

# Satte Musiker spielen besser

**HINTER DEN KULISSEN** Damit die «Buskers» in den Gassen Stimmung machen können, müssen sie essen. Gut essen. Das Küchenteam leistet während des Festivals Schwerarbeit. 300 Menüs gehen 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 Brunngasse am Gemüserüsten. 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 Zuccheti. 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 isst man an keinem anderen Festival», sagen sie. Das macht Küchenchefin Sara Lehmann ein wenig stolz.

## Im Alltag Köchin in Lyon

Im Alltag arbeitet Sara Lehmann als Köchin in Lyon. Bocuse-Rezepte bringt sie aber nicht ans

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 ausgefallene 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 Küchenfee: Im grössten Stress hätten diese noch Musse für witzige Ideen. «Einmal haben sie alle Desserts mit dem Buskers-Logo in Puderzucker verziert.»

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**  
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