

Bern



Augenfällig sind die Frisuren der drei Madagassinnen, die am Buskers mit traditionellem Gesang auftreten. Foto: Franziska Scheidegger

Der Jodelgesang, der im Urwald entstanden ist

Am Buskers tritt die madagassische A-cappella-Band Tiharea auf.

Anita Bachmann

Noch bevor die drei Frauen zu ihrem warmen, mehrstimmigen und rhythmischen Gesang ansetzen, fallen ihre Frisuren auf: kunstvoll geflochtene Zöpfe, zum Teil zu lustigen Knoten hochgesteckt. Die drei Frauen aus Madagaskar, Talike Gellé, Yolande Jeanneteau und Lolone Mortel, treten am Berner Strassenmusikfest Buskers auf, das noch bis heute Mitternacht dauert. Traditionell sind dabei nicht nur die Frisuren der Frauen und ihre farbigen Stoffgewänder, sondern auch ihre Musik. Jodel aus Madagaskar verspricht das Programm des Buskers von der Frauenband Tiharea. Es gebe eine Ähnlichkeit, die Technik ihres traditionellen Gesangs sei aber eine andere als beim Jodeln, sagt Gellé. Die Akustik hingegen sei vergleichbar.

Die Sängerin hat sich vor ein paar Jahren am Klangfestival im Toggenburg mit dem Jodeln auseinandergesetzt und ist unter anderem mit der Jodlerin Nadja Räss aufgetreten. Deshalb weiss sie, dass Jodeln entstanden ist, weil die Menschen in den gebirgigen Gegenden das Rufen über Distanzen akustisch überbrückten. «Bei uns ist es anders, die Menschen lebten im Wald», sagt sie. Man habe so kommuniziert, um sich im Wald nicht zu verlieren.

Gut für die Frauenquote

«In ihren Liedern hört man zugleich Vertrautes und Fremdes», ist über die

A-cappella-Band zu lesen. Definitiv fremd ist ihre Sprache. Sie singen ihre Lieder in Antandroy, der Sprache ihrer Ethnie. In Madagaskar gibt es 18 offiziell anerkannte Ethnien, im Süden des Landes leben die Antandroy. «Wir singen über das tägliche Leben, über die Frau in der Gesellschaft oder über den Tod», sagt Gellé. Diese Themen kommen nicht von ungefähr. In Madagaskar praktizieren die Menschen, egal welcher Konfession, die Ahnenverehrung. «Unsere Leute sind nicht tot, sie entfernen sich nur», sagt Gellé. Die Musikerin schreibt zum Teil die Texte selber, andere Texte übernimmt sie und passt sie der heutigen Zeit an. Überliefert hingegen sind die Melodien.

Passend zur aktuellen Ausgabe des Buskers ist, dass sich die drei Madagassinnen in ihren Liedern auch mit der Stellung der Frau auseinandersetzen. «Bekanntlich ist die Frauenquote von auftretenden Künstlerinnen an Musikfestivals immer noch erschreckend tief», schreiben die Verantwortlichen des Buskers. Ihr erklärtes Ziel sei es deshalb, dem entgegenzuwirken. Die drei Frauen heben nicht nur die Quote an, sondern leisten auch inhaltlich einen Beitrag, wobei sie sich aber nicht als Feministinnen verstehen. «Die Frau ist die Quelle der Welt», sagt Gellé. Frauen seien im ländlichen Madagaskar häufig besser gebildet als Männer und würden eine wichtige Stellung in der Gesellschaft einnehmen. Doch vordergründig, sagt Gellé,

habe der Mann das Sagen und die Frau sich zu unterwerfen.

«Reich im Herzen»

Die Frauen leben von der Musik, und seit es sie gibt, machen sie Musik. «Wir haben nie Gesangsunterricht gehabt, aber immer jeden Tag gesungen.» Jede der drei Frauen, die oft als Schwestern bezeichnet werden, es aber im engeren Sinn nicht sind, hatte ihre eigene Band, mit der sie Karriere gemacht hat. Erst in Europa fanden sie zusammen und gründeten Tiharea. Jeanneteau und Mortel leben in Frankreich, Gellé in Belgien. Der Frage zu den Gründen für ihre Migration weichen sie aus. «Das Leben bringt Überraschungen», sagt Gellé. Sie haben eine Heimat mit zwei Seiten hinter sich gelassen. Zum einen ist das Land reich an Natur und kultureller Vielfalt, auf der anderen Seite ist es immer noch eines der ärmsten Länder und politisch instabil. «Die Menschen in Madagaskar haben materiell nicht viel, sind aber reich im Herzen», sagt Gellé. Die Menschen hätten immer ein Lachen im Gesicht. In Europa hingegen hätten die Menschen alles und seien trotzdem unzufrieden.

Immerhin begegnen ihnen aber am Buskers glückliche Menschen. Sie seien begeistert von der Stimmung, das Publikum sei sehr herzlich, sagt Gellé. Und wer sie einmal gesehen hat, wird sie unter Tausenden wiedererkennen – auch dank ihrer originellen Frisuren.

Aufgetischt Restaurant zum Schloss, Köniz

Aus dem eigenen Garten



Urban Gardening ist trendy, es gibt Stadtratspostulate zum Gemüseanbau auf öffentlichen Flächen («essbare Stadt Bern») und Buchtitel zum «Selbstversorger-

balkon». Von daher erstaunt eigentlich das Angebot «Pflaumenchutney aus dem Schlossgarten» nicht wirklich. Ebenso wenig tut es das essbare Blümchen, das statt der obligaten Petersilie den Teller ziert. Im Gegenteil - es weist auf eine sorgfältige und liebevolle Zutatenwahl hin. Darum trumpft die Karte im Könizer Restaurant zum Schloss, vormals Haberhuus, statt mit einem Überangebot mit dem Versprechen auf Produkte ohne Zusatzstoffe und Schweizer Fleisch oder Fisch.

Die Inhaberin, die Gastrokultur GmbH, hat sich schon **mehrfach mit guten Ideen hervorragen**: So bietet etwa das Du Nord ein Resten verwertendes Menü namens «Surprise et Solidarité» zum kleinem Preis an, und aus den Blumentöpfen spriessen Salatköpfe. Das Zollikofer Restaurant Im Quadrat wiederum befindet sich in den Ausstellerräumen der gleichnamigen Innenarchitektur AG, die Secondhand-Möbel weiterverkauft. Man kann den Designer-Stuhl abzügeln, auf dem man sitzt.

Die Nähe zu kulturellen Anlässen bietet nicht nur Le Beizli in den Vidmarhallen: Auch **im Schlosshof zu Köniz** wird dem Sommerloch getrotzt mit einer Freiluft-Konzertreihe jeden Mittwoch. Tanzfreudige können sich dem Programm des Könizer Kulturhofs anschliessen und unter freiem Himmel Salsa, Lindy Hop oder Tango tanzen. Die Linde vor dem Restaurantingang bietet Schatten und Tische zum Ausruhen - und um neue Tanzschritte abzuschauen. Hier kann man werweissen, ob schon hauseigener Lindenblütentee oder -nachtisch serviert wird und wo sich der Schlossgarten voller Pflaumen befindet. Spielt das Wetter nicht mit, bieten auch die zwei grossen Räume hinter den dicken Mauern eine behagliche Atmosphäre zum Verweilen und ungestörten Schwatzen: Die Tische sind grosszügig im Raum verteilt.

Ob den Pflanzgesprächen und den Salatköpfen im Töpfchen sind wir hungrig geworden und bestellen

Gastro-News

**Restaurant Metzgerstübli
Wasserschaden verzögert
Saisonöffnung**

Die Sommerpause im leicht alternativ angehauchten Feinschmecker-Restaurant in der Berner Altstadt verlängert sich. Wer anruft, vernimmt ab Band, dass das Lokal einen Wasserschaden erlitten habe. Mit der Wiederaufnahme des Betriebs rechne man «optimistisch» per 2. September - oder eine Woche später. Für jene, die für die Zeit danach einen Platz reservieren wollen, gibt Andreas Gilgen die Handynummer bekannt: 079 651 94 27. (mdü)

**Le Vieux Manoir, Mertenlach
Gemeinde setzt sich für
Zukunft des Hotels ein**

Das Hotel Le Vieux Manoir au Lac ist seit Oktober 2013 geschlossen. Grund ist eine blockierte Ortsplanungsrevision. Diese hätte dem Hotel Ausbaumöglichkeiten eröffnet, doch gab es Opposition. Ende Juni liess der Gemeinderat von Mertenlach (Meyrier) abstimmen. Drei Viertel sprachen sich in der konsultativen - somit nicht bindenden - Befragung gegen die Fortsetzung der Ortsplanungsrevision aus. Nun sucht der Gemeinderat dennoch das Gespräch mit den Einsprechern, um die Revision doch wieder flottzukriegen. Das Hotel am See ist der einzige Fünfsterntrieb im Kanton Freiburg. Die Pinte de Meyriez auf dem Hotelgelände ist geöffnet. (mdü)

schnell entschlossen: einmal grillierte Wassermelone mit Feta und Rohschinken, dazu einen kleinen Blattsalat (Fr. 14.-) zur Vorspeise. Dann Lammkoteletts an Rotweinjus mit Ofenkartoffeln und Sommergemüse (Fr. 34.-) und **Felchenfilets aus dem Neuenburgersee** auf Venere-Reis mit Kefen und besagtem haus(garten)gemachten Pflaumenchutney (Fr. 36.50). Die Speisen halten, was sie versprechen: Das Trio von Melone, Feta und Schinken passt zur zitronigen Salatsauce, die Koteletts und das Ratatouille-Gemüse schmecken nach frischen Kräutern, und auch der gefrische Fisch harmoniert mit dem Chutney, welches trotz Chilistreifen leider weniger scharf als erwartet ausfällt. Der Venere-Reis schafft mit seiner dunklen Farbe nicht nur einen schönen Kontrast, sondern er überzeugt auch mit der schweren Rotweinnote.

Auch die Weinkarte präsentiert eine sorgfältige Auswahl. Der Blick in die Weinregale an der Wand verrät, dass das **Zeitalter der extravaganten Etikettengestaltung** angebrochen ist, das bei der Namensgebung nicht haltmacht. Zum Apéro haben wir einen Flowerpower (Fr. 7.50/dl) getrunken, so der Name des Sauvignon Blanc aus der Ostschweiz. Zum Hauptgang gibts einen Wein zweier Winzer-Cousins aus Katalonien: L'inconscient (Fr. 7.50/dl).

Die besten Bewertungen erhält das Dessert: Der Pralinékuchen mit Kirsch-Lavendelparfait und Amaretti-Streuseln (Fr. 12.-) verschwindet schneller, als das Gefrorene schmelzen kann. Das sagt eigentlich alles.

Katja Zellweger

Die Rechnung, bitte

Karte: Mittagskarte mit drei hausgemachten Gerichten, abends überschaubare Auswahl aus fünf Hauptgängen. Schweizer Fleisch und Fisch.

Preis: Mittagsgesichte zwischen 18 und 20 Franken, abends zwischen 20 und 36 Franken.

Kundschaft: Kulturelle und kulinarische Geniesser und Anwohner.

Öffnungszeiten: Unter der Woche durchgehend von 11.30–23.30; Samstag ab 18 Uhr; Sonntag und Montag geschlossen.

Adresse: Restaurant zum Schloss, Muhlernstrasse 9, 3098 Köniz. Telefon 031 972 48 48, E-Mail: geniessen@zum-schloss.ch.

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

**Wasser von der
Plaine Morte
toste ins Tal**

Lenk - Einer der Gletscherseen auf der Plaine Morte ist am Donnerstag ausgelaufen. Das Wasser rauschte auf Berner Seite ins Tal. Grössere Schäden richteten die Fluten nicht an. Inzwischen hat sich die Lage an der oberen Simme wieder beruhigt, wie das Bundesamt für Umwelt gestern auf seiner Homepage bekannt gab. Die zu Tal stiebenden Wassermassen boten ein eindrückliches Schauspiel, wie von der Zeitung «Berner Oberländer» veröffentlichte Bilder und ein auf der Online-Seite des «Blick» präsentiertes Leservedio dokumentieren.

Behörden überwachen Seen

Der Faverges-See, der am Donnerstag auslief, ist einer von drei grösseren Gletscherseen auf der Plaine Morte an der Grenze der Kantone Bern und Wallis. Forscher untersuchten in den vergangenen Jahren das Abflusssystem des Gletscherwassers. Die Seen entleeren sich hin und wieder. Ein erster grösserer Ausbruch eines Gletschersees auf der Plaine Morte ereignete sich 2011. Die Simme führte Hochwasser und trat an verschiedenen Stellen über die Ufer. Die Behörden veranlassten daraufhin die Überwachung der drei grösseren Seen.

Fast auf den Tag genau vor einem Jahr, am 6. August 2013, war der Faverges-See ebenfalls ausgelaufen. (sda)

Anzeige

IMMER SCHÖN COOL BLEIBEN.
AUCH BEIM BEZAHLEN.

DIE NISSAN MICRA COOL EDITION MIT KLIMAAANLAGE UND METALLIC-LACKIERUNG.



Innovation that excites



NISSAN MICRA VISIA
COOL EDITION

1.2 l, 80 PS (59 kW)

Fr. 12 900.–

MIT COMFORT PAKET INKL.:

- Klimaanlage, manuell
- Metallic-Lackierung

Gesamtverbrauch l/100 km: 5.0; CO₂-Emissionen: 115 g/km; Energieeffiz.-Kat.: C. Ø aller Neuwagen: 148 g/km. Abgebildetes Modell zeigt: NISSAN MICRA TEKNA, 1.2 l 80 PS (59 kW), Netto-Verkaufspreis: Fr. 18 990.–.

Autobahn-Garage Zwahlen & Wieser AG • Bielstrasse 98 • 3250 Lyss • Tel.: 032 387 30 30
Garage Trachsel AG • Freiburgstrasse 833 • 3174 Thörishaus • Tel.: 031 889 02 01
Turben-Garage AG • Gewerbestrasse 27 • 4512 Bellach • Tel.: 032 617 31 36
Bifang-Garage, Hansjörg Fux • Bielstrasse 12A • 2542 Pieterlen • Tel.: 032 377 30 30
Zollhaus AutoBiel GmbH • Solothurnstrasse 79 • 2504 Biel • Tel.: 032 341 14 51