberland. (SDA)



Auch das Glockengiessen ist auf der Liste. Foto: Keystone/Martin Ruetschi

Eingekehrt

Wild im Altweibersommer

So richtig herbstlich fühlt sich der Herbst ja noch nicht an, aber die Wildsaison hat begonnen. So machten wir uns an einem strahlenden Mittag auf in den Oberaargau. Zwischen Madiswil und Melchnau, liegt in die Hügel eingebettet das Restaurant Bürgisweyerbad.



Schon etliche Male fiel dieser Name, wenn es um empfehlenswerte Einkehrmöglichkeiten im Oberaargau ging. Bei der Ankunft wissen wir zumindest vom Optischen her, warum: Das Bürgisweyerbad ist ein uraltes Bauernhaus mit einem grossen, gepflegten Garten.

Wir sitzen im Schatten der Bäume. Bei einem Quitten-Spritz als Apéro studieren wir die Karte, die von herbstlichen

Gerichten dominiert wird. Die Vorspeisen sind schnell gewählt: Eine Kürbissuppe für die Begleitung, für die Einkehrerin ein Ziegenkäse-Crostini mit Salatbeilage.

Die Vorspeisen werden zügig serviert, obwohl die Terrasse für einen Mittag unter der Woche erstaunlich gut gefüllt ist. Ein Grund dafür wird sein, dass das Publikum mehrheitlich im Pensionsalter ist.

Die Suppe kommt in der Kanne und wird am Tisch eingeschenkt und mit Kürbisöl, Kernen und einem Klecks Sauerrahmglace dekoriert. So hübsch, wie das Arrangement am Ende aussieht, so gut schmeckt es auch. Dasselbe gilt für die zweite Vorspeise: Granatapfelkerne geben dem Salat einen Kick Säure, die gut zum caramelisierten Käse passt.

Und weil Herbst ist, wählen wir zur Hauptspeise Wild. Die Begleitung entscheidet sich für zweierlei Reh, Pfeffer und Schnittel an Eierschwämmchensauce (Fr. 45.50). Die Einkehrerin, die an der Wildsaison alles mag ausser das Wild selbst, entdeckt erfreut einen «vegetarischen Herbst-

traum» (Fr. 36) auf der Karte. Wie alle Hauptgänge lässt sich dieser als kleinere Portion bestellen, was angesichts der üppigen Vorspeise eine gute Idee ist.

Das Reh (das aus der Schweiz oder Europa stammt), vermag zu überzeugen, die Schnittel sind zart und harmonieren gut mit der Pilzsauce. Der Pfeffer ist angenehm in der Würze.

Eine Freude ist der Gemüseteller, der zu den klassischen Wildbeilagen Preiselbeer-Apfel, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni auch noch Sauerkraut, eingelegten Kürbis, Fenchel und Eierschwämme enthält. Dazu werden ebenfalls eine Pilzrahmsauce und Spätzli gereicht. Diese fallen als Einzi-

ge etwas ab, da sie etwas gar fettig geraten sind.

Nach dem Essen geht es auf einen Verdauungsspaziergang zum Bürgisweiher, der jahrhundertlang als Badeweier

Die Quittung

Auf dem Tisch: Zurzeit Wild, gutbürgerliche Klassiker, vegetarische und vegane Optionen. **Abgerechnet:** Angemessene Preise.

Aufgefallen: Im Entrée ist eine kleine Verkaufstheke eingerichtet, wo man selbst gemachte Kleinigkeiten einkaufen kann.

Abgefallen: Drinnen riecht es ziemlich stark nach Küche – wir sind froh, dass wir noch im Garten essen konnten.

zur Kur genutzt wurde. Heute ist er eingezäunt und dient bloss den Enten als Bad. Doch die Wirtsfamilie hat das Gelände rundherum zu einer wunderbaren Anlage herausgeputzt, die wohl oft für Hochzeitsgesellschaften als Kulisse dient. Ein kleines Dessert darfs dann doch noch sein: Der Espresso Gourmet (Fr. 14.50) wird mit einer Kugel Baumnussglace und einem einzelnen Apfelmüchlein serviert. Spätestens jetzt glauben wir der Eigenwerbung des Restaurants, dass man hier dem Stress des Alltags entfliehen kann.

Anna Tschannen

Restaurant Bürgisweyerbad, Melchnaustasse 10, 4934 Madiswil. www.buergisweyerbad.ch