



StadtSalat

Mobbing im Gemüsebeet?

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



Nicht fit: Der Spaghettikürbis.

von Tag zu Tag verkümmert aus. **Als Erstes verdächtigen wir die Spatzen im Lorrainepark:** Vielleicht hacken sie auf unserem Pflänzchen rum, so wie die Vögel im Garten meiner Schwester jeweils die Kürbisblüten aus-picken.

Wir überlegen, als Vogel-schreck 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 Lieblingen 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 mitzuhalten.

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 Rutschi*

BZ-Redaktorin und Gartennovizin Sandra Rutschi (34) hat beim städtischen **Urban-Gardening-Projekt im Lorrainepärkli** 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 Ingwerer. 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 oder 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 auszu-probieren. Nicht zu scharf und nicht zu süß sollte sein Getränk sein, und die Gewürze sollten den Ingwerschmack 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.

Beat Mathys

propaganda den Weg zu ihnen finden. Und das sind einige: «Vor Weihnachten waren wir komplett ausverkauft und mussten auf Bestellung noch Sonder-schichten schieben, um die Nachfrage zu decken», erzählt Peppe.

Dass der spezielle Ingwerschmack nicht jedem Schweizer Gaumen mündet, ist ganz offensichtlich kein Problem. «Klar, wenn man Ingwer nicht ausstehen kann, wird man auch den Ingwerer nicht lieben», sagt Borchardt. Aber auch erstaunlich viele ingwerkritische Leute würden den Likör mögen. Ein Trick ist dabei, dass man die Schärfe variieren kann: Lässt man die Flasche eine Weile stehen, sinken

die Scharfstoffe ab, und der Likör wird milder. Schüttelt man die Flasche, heizt einem der Ingwerer so richtig ein. (Apropos: Ingwer gilt auch als Aphrodisiakum.)

Biel, Luzern, Wien

Obwohl das Getränk gut ankommt, suchen die beiden nicht die Massenproduktion. «Wir wollen das Geschäft langsam wachsen lassen, sodass wir den Überblick und auch den Spass dabei behalten», sagt Borchardt. «Wir haben einfach Freude, unsere Idee zu verwirklichen, und sind allen, die uns dabei geholfen haben, sehr dankbar.» Immerhin: Die laufenden Investitionskosten ihres Start-ups können sie

bereits decken. Lohn beziehen sie aber keinen. «Es wäre natürlich toll, wenn es so weit kommt», sagt Peppe.

Die Zeichen stehen jedenfalls nicht schlecht: Bereits gibt es in Biel und Luzern Abnehmer für den scharfen Likör, und in Wien beginnen Freunde der beiden derzeit, den originalen Berner Ingwerer zu produzieren und zu vertreiben. Wer weiss, wie weit das Ingwerer-Fieber noch um sich greift. Ein Geheimtipp zum Schluss: Mit Ingwerer lässt es sich auch kochen.

Martina Kammermann

Ingwerer kann man bestellen unter: peppe@ingwerer.ch.

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 Stöcken 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 Marliese Pfander, ehemalige Direktorin des Berner Regionalgefängnisses, ist mit dem Berner Samariterpreis ausgezeichnet worden. Die Samaritertvereingung Stadt Bern und Umgebung verlieh den Preis bereits zum neunten Mal. Marliese 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 einsetze, sowie der Kinderzirkus Bombonelli und die HELP-Samariterjugend. Sie alle erhielten eine Trophäe des Eisenplastikers Housi Knecht. *pd*

ANZEIGE

FOTO PRO

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

Ausweisbilder zum sofort Mitnehmen.

FOTO PRO dany
Waisenhausplatz 14
3011 Bern
Tel. 031 311 44 14
Fax 031 311 61 72
dany@fotopro.ch

LEICA Boutique
Eigenes Fotolabor
Bilder innert 1 Stunde
Eigenes Studio
Pass- und Portraitbilder
Onlineshop
www.fotopro.ch
Fotoschule
www.fotopro.ch/kurse

www.fotopro.ch