

Bern

Sonja Blum Fasziniert vom Leben der Strassenkünstlerinnen und -künstler, hilft sie seit sechs Jahren am Strassenmusikfestival Buskers. *Céline Graf*

Per Du mit dem Erfinder des Buskers-Höllenhundes

Sonja Blum kennt als Helferin auch andere Musikfestivals, etwa das Open Air Gampel und das Gurtenfestival. «Aber dort melden sich viele Helferinnen und Helfer nur wegen des Geldes oder des geschenkten Eintritts.» Am Strassenmusikfestival Buskers bekommen jene, die helfen, zwar auch Verpflegung und Festivalbündel für die Partys im Kornhaus. Entscheidend sei aber die Freude an der Sache, der Idealismus: «Ich will den Anlass persönlich unterstützen», sagt die 44-jährige Sozialpädagogin aus Zimmerwald. Seit sechs Jahren ist sie freiwillige Helferin am Buskers. Das Festival findet seit 2004 in der Altstadt von Bern statt; die zwölfte Ausgabe beginnt am Donnerstag (siehe Kasten).

Bisher hat Sonja Blum am Buskers vor allem Künstler betreut, Programme und Festivalbündel verkauft, Bier ausgetrennt oder Auskunft gegeben

Wieder Montag

Begegnungen mit Menschen
www.montag.berbund.ch

am Infostand. Immer wieder fragen Besucher, warum das Programmheft nicht gratis sei. Blum erklärt, das Festival sei auf die Einnahmen aus dem Verkauf von Programmen und Bündeln angewiesen. Laut den Organisatoren finanziert sich das Buskers zu 90 Prozent selber. Dies sei ihr erst durch die Mitarbeit bewusst geworden. Ebenso wie die Tatsache, dass die Künstlerinnen und Künstler als Gage allein das Hutgeld des Publikums bekommen. Obwohl unfreundliche Reaktionen gegen Bündelverkäufer vorkommen, arbeitet Blum ebenso gern an der Front wie hinter den Kulissen: «Hauptsache, ich komme mit Leuten in Kontakt.»

Vor der Ausbildung zur soziokulturellen Animateurin arbeitete die gelernte Kauffrau in Reisebüros, im Gastgewerbe, als Jazztanz- und Gymnastiklehrerin sowie im Buchhandel. Zusätzlich zu ihrer 70-Prozent-Beschäftigung in einer therapeutischen Wohngemeinschaft hilft die alleinerziehende Mutter im Hammam in Bern aus. «Ich langweile mich keineswegs schnell», sagt Sonja Blum und lacht. «Vielmehr bin ich vielseitig interessiert. Zudem mag ich es, wenn sich etwas bewegt.» Der Trubel fasziniert sie auch am Strassenmusikfestival. Das Buskers gebe Einblick in Leben, die ständige Bewegung und Freiheit versprechen. Die umherziehenden Künstler verkörpern für Blum eine Sehnsucht. «Es sind kreative Menschen, die den Mut haben, ihre Ideen auch in die Tat umzusetzen, und dabei Risiken eingehen.» Von Strassenkunst lebe man schliesslich eher bescheiden.

Die Spielfreudigkeit kann allerdings überfordern. Denn das Schwierigste in der Künstlerbetreuung ist laut Blum, Auftritte pünktlich beginnen und aufhören zu lassen. Manche Bands vergässen die Zeit. Das Kennenlernen der Künstler findet sie etwas vom Spannendsten. «So extrovertiert wie auf der Bühne sind die Künstler im Privaten nicht immer.» 2013 etwa begleitete sie den englischen Cyborg-Künstler Lyle Rowell. Der Engländer, der unter dem Namen Doghead auftritt, spazierte mit einem

«Es sind kreative Menschen, die den Mut haben, ihre Ideen in die Tat umzusetzen.»



Sonja Blums Hauptmotiv als Helferin am Buskers ist der Idealismus. Foto: Valérie Chételat

Höllenhund aus Schrott durch Berns Altstadt. Im Gegensatz zu seiner lauten und auffälligen Erfindung ist Rowell eher ruhigen, zurückhaltenden und höflichen Charakters, erinnert sich Blum.

Zu den Aufgaben der Helferin gehört es auch, aufzupassen, dass nichts passiert bei den Walking Acts, die durch das Publikum führen. Blums gefährlichster Moment am Buskers ging allerdings von einem Besucher aus. Dieser wollte Feuerwerk zünden. Die Helferin kann Konflikte selber zu lösen versuchen oder beim Festivalzentrum im Schlachthaus-Theater Hilfe holen.

Dieses Jahr wird sie als Springerin ihre Aufgaben kurzfristig zugeteilt bekommen. Zum ersten Mal engagieren sich Blums Söhne Joël (14) und Florian (11) als Bündelverkäufer am Festival. Dafür seien sie jetzt alt genug, findet sie. Ihren Partner holte sie bereits vor ein paar Jahren ins Team. Die Belohnung, als Besucherin mit der Familie durch die Gassen zu schlendern, spart sie sich für Samstagabend auf. Wie geht Sonja Blum, die erfahrene Festivalgängerin, mit dem Gedränge am Buskers um, das letztes Jahr 70 000 Leute anzog? Sie habe zwei Strategien: «Wenn ich primär die Stimmung geniessen will, lasse ich mich treiben. Wenn ich bestimmte Nummern nicht verpassen möchte, stehe ich früh vor der Bühne.»

Buskers

Neu auch hinter dem Schlachthaus

Rund 300 freiwillige Helferinnen und Helfer sind am 12. Berner Strassenmusikfestival Buskers im Einsatz. Sie arbeiten unter anderem an den Infoständen und Festivalbars, in der Küche, im Auf- und Abbau, in der Betreuung der Künstlerinnen und Künstler oder im Verkauf von Programmen und Festivalbündeln. Ein Bündel mit Programm kostet 10 Franken. Gönner bezahlen das Doppelte. Kinder die Hälfte. Diese Einnahmen machen rund ein Viertel des Festivalbudgets aus, das insgesamt rund 750 000 Franken beträgt. Von Donnerstag bis Samstag treten 42 Acts an 28 Spielorten auf. Eine neue Bühne ist hinter dem Schlachthaus zu entdecken. Die 145 Künstlerinnen und Künstler stammen aus 18 Nationen. Womöglich benötigt man bereits nach den Schweizern eine Pause, wenn nämlich der Wechsel von Tessiner Worldmusic (Saltamontes) auf Appenzeller Volksmusik (Geschwister Küng) zu schnell erfolgt. Die Organisatoren empfehlen zur Entspannung einen Besuch in der Kur-Oase Scharlatown auf dem Münsterplatz. Seriöser entspannen lässt sich beim Upcycling, dem Basteln und Spielen mit Schrott (Katakak). Die Vorstellungen dauern von 18 bis 24 Uhr. (lin)

www.buskersbern.ch

Kurz

Mötschwil Raser unter Drogen mit 103 km/h innerorts

Die Polizei hat am Freitag in Kreuzweg bei Mötschwil einen Raser geblitzt, der mit seinem Auto innerorts mit mehr als 100 Stundenkilometern unterwegs war. Der 31-jährige Lenker musste den Fahr ausweis abgeben, und das Auto wurde sichergestellt. Ein Drogenschnelltest beim Lenker fiel positiv aus, wie die regionale Staatsanwaltschaft und die Berner Kantonspolizei am Wochenende mitteilten. Der Raser passierte die Kontrollstelle nach Angaben der Behörden mit 103 km/h. Erlaubt gewesen wären 50 km/h. Der fehlbare Automobilist wird sich vor der Justiz verantworten müssen. (sda)

Thun Nach verregnetem 1. August wurde Feuerverbot gelockert

Nach den Regenfällen vom Samstag hat der Thuner Regierungsrat das Feuerverbot in seinem Verwaltungskreis aufgehoben. Nach wie vor mahnt er aber zur Vorsicht. Besonders im Wald dürften keine Raucherwaren und Zündhölzer weggeworfen werden, schrieb Regierungsrat Marc Fritschi in einer Mitteilung von gestern Sonntag. Bei Feuern im Freien müsse die Glut anschliessend gelöscht werden. Nach längerer Trockenheit hat es in der Region Thun am Samstag erstmals wieder mehrere Stunden geregnet. Auch der Abend des Nationalfeiertags war feucht und wenig einladend. (sda)

Langenthal McDonald's blitzt beim Regierungsstatthalter ab

Das McDonald's in Langenthal darf freitags und samstags nicht bis um 3 Uhr früh geöffnet sein. Der Obergerauner Regierungsrat hat das Gesuch des Fast-Food-Restaurants für eine generelle Überzeitbewilligung abgelehnt. Das Restaurant liegt in einer Zone, in der gemäss Lärmschutzverordnung nur «mässig störende Betriebe» zugelassen sind. Die geplanten Öffnungszeiten des McDonald's würden aber «zu mehr als geringfügigen Lärmimmissionen in der Nachbarschaft» führen. In Langenthal müssen alle Gastgewerbebetriebe mit genereller Überzeitbewilligung ihre Aussenbereiche spätestens um 0.30 Uhr schliessen. (sda)

Burgdorf Velofahrer entwischt der Polizei – und stürzt schwer

Ein Velofahrer entzog sich am frühen Samstagmorgen in Burgdorf einer Polizeikontrolle. Er stürzte und musste mit der Rega ins Spital gebracht werden. Aufgefallen war der Patrouille der Kantonspolizei Bern zunächst, dass der Velofahrer ohne Licht unterwegs war. Die Einsatzkräfte wollten ihn in der Folge ansprechen. Der Velofahrer bog aber beim Erblicken der Polizisten auf einen nahe liegenden, unbeleuchteten Parkplatz ein und entzog sich der Kontrolle. Als die Patrouille vor Ort eintraf, fand sie den 25-Jährigen verletzt am Boden liegend vor. Abklärungen zum Unfallhergang wurden eingeleitet. (sda)

Aufgetischt Aux Trois Amis, Schernelz

Bei den Freunden mit dem weiten Blick



Schernelz liegt nicht gerade am Weg. Wer den Weiler oberhalb des Winzerdorfs Ligerz am Bielersee besuchen will, muss ihn gezielt ansteuern. In der

warmen Jahreszeit tun dies viele mit einem Ziel: dem **Restaurant Aux Trois Amis**. Der Traditionsbetrieb, der seit 2011 von den Bieler Quereinsteigern Ursula und Niklaus Hollenweger-Schlupep geführt wird, hat sich längst einen Namen über die Kantonsgrenzen hinaus gemacht. In diversen Zeitschriften wurde das Aux Trois Amis in den höchsten Tönen gelobt; auch Spitzenkoch Ivo Adam zieht es regelmässig nach Schernelz. Also, nichts wie hin.

Ans Ziel führen viele Wege. Wir nehmen das Schiff bis nach Ligerz, wo wir auf das Vinifuni umsteigen, das nach Prêles führt. Hier gilt es, den Ausstieg nicht zu verpassen. Denn bei der Haltestelle Festi hält das Bähnli nur auf Verlangen. Spätestens auf dem zehnmündigen Spaziergang zum Restaurant wird klar, warum es so viele Ausflügler in den Weiler am Jurasüdhang zieht: **Die Aussicht ist schlicht phänomenal** – rundherum Reben, unten der See und die St. Petersinsel und in der Ferne Eiger, Mönch und Jungfrau.

Als wir beim Restaurant ankommen, ist die Terrasse noch fast leer. Doch auf diversen Tischen sehen wir «Reserviert»-Schilder. Wir haben es versäumt, unser Kommen anzukündigen – ein Fehler, der zum Glück keine Konsequenzen hat. Wir finden an einem der langen Holztische Platz, die dank der Kastanienbäume im Schatten stehen. Sogleich bringt die aufgestellte Bedienung die Speisekarten. Diese ist übersichtlich, es dominieren Fisch- und Fleischgerichte. **Die Felchen kommen direkt aus dem See**; sie werden frittiert, gebraten oder pochiert (zwischen 28 und 35 Franken) und wahlweise an einer Absinth-Sauce serviert. Auch Fleischliebhaber kommen auf ihre Rechnung: Auf sie wartet im Aux Trois Amis zum Beispiel ein Guggeli, das im Schernelzer Pinot Noir badet, oder ein Rindsentrecôte mit hausgemachten Pommes frites (Fr. 52.-).

Wir entscheiden uns für das Rindsfilet an Pfeffersauce (Fr. 46.-), den Kalbs-siedfleischsalat an einer Vinaigrette (Fr. 25.-) und die Fischknusperli les trois amis (Fr. 35.-). Dazu bestellen wir **einen halben Liter Pinot Gris des Twanner Winzers Manuel Krebs** (Fr. 34.50). Eine sehr gute Wahl. Vor Vorspeise gibts eine Gazpacho (Fr. 9.-); diese ist würzig und erfrischend, ideal bei dieser Hitze. Während wir auf den Hauptgang warten, erfahren wir, wie das Lokal zu seinem Namen kam: Im April 1894 feierten hier drei Freunde aus der Region einen Geburtstag und tauften das Lokal, das damals noch Zum Rebenkranz hiess, kurzerhand um.

Und schon steht der Hauptgang vor uns: Optisch geben die frittierten Fische nicht viel her. Aber sie schmecken unverschämte gut. **Die hausgemachte Tartarsauce macht jeden Bissen zum kulinarischen Feuerwerk**. Auch die beiden Mitesser wissen nur Gutes zu berichten. Der Siedfleischsalat sei zart, das Rindsfilet auf den Punkt gebraten. Die Portionen hatten genau die richtige Grösse, es bleibt noch Platz für etwas Süsses. Die Apfeltartelet mit Vanilleglace (Fr. 15.-) sieht verlockend aus, erscheint uns aber etwas zu gross. Stattdessen bestellen wir vier Kugeln der hauseigenen Glace (je Fr. 4.50). Diese sind äusserst aromatisch und nicht allzu süss – wir sind begeistert. Für uns ist klar: Wir kommen wieder. Dann aber zu Fuss über den Rebenweg, damit wir noch hemmungsloser schlemmen können. *Lisa Stalder*

Die Rechnung, bitte

Karte: Klein, aber fein, vorwiegend Fisch- und Fleischgerichte; die Produkte stammen wenn möglich aus der Region. Die Weinauswahl beschränkt sich auf heimisches Gewächs.
Preis: Regionale Spezialitäten haben ihren Preis, den man aber gerne zahlt.
Kundschaft: Ausflügler aus der ganzen Schweiz; am Nachmittag viele Wanderer.
Öffnungszeiten: Jeweils zwischen 11 und 23 Uhr, am Sonntag schliesst das Restaurant spätestens um 20 Uhr, Mittwoch ist Ruhetag.
Adresse: Restaurant Aux Trois Amis, Untergasse 17, 2514 Schernelz, 032 315 11 44, www.aux3amis.ch

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