

Ergebnisse liegen vor

**FALL KNEUBÜHL** Regierungsrat Hans-Jürg Käser wird am 23. August über die Untersuchungen im Fall des Bieler Rentners Peter Hans Kneubühl informiert. Die Untersuchung der Kantonspolizei durch einen externen Experten ist damit abgeschlossen.

Der ehemalige Zuger Regierungsrat Hanspeter Uster hat seinen Bericht zum Einsatz der Kantonspolizei Bern im Fall des Bieler Amokschützen Peter Hans Kneubühl abgeschlossen. Der zuständige Berner Regierungsrat Hans-Jürg Käser (FDP) wird am 23. August die Ergebnisse der Untersuchung sowie die Schlussfolgerungen des externen Experten der Öffentlichkeit vorstellen. Neben Regierungsrat Käser und Experte Uster soll auch Stefan Blättler, Kommandant der Kantonspolizei Bern, den Medien Rede und Antwort stehen.

Der Untersuchungsbericht hätte eigentlich schon im Juni veröffentlicht werden sollen. Uster bat jedoch um eine Fristverlängerung, um der Komplexität der Fragestellung gerecht zu werden. Uster nahm den Einsatz der Kantonspolizei bezüglich Ablauf, Organisation, Einsatz der Mittel und Kommunikation unter die Lupe.

Dies ist bereits der zweite Untersuchungsbericht, der im Fall des Bieler Rentners verfasst wurde. Mitte Februar informierte die Justiz-, Gemeinde- und Kirchendirektion von Regierungsrat Christoph Neuhaus (SVP) über den Austausch von Nachrichten zwischen den Verwaltungsstellen und den Justizbehörden. Die Untersuchung brachte an den Tag, dass der Informationsaustausch zwischen Regierungsrat Stadthalter Biel und Kantonspolizei «nicht durchwegs optimal» verlief. Es zeigte sich auch, dass die Kantonspolizei Gespräche komplett anders wiedergab als der Statthalter. Die mit Peter Hans Kneubühl beschäftigten Behörden sollen jedoch keine Rechtsverletzungen begangen haben. *cho*

Wettbewerb BZ im Zug

**SOMMERSERIE** Während fünf Wochen war die BZ-Redaktion mit dem Zug unterwegs. Nun steht die Gewinnerin des letzten Bilderrätsels vom Donnerstag fest.

Zehnmahl konnten Leser und Leserinnen in den letzten Wochen an einem Wettbewerb teilnehmen. Immer, wenn die BZ-Redaktion im BZ-Zug auf den BLS-Strecken unterwegs war, wartete ein Bilderrätsel auf die Lösung. In der Donnerstagsausgabe sind die letzten beiden Seiten der Sommerserie erschienen. Das Bilderrätsel zeigt das Gelände des Flughafens Bern-Belp. Gefragt waren die Stationen, zwischen denen das Bild entstanden ist. Die richtige Lösung ist darum: **Zwischen Belp-Steinbach und Kehrsatz.** Die 1.-Klass-BLS-Tageskarte hat **Ursula Rohr** aus **Mühlethurnen** gewonnen. *cnr*



STRASSENMUSIKFESTIVAL BERN

# Das Buskers ist fröhlich, friedlich, farbig und fast ausverkauft



Es war ein «Rekordstart» am Donnerstag, sagen die Organisatoren des Buskers. Über die Hälfte der Festivalbändeli wurde bereits am ersten Abend verkauft.

Christine Wyss, Buskers-Co-Organisatorin, zog gestern begeistert eine Zwischenbilanz des diesjährigen Berner Strassenmusikfestivals: «Zum Start am Donnerstag verkauften wir bereits über die Hälfte der 20000 Festivalbändeli. Wir steuern auf ein ausverkauftes Buskers 2011 zu.» Schon am ersten Abend herrschte in den Altstadtgassen Gedränge.

«Besonders freut es mich, dass es trotz des Grossandrangs zu keinerlei Zwischenfällen kam und die Stimmung so friedlich war», sagte Christine Wyss gestern bereits vor dem Start des zweiten Buskers-Abends.

Die Organisatoren hoffen, dass dies bis zum Schluss des Festivals heute Nacht so bleibt. Kein Problem war bisher auch die Grossbaustelle am Zytglogge. Besucher und Bauarbeiter kamen gut aneinander vorbei. *mm*

Bilder Christian Pfander



## Satte Musiker spielen besser

**HINTER DEN KULISSEN** Damit die «Buskers» in den Gasen Stimmung machen können, müssen sie essen. Gut essen. Das Küchenteam leistet während des Festivals Schwerarbeit. 300 Menüs sehen jeden Abend über die Theke der Künstler-«Kantine».

Wer freiwillig 25 Kilogramm Zwiebeln schält und hackt, muss ein grosser Buskers-Fan sein. Heinz Maurer ist so einer. Auch dieses Jahr ist der pensionierte Bankangestellte aus Biel in der Küche des Restaurants Union in der Brunnengasse am Gemüseroschen. Im zweiten Untergeschoss des Altstadtgebäudes wandert Fenchel um Fenchel über sein Schneidebrett. 10 Kilo wird Maurer am Abend zerkleinert haben. «Zu Hause rüste ich selten Gemüse. Aber hier mache ich das gern», sagt er. Am Nebentisch schneidet Regula Keller Zucchetti. Auch sie ist eine der freiwilligen Helferinnen, die unter der Leitung von Küchenchefin Sara Lehmann das Abendmenü für die Künstler-«Kantine» zubereiten. Das kulinarische Motto ist heute Spanien. Der Dreigänger besteht aus Empanadas, einem Sommergemüseintopf mit Tofu oder Pouletragout an Mandelsauce. Zum Dessert gibts Kirschenkuchen. Von der Verpflegung haben bisher alle Künstlerinnen und Künstler geschwärmt, die ans Buskers gekommen sind. «So gut wie in Bern ist man an keinem anderen Festival», sagen sie. Das macht Küchenchefin Sara Lehmann ein wenig stolz.

Spanien, Nordafrika und die Schweiz – Spezialitäten aus diesen Regionen serviert das Küchenteam am Buskers 2011. Nicht auf dem Speiseplan steht Schweinefleisch, da häufig muslimische Musiker am Festival zu Gast sind. Auch die indischen Gäste würden sich oft an den Ständen am Festival verpflegen, sagt die Küchenchefin. Genug Arbeit bleibt dennoch: Pro Abend gehen zwischen 18 und 23 Uhr über 300 Menüs über die Theke. Und weil sich inzwischen herumgesprochen hat, wie gut man am Buskers essen kann, müssen die Frauen genau kontrollieren, wer sich an die Tische setzt. Und ob versucht wird, Familie und Freunde einzuschleusen. Ein Menü erhalten die Musiker pro Abend. Die Portionen sind gross. Von Saras Couscous holen sich aber die meisten einen Nachschlag. *Mirjam Messerli*

Buskers mit. Dafür ihr legendäres Couscous. «Das muss jedes Jahr auf der Speisekarte stehen, sonst gibts Reklamationen», sagt Barbara Wandfluh. Sie ist für den Service im 80-plätzigem Speisesaal verantwortlich. Barbara Wandfluh, Sara Lehmann und Sandra Daxelhofer – diese drei Frauen managen seit Jahren die Verpflegung für die Bands und die 250 Helferinnen und Helfer.

**Eingespieltes Team** «Wir sind immer besser aufeinander eingespielt und wagen uns darum auch an ausgefalleneren Menüs», sagt Wandfluh. Aber von Anfang an sei klar gewesen: Am Abend wird ein Dreigänger serviert. «Die Künstlerinnen und Künstler müssen gut essen, sonst haben sie keine Energie für ihre Auftritte», sagt Festival-Co-Leiterin Christine Wyss. Sie hat nur lobende Worte für ihre Küchenfeen: Im grössten Stress hätten diese noch Musse für witzige Ideen. «Einmal haben sie alle Desserts mit dem Buskers-Logo in Puderzucker verziert.»

**Buskers** Impressionen vom Strassenmusikfestival [openairs.bernerzeitung.ch](http://openairs.bernerzeitung.ch)



Einsatz fürs leibliche Wohl leisten (v.l.) Küchenchefin Sara Lehmann, Barbara Wandfluh (Service) und Helferin Regula Keller. *Andreas Blatter*

## Die «Grüne Gabel»: Das Label für gesundes Essen

**KITAS** Der Kanton Bern möchte die «Grüne Gabel», ein Label für gesunde Ernährung, in den Kindertagesstätten einführen. Gestern wurden die ersten KITAS ausgezeichnet.

Auf den Tellern der Kinder in der Kindertagesstätte Bitzjus liegen Bohnen, Pfälzer Karotten, Salatblätter und Ravioli mit Tomatensauce. «Mehr Bohnen, bitte», verlangt Rafael und zeigt gierig auf das grüne Gemüse. Der Vierjährige wäre der perfekte Sprecher für das neue Förderprogramm des Kantons Bern, das mittels guter Ernährung deren Startchancen verbessern möchte. «Die Weichen für eine gesunde Lebensführung werden früh gestellt», sagte der bernische Gesundheitsdirektor Philippe Perrenoud am Freitag an einer Medienorientierung. So werden wesentliche Ernährungsmuster bereits in der frühen Kindheit erlernt – unter anderem an KITAS. Der vierte Gesundheitsbericht des Kantons Bern zeige zudem auf, dass sozioökonomischer Status und Gesundheit in einem direkten Zusammenhang stünden: «Die Gesundheit ist eine wichtige Voraussetzung für einen erfolgreichen Weg aus der Armut», so Perrenoud.

**Mehr Kinder übergewichtig**

Dass das Thema aktuell ist, belegen die Zahlen aus dem Gesundheitsbericht: Im zweiten Kindergartenjahr sind in der Stadt Bern bereits 15 Prozent der Kinder übergewichtig, wobei der Anteil in den letzten zehn Jahren um die Hälfte gestiegen ist. Der Kanton nehme diese Zahlen ernst, betonte Perrenoud gestern, weshalb er nun in das Programm «Fourchette verte» investiere. Die «Grüne Gabel» wurde in Genf gegründet und ist primär in der Romandie aktiv. Der Sprung über den Röstigraben ist geglückt: Seit 2008 haben im Ber-

ner Jura bereits sechs KITAS erste Erfahrungen gesammelt. Eine Zertifizierung mit dem Label bestätigt, dass die Kinder eine ausgewogene Ernährung bekommen, die gewissen Richtlinien folgen muss. Beispielsweise werden zuckerhaltige Speisen auf ein Minimum reduziert, dazu wird als Getränk Wasser oder Tee gereicht. Auch auf genügend Gemüse und Proteine wird geachtet, zudem darf höchstens dreimal pro Woche eine fetthaltige Speise aufgetischt werden. In der Kita Bitzjus, einer der acht Leo-Lea-KITAS in der Stadt Bern, die gestern in einem Pilotprojekt mit dem Label ausgezeichnet wurden, musste der Speiseplan aber nicht gross umgestellt werden. «Wir achten schon lange auf gesunde Ernährung», sagt Christiane Bohni vom Vorstand. «Neu ist zum Beispiel, dass wir zum Zünli Gemüse- und Fruchtschnitze reichen.»

Das Essen ihrer Sprösslinge ist den meisten Eltern ein grosses Anliegen: «Immer mehr Mütter und Väter wählen eine Kindertagesstätte unter anderem wegen der dortigen Ernährung aus», sagt Bohni. Und die Kleinen? «Sie wollen nicht nur Pizza, Pasta und Pommes. Gesundes Essen, richtig zubereitet, schmeckt ihnen auch.» Das Schweigen der Kinder am Mittagstisch, die konzentriert Karotten und Salat in den Mund löffeln, gibt ihr recht.

**Alle KITAS im ganzen Kanton**

Neben den acht städtischen wurden im Kanton Bern drei weitere Leo-Lea-KITAS sowie zwei Kinderhäuser und drei Tagesschulen zertifiziert. Das mittelfristige Ziel der Gesundheitsdirektion ist es, in den nächsten zwei Jahren von den 250 KITAS des Kantons 20 bis 40 mit der «Grünen Gabel» auszuzeichnen. «Längerfristig gesehen möchten wir das Label in allen KITAS des Kantons einführen», sagte Perrenoud. *Jessica King*

## Heikle Themen wurden noch nicht angesprochen

**LAUPEN** Am ersten Informationsabend zur geplanten Fusion von sechs Gemeinden im ehemaligen Laupenamt gab es wenig kritische Stimmen.

Aus sechs mach eins. Eine Fusion der Gemeinden Ferenbalm, Golaten, Gurbrü, Kriechenwil, Laupen und Wilerolting ist machbar und empfehlenswert. Das ist das Resultat einer Vorabklärung, die eine interkommunale Arbeitsgruppe (Ikag) am Donnerstagabend in Laupen präsentiert hat (siehe Ausgabe von gestern). Der Bericht hat am Infoabend einige Fragen aufgeworfen. Die ganz grosse Kritik blieb tatsächlich aus. So wurde das heikle Thema Volksschule, wo ein bis zwei Schulstandorte vor dem Aus stehen, von den knapp 80 Anwesenden nicht angesprochen. «Das ist ein sehr sensibles Thema», weiss Regula Hurni, Gemeindepräsidentin von Gurbrü und Mitglied der Ikag. «Hier spielt das Bauchgefühl eine sehr grosse Rolle.» Die Schule dürfte an den nächsten Informationsabenden eine wichtigere Rolle spielen. Hurni betonte allerdings, dass auch ohne Fusion die Schulstrukturen angepasst werden müssen.

«Langfristig kommen wir um eine Fusion nicht herum», glaubt Manfred Zimmermann, ehemaliger Gemeindepräsident von Laupen. Aber die von der Ikag vorgenommenen Finanzrechnung mit einem Steuersatz von 1,59 sei zu optimistisch. Es wäre besser, mit einem Steuersatz von 1,65 zu rechnen. Damit könnten Altlasten abgebaut und in Sachen investiert werden, die auf die lange Bank geschoben wurden. Ein detaillierter Finanzplan werde in der nächsten Phase ausgearbeitet, erklärte Schweizer. Die Höhe des Steuerfusses sei am Ende eine politische Frage. *Hus*

Zu diskutieren gab in Laupen die lange «Schlauchform» der neuen Gemeinde. «Gibt es nicht eine andere Möglichkeit einer Fusion, beispielsweise zwei und

**Weitere Infoabende:** Di, 16. August, im Rebstock in Wilerolting und am Mi, 24. August, im Biberenbad in Biberen, jeweils um 20 Uhr. Weitere Infos unter [www.fusion6.ch](http://www.fusion6.ch).