

Bern

Trotz Ärger findet Barfestival an vier Wochenenden statt

Man befürchte keine erneuten Zwischenfälle in Wichtrach, sagt der Veranstalter.

Simon Gsteiger

Die Rede war von Scherbenhaufen, Ruhestörungen und öffentlichem Urinieren. Die Anwohner der Sagibachhalle in Wichtrach beklagten sich vor einem Jahr über Betrunkene, die durch die Quartierstrassen irrten, hie und da Sträucher aus den Gärten ausrissen und ihr Leergut grosszügig um die Halle herum verteilten («Bund» vom 6. 4. 2013). Trotzdem findet das Barfestival, das am Samstag beginnt, dieses Jahr an vier und nicht mehr nur an drei Wochenenden statt – ein Widerspruch? Nicht unbedingt, findet Jürg Rytz, Vertreter des Kulturvereins Sagibach und Betriebsleiter der Sagibachhalle. «Die Veranstaltungen sind weniger konzentriert und verteilen sich auf vier Samstage und den Gründonnerstag.»

Eintrittsalter auf 18 Jahre erhöht

Befürchtungen, dass erneute Zwischenfälle die Wichtracher um ihren Schlaf bringen werden, hat er kaum. Heuer wolle man Derartiges von Anfang an eindämmen. Letztes Jahr fand sich das Sicherheitspersonal zu wenig im Dorf zurecht – mangelnde Orientierung erschwerte die Arbeit. Die Ortskenntnisse werden nun vorgängig in einer Schulung vermittelt. Ausserdem habe man damals auch nicht damit gerechnet, dass die Besucher bereits um neun Uhr eintreffen würden. Dementsprechend sei man nun «von Anfang an dabei», so Hansruedi Blattli, der Gemeindepräsident (FDP) von Wichtrach. Auch Rytz schätzt die Risiken als klein ein. «Wir setzen uns nach dem Fest jeweils mit dem Gemeinderat zusammen, dabei werden auch negative Rückmeldungen diskutiert», erklärt er. Neu seien fast 50 Personen für Sicherheit und Verkehr im Einsatz, und das Eintrittsalter wurde von 16 auf 18 Jahre erhöht.

Massnahmen haben ihre Tücken

«Wir haben vonseiten der Gemeinde alle Haushalte über unsere getroffenen Massnahmen informiert», sagt Blattli. «Ausserdem handelte es sich bei denen, die Probleme verursachten, lediglich um einen Bruchteil der Besucher.»

Im Vorfeld der Veranstaltung habe es abgesehen von einer Mail keine Bedenken der Bewohner gegeben. Ob aber für sie die Verteilung auf vier Wochenenden schliesslich die bessere Lösung sei,



Die Anwohner von Wichtrach beklagten sich über Littering. Foto: Valérie Chételat (Archiv)

werde sich zeigen, sagt der Gemeindepräsident.

Doch das Hauptproblem bleibt bestehen: Die Sagibachhalle fasst 4200 Personen, die Veranstalter rechnen mit durchschnittlich 3500 Besuchern pro Abend. Der Weg vom S-Bahnhof zur Festhalle führt vorbei an den Wohnquartieren: Die Partylustigen sind laut und erleichtern sich nicht auf den dafür vorgesehenen mobilen Toiletten am Bahnhof. «Man kann die Leute nicht einzeln am Bahnhof abholen und zur Halle eskortieren», sagt Blattli. So würden zwar zwei bis vier Sicherheitsleute die Angereisten in Empfang nehmen und begleiten, «das funktioniert aber nur auf den ersten hundert Meter. Dann sind alle verteilt und schwer zu überblicken.»

Zudem haben Besucher häufig schon bei der Ankunft einiges an Alkohol mit. Um Zwischenfälle zu vermeiden, gibt es

zwar Massnahmen – doch haben auch diese ihre Tücken. Für grössere Anlässe wie das Barfestival werden sogenannte One-Way-Tickets ausgestellt. Wer das Gelände verlässt – etwa, um sich aus privatem Vorrat Alkohol zu holen –, muss so den Eintritt erneut bezahlen. Problematisch ist es, den Alkoholkonsum über den Preis zu regulieren. «Sind die Getränke an einer Veranstaltung zu teuer, greift man vorher zu einer billigen Flasche Schnaps», sagt Ruedi Löffel, Stellenleiter beim Blauen Kreuz. Es besteht die Möglichkeit, stark alkoholisierten Personen den Eintritt zu verwehren. «Aber dann geht man das Risiko ein, dass draussen randaliert wird, weil sich die Betroffenen angegriffen und beleidigt fühlen.» Um Ruhestörungen zwischen Veranstaltungsenden und der Abfahrt des ersten Zuges zu vermeiden, fährt ein Shuttlebus gratis nach Bern und Thun.

Aufgetischt Wirtschaft zum Löwen, Bangerten

Landliebe auf dem Prüfstand



Wer sich auf der Webseite der Wirtschaft zum Löwen in Bangerten umschaute, wird mit einem Klick Zeuge, wie in einem SRF Kulturplatz-Video ein gut

gelauntes Säuli zu Koteletts, Würsten und anderen Erzeugnissen verarbeitet wird, die dann dort auf den Tellern der Gäste landen. Keine Frage, in dem von Köchin und Gastgeberin Julia Pfäffli geführten Landgasthof wird Wert auf Authentizität gelegt. Das Fleisch hat laut Webseite «in der Nähe gewohnt», die Beilagen habe man wachsen sehen.

Sieben Autokilometer von Münchenbuchsee entfernt, verströmt die Luft beim Aussteigen Land und Liebe. Wir machen es uns im eichenholzgetäfelten Essraum bei einem Sanbitter (Fr. 4.-) gemütlich und erhalten dazu zwei Kümmeletts serviert. Ein erstaunlich guter Vorgeschmack auf das nachfolgend Gereichte: eine heisse gelbe Erbsensuppe (Fr. 5.50) sowie Ziegenkäse auf Brot überbacken mit Honig und Lavendel, dazu ein Salatbouquet (Fr. 12.50).

Beides vermag punkto Geschmack und Frische zu gefallen, doch die Gedanken des Testers schweifen ab. Er erinnert sich an die wöchentlich auf der letzten Seite im «Bund» erscheinende Wanderkolumne von Thomas Widmer. Dort schrieb der Wanderer, er sei im Januar im Löwen eingekehrt, weil ihm ein Kollege ein Foto von einer in der Wirtschaft verspeisten Rindshuft gesendet habe, und diese habe er nicht vergessen können. Dem Testesser ging wiederum Widmers Beschreibung der Rindshuft nicht mehr aus dem Kopf: «Sie war hervorragend, die Kräutersauce schaumig, luftig, würzig!» Ob-

wohl der Testesser dann ein Entrecôte (Fr. 32.-) bestellt, harmonisiert die Kräuterbutter mit dem butterzarten Fleisch vollkommen, sodass er in Widmers Lobgesang einstimmt.

Das Auge isst mit – und dieses hat auf beiden Hauptgerichten etwas zu bemängeln: Das Entrecôte wie auch die Eglifilets (Fr. 29.50) sind «blutt». Ein etwas schöner angerichteter Teller wäre noch lange kein Chichi. Nur ein wenig gehackter Schnittlauch hat sich auf die Speisen verirrt. Die Begleiterin befindet die frittierten Fische für butterig, aber dennoch gut, hätte sich aber feuchtere Kartoffeln gewünscht.

Geteilte Kalorien sind halbe Kalorien, und so teilen wir uns das Dessert. Bei der Sauerrahmglace mit Kirschenkompott (beides von der Wirtin selbst gemacht) und Rahm (Fr. 10.50) kommen Land und Liebe wieder perfekt zusammen: Wir geben die volle Punktzahl für Geschmack und Authentizität! Marc Schiess

Die Rechnung, bitte

Karte: Landgasthofwürdig, fleischlastig. Die übersichtliche Karte ändert sehr oft.

Preise: Die Vorspeisen bewegen sich zwischen 5.50 und 12.50 Franken, ein Hauptgericht kostet zwischen 16.50 und 30 Franken und das Dessert schlägt mit etwa 9 Franken zu Buche.

Kundschaft: Gemischt, vor allem ländliche Gruppen.

Öffnungszeiten: Dienstags bis samstags von 9 bis 23.30 Uhr geöffnet, am Sonntag von 9 bis 20 Uhr.

Adresse: Wirtschaft zum Löwen, Julia Pfäffli, 3256 Bangerten. Telefon 031 869 02 30; E-Mail: julia_pfaeffli@bluewin.ch; www.loewen-bangerten.ch

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

Kurz

Besitzerin der Welpen meldet sich
Eine Hundehalterin hat gestanden, in Riggisberg drei Hundewelpen ausgesetzt zu haben. Sie muss mit einer Anzeige rechnen. Die Hündchen wurden am 21. März von Passanten entdeckt. Nach einer tierärztlichen Kontrolle kamen sie in ein Tierheim. Die Polizei er-

liess einen Zeugenauftrag, um die Herkunft der Welpen zu klären. Daraufhin habe sich die Halterin gemeldet und zugegeben, die Tiere ausgesetzt zu haben, teilten die regionale Staatsanwaltschaft und die Berner Kantonspolizei gestern mit. Sie gab an, die Welpen bereits am 18. März ausgesetzt zu haben. (sda)

Anzeige

Werbeporträt

Kochoptik: Eröffnung nach Umbau in Bern.

Nach erfolgreichem Umbau feierte Kochoptik in Bern am 22.03.2014 seine Wiedereröffnung.

Alles neu und doch bestens bewährt

Das bekannte Kochoptik-Geschäft in der Kramgasse 71 in Bern präsentiert sich nach erfolgreichem Umbau von seiner besten Seite – frisch, modern und mit einem ansprechenden Ladenkonzept. Und doch bleibt alles wie es ist, wenn es um individuelle Beratung und einen Top-Service geht. «Unsere Kunden werden immer von einem ausgebildeten Augenoptiker beraten, egal ob sie eine Sonnen-, Sport-, Gleitsichtbrille oder Kontaktlinsen suchen», unterstreicht Maria Joss, Optometristin und Filialleiterin von Kochoptik in der Kramgasse.

Für Spitzentechnologie bekannt

Kochoptik-Kunden profitieren immer von der neuesten Technologie, aktuell vom revolutionären

DNEye® Scanner. Mit diesem Messgerät lassen sich die besten und individuellsten Brillengläser aller Zeiten realisieren – sozusagen für scharfes Sehen wie in Full-HD-Qualität. Dazu erstellt der DNEye® Scanner einen digitalen Fingerabdruck der Augen, denn jedes Auge ist wie ein Fingerabdruck in seiner Struktur einzigartig. Diese Mess-



daten fließen mit in die Brillengläser ein. Das Resultat beeindruckt: absolut scharfes Sehen und ein nie dagewesener Sehkomfort. Zur Wiedereröffnung bietet Kochoptik die DNEye® Sehanalyse gratis an sowie eine attraktive «2 für 1» Brillenglas-Aktion.

Tradition aus der Schweiz

Kochoptik ist ein Schweizer Optiker und gehört

mit 23 Geschäften – drei davon im Raum Bern – zu den führenden Optikern in der deutschsprachigen Schweiz. Diese Erfolgsgeschichte verdankt Kochoptik vor allem seinen hohen Qualitätsansprüchen. Mit der längsten Erfahrung bei der Anpassung individueller Gläser in der Schweiz, umfassenden Garantien und Serviceleistungen bietet Kochoptik seinen Kunden das beste Know-how und verlässliche Sicherheit.

Kochoptik AG
Kramgasse 71
3011 Bern

031 311 23 20
www.kochoptik.ch

KOCH®
OPTIK
MEINE SEHLÖSUNG