



StadtSalat

Mobbing im
Gemüsebeet?

Eigentlich sollte er wuchern und alle anderen plattmachen. Doch unser Spaghettikürbis bereitet meinem Liebsten und mir Kummer. Während Salat, Kohlrabi, Gurken und mittlerweile sogar der Patisson gedeihen, sieht er



Nicht fit: Der Spaghettikürbis.

von Tag zu Tag verkümmerter aus. **Als Erstes verdächtigen wir die Spatzen im Lorraine park:** Vielleicht hacken sie auf unserem Pflänzchen rum, so wie die Vögel im Garten meiner Schwester jeweils die Kürbisblüten ausspicken.

Wir überlegen, als Vogelschreck mit Alufolie und Karton Streifen zu basteln, die wir dann an das Stützholz unserer Gurken hängen können. **In anderen Beeten flattern farbige Streifen von kleinen Holzgerüsten, und irgendwie scheinen die Kürbisse in deren Nähe besser zu gedeihen.** Meinem Liebsten schwebt ein buntes Windrad auf unserem Stützholz vor, und ich ahne, dass es ihm dabei auch darum geht, mit den Fähnchen und anderen Zierden in den Nachbarbeeten mithuzuhalten.

Bevor wir basteln, nehmen wir unseren Kürbis genau unter die Lupe. Und stellen fest, dass er eigentlich gar nicht zerhackt aussieht, sondern einfach die Blätter hängen lässt und vergilbt. **Langsam hegen wir einen anderen Verdacht: Es gibt doch Pflanzen, die sich untereinander nicht vertragen.** Vielleicht mobben Salate, Kohlrabi und Gurken unseren Spaghettikürbis. Nach dem Motto: Der muss nicht meinen, dieser elende Wucherer, gemeinsam machen wir ihn platt! Und der Patisson, der sich anfangs mit Wachsen noch solidarisch zurückhielt, lässt ihn nun auch noch hängen. Sandra Rutsch

BZ-Redaktorin und Gartennovizin Sandra Rutsch (34) hat beim städtischen **Urban-Gardening-Projekt im Lorraine park** eine Parzelle ergattert. In loser Folge berichtet sie von ihren ersten Erfahrungen mit Setzlingen, Schnecken und Spritzkannen. Bisherige Beiträge: www.gartenblog.bernerzeitung.ch.

Bern entdeckt den kleinen Scharfen

INGWERLIKÖR Ein scharfer Likör erobert derzeit die Berner Szenebeizen: der Ingwer. Erfunden wurde er in der Lorraine.

Es dauert ein wenig, bis der gelbliche Trunk seinen wahren Charakter zeigt. Erst liegt er süß auf der Zunge, dann breiten sich im Mund seine Zitrusaromen aus, und erst im Gaumen entfaltet sie sich, die wohlige Schärfe der dickfingrigen Knolle. Obwohl es den Ingwerer noch nicht lange gibt, hat er schon viele Berner Kehlen erfreut. Der Ingwerlikör wird zurzeit in acht Berner Beizen angeboten, darunter sind der Wartsaal, der Sattler und das ISC.

War der Likör bei seiner Einführung vor anderthalb Jahren noch ein Geheimtipp, mausert er sich nun langsam zum hiesigen Kultgetränk: «Der Ingwerer verkauft sich gut, ja, er ist ein Highlight», sagt das Barpersonal in der Progr-Turnhalle. Fast immer werde er pur im Schnapsglas getrunken, seit neustem sei er aber auch in Form eines Drinks zu haben.

Am Sonntag wird produziert

«Es funktioniert immer gleich: Die ersten zehn Flaschen trinkt das Barpersonal, und so kommt es zu den Kunden», sagt Philip Jenzer, genannt Peppe, grinsend – er hat den Ingwerer erfunden.

Begonnen hatte alles, als er bei Freunden einen Ingwerschnaps probierte. Die Idee des Produkts fand er zwar gut, der Geschmack aber überzeugte nicht. Das kann ich besser, sagte sich Peppe – und begann neben seiner Arbeit als soziokultureller Animator verschiedene Mischungen auszuprobieren. Nicht zu scharf und nicht zu süß sollte sein Getränk sein, und die Gewürze sollten den Ingwergeschmack nicht überdecken. Mit der Zeit fand der 29-jährige Stadtberner den richtigen Dreh, die entstandenen Flaschen verschenkte er jeweils. Erst sein Bekannter Simon Borchardt, der heute sein Geschäftspartner ist, brachte ihn auf die Idee, dass er seinen Ingwerer auch verkaufen könnte. «Wenn du etwas daraus machen willst, bin ich dabei», sagte der Ökonom, und schon war das kleine Start-up-Unternehmen geboren.

Produziert wird in der Küche des Café Kairo in der Lorraine, wo Peppe nebenberuflich als Barkeeper arbeitet. 8,5 Kilo Bio-Ingwer verarbeiten die beiden dort jeden Sonntag zu 90 Flaschen Ingwerer. Diese verkaufen sie an Beizen oder für 38 Franken direkt an Kunden, die durch Mund-



Peppe Jenzer und Simon Borchardt im Café Kairo. Barkeeper Peppe hat den Ingwer-Likör Ingwerer erfunden und produziert diesen.

Baugesuch eingereicht

KUNSTMUSEUM Ende August wird das Kunstmuseum Bern das Bauprojekt Abteilung Gegenwart präsentieren. Die Finanzierung ist noch nicht gesichert.

In den Räumen des Atelier-5-Baus, wo sich derzeit das Institut für Kunstgeschichte und das Kino Kunstmuseum befinden, soll künftig die Abteilung Gegenwart Platz finden (wir berichten). Die Idee dazu besteht seit den Achtzigerjahren. Nun ist das Baugesuch eingereicht worden, wie Stiftungsratspräsident Christoph Schäublin gegenüber der Zeitung «Bund» bestätigte.

Geplant ist ein Umbau auf drei Stockwerken mit einer Ausstellungsfläche von rund 700 Quadratmetern. Mit Kosten von 8,7 Millionen Franken sei zu rechnen. Mehr als die Hälfte dieser Kosten will das Museum selber finanzieren. Für den Rest ist das Museum auf der Suche nach externen Geldgebern. Ende August wird das Projekt im Detail präsentiert. Ausgearbeitet wurde die In-house-Lösung vom Berner Büro Jordi + Partner AG, eine öffentliche Ausschreibung fand nicht statt – als private Stiftung war das Museum auch nicht dazu verpflichtet.

Die Vorprüfung des Projekts findet in den kommenden Wochen statt. Das Baugesuch soll laut Schäublin nach diesen Untersuchungen veröffentlicht werden. Von den momentan laufenden Abklärungen zum Gurlitt-Erbe werde das Projekt Abteilung Gegenwart nicht tangiert, so der Standpunkt des Kunstmuseums Bern. hl

Preis für Pfander

SAMARITER Marlise Pfander, ehemalige Direktorin des Berner Regionalgefängnisses, ist mit dem Berner Samariterpreis ausgezeichnet worden. Die Samaritervereinigung Stadt Bern und Umgebung verlieh den Preis bereits zum neunten Mal. Marlise Pfander habe ihre Arbeit mit viel Herzblut, Gefühl und Respekt gegenüber Mitarbeitenden und Insassen verrichtet, schreiben die Berner Samariter in einer Mitteilung. Pfander wurde Ende 2013 pensioniert. Ebenfalls ausgezeichnet wurden Julia Hauser, die sich unermüdlich für ältere Mitmenschen einsetzt, sowie der Kinderzirkus Bombonelli und die HELP-Samariterjugend. Sie alle erhielten eine Trophäe des Eisenplastikers Housi Knecht. pd



Nikon Neuheiten-Event

Samstag, 19. Juli 2014
FotoPro dany, Waisenhausplatz 14, Bern

GRATIS Sensorreinigung für Nikon DSLR

Aktuell



Topneuheit
Nikon D810
nur CHF 3'478.–
statt 3'778.– (Gehäuse)

Wir tauschen Ihre
alte Kamera ein

10%
Tagesrabatt
auf das gesamte
Nikon Sortiment

ausgenommen
Nikon D810



Waisenhausplatz 14
3011 Bern

Tel. 031 311 44 14
Fax 031 311 61 72
dany@fotopro.ch

LEICA Boutique

Eigenes Fotolabor
Bilder innerst 1 Stunde

Eigenes Studio
Pass- und Porträtfotos

Onlineshop
www.fotopro.ch

Fotoschule
www.fotopro.ch/kurse

www.fotopro.ch

Ausweisbilder zum sofort Mitnehmen.