Bern

Weihnachten Nicht jedes Tannenbäumchen schaffte es in die gute Stube. Die weniger schönen, krummen und unverkauften landen als Delikatesse in Tiermägen. Doch die Menge der überzähligen Weihnachtsbäume ist kleiner als gemeinhin vermutet. *Markus Dütschler*

Wenn aus dem Christbaum Ballaststoff wird

Jetzt sind sie weg. Aber noch am Heiligabend standen sie tagelang in riesigen Mengen an vielen Orten in Bern. Tannenbäumchen, dazu bestimmt, sich in Weihnachtsstuben in Christbäume zu verwandeln. «Die Leute, die vorbeigehen, merken oft, wie bitter wenig verkauft», sagt Hans Marti, der am Viktoriaplatz Bäume aus der Region verkauft. Seit dem 13. Dezember steht er auf dem Posten, und natürlich habe der Verkauf eigentlich angefangen. Kein Schnee, das milde Wetter. Doch inzwischen sei er wieder auf dem Vorjahresstand.

*

Es ist wie beim Kleidersaurverkauf: Wer in letzter Minute kommt, findet vielleicht da und dort noch Schnäppchen, aber offenbar ist die gewünschte Grösse nicht mehr vorhanden. Dann hat man Pech gehabt. Wer früh kommt, den belohnt das Leben. Man findet eine breite Auswahl: viele Nordmannstannen, etwa 15 Prozent Rottannen, vereinzelt Blau- und Weisstannen – so ist es bei Hans Marti. Und da war noch ein Posten Nobilis aus Dänemark. Er wisse, dass einige Kunden eine Nobilis-Tanne wünschten, sagt Marti, weil sie das weiche Gefühl und den leichten Blauton lieben. Bei diesem importierten Bäumen sei es wegen des weiten Transports schon wünschenswert, dass er sie an den Mann bringe.

*

Ein Bäumchen ist keine Fertigpizza, die man nur kurz in den Backofen zu stecken braucht, sondern Bestandteil einer jahrelangen Planung. So braucht eine grosse Nordmannstanne sieben bis acht Jahre bis zur Erntereife – und behält nebenbei auch ihre Nadeln länger. Eine Rottanne wächst drei bis

Ein Bäumchen ist keine Fertigpizza, die man nur kurz in den Backofen zu stecken braucht.

vier Jahre und hat die Angewohnheit, ihre Nadeln recht schnell zu verlieren. Da die Nordmannstanne ihr Plätzchen in der Baumanlage doppelt so lange beansprucht, ist sie auch teurer. Etwa 40 Franken kostet der Meter, bei der Weisstanne sind es 30. Gemessen wird mit einem grossen Massstab, vor dem der Baum hingestellt wird, fast wie ein Bekrat beim Ausbebungsoffizier.

*

«Eine Anzahl Bäume muss ich ebenfalls fällen», sagt Marti – weil sie anderen Platz und Licht wegnehmen. Marti deutet auf ein Bäumchen, das wie die anderen im Innenhof einer alten Autobrücke aufwacht steht. Es ist krumm gewachsen und hat ungleich lange Äste. Das wird bestimmt niemand kaufen, über das es ebenfalls gefällt werden müsste, nicht es tüet und erzeugt bei Passanten den Eindruck, dass auch an Heiligabend noch ein Angebot vorhanden ist – und ein krummes Bäumchen lässt ein gerade gewachsenes, buschiges zuweilen etwas schlecht aussehen.

Auch am letzten Mittwoch, Stunden vor dem Fest, kommen Kunden vorbei. Kinder deuten auf das Bäumchen, das

Dass am besten gefällt. Man kann am Viktoriaplatz mit dem Auto kurz anhalten, trotz der Schikanenpoldern, die ein findiger Verkehrsplaner hat anbringen lassen. Ein Mann kommt nach dem Auswählen eigens nochmals mit dem Auto vorbei, um das kleine Exemplar in den Kombi zu laden. Andere haben ihren Baum vor Tagen hier bewegt und holen nun noch Äste für die Dekoration. Und doch: Es bleiben Bäume zurück. Gemäss Marti sind es zwei bis drei Prozent – nicht von der Stückzahl her, sondern vom Umsatz. Dies werde in die Verkaufspreise einkalkuliert. Die Tännchen liefert Marti in einen Kleinkinderpark im Seeland oder an einen Kollegen, der in einem Gebäge Hühner züchtet. Für sie seien die Äste ein Leckerbissen, Ballaststoff für den Magen. Auch die Wildtiere im Berner Tierpark Dählhölzli sollen ganz verrückt sein nach dem Zeug.

Der eisige Plausch vor dem Bundeshaus zieht Jung und Alt an

Schlittschuhbegeisterte können seit dem 24. Dezember wieder ihre Runden auf der Kunsteisbahn vor dem Bundeshaus drehen. An den Weihnachtstagen wagten sich zahlreiche Kinder mit ihren Eltern aufs Glatteis und drehten ihre ersten Pirouetten. Das Eisfeld ist bis am 15. Februar täglich von 11 bis 22 Uhr geöffnet. *(amü)*

Aufgetischt *Restaurant Rösli, Boll*

Ein Besuch im wilden Osten

Für die Anreise haben wir uns für das RBS-Rösli entschieden. Es wäre allerdings passender gewesen, wenn wir mit dem Pferd angeritten gekommen wären. Denn mit den imposanten Wagenrädern, die an der Fassade prangen, der Holzveranda und dem hölzernen Unterstand im Garten – es ist dies die Bar – ähnelt das Restaurant Rösli in Boll fast ein wenig einem Western-Saloon. Als wir die Gaststube betreten, wähnen wir uns allerdings eher in einem Restaurant irgendwo im Emmental: gemütliche Decke und Wände, robuste Bänke entlang der Wände, einfache Tische, alte hölzerne Fensterrahmen und Möbel, wie sie in Hunderten Klassenzimmern anzutreffen sind. Trotz etlichen auffälligen Farbelementen – grüne Kissen, rot-orange Vorhänge – wirkt der Raum etwas schummrig, aber durchaus gemütlich.

Wir setzen uns an ein Tischchen am Fenster, von hier aus sehen wir in der Ferne die schneebedeckten Alpen, gleich hinter dem Fenster die spärliche Hauptstrasse. Auf den Tischen liegt ein A4-Papier, auf dem die beiden Mittagsmenüs aufgeführt sind. Poulettbrust an roter Currysauce mit Gemüsereis (Fr. 17.50) und Penne an Gorgonzolasauce (Fr. 15.50). Dazu gibt's eine Blindner Gerstensuppe oder einen Einbergsalat mit Croutons und Käse. Eine grössere Auswahl findet sich in der Speisekarte, die vorwiegend am Abend zum Einsatz kommt. Unter «Delikatesse» erlaubt der hungrige Gast beispielsweise auf Rumbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti (Fr. 16.50) oder Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Pfirsich (Fr. 23.50). Kartoffeln stellt auch bei der Rubrik «Fleischklassiker» das Wasser im Munde zusammen, ebenso wartet unter anderem mit einem Entrecôte vom Rind (Fr. 34.50) oder einem Entrecôte vom Hirsch an Aboretumpfeffersauce (Fr. 42.50) auf.

Wir verzichten auf ein üppiges Fleischmal und entscheiden uns für die Tagesmenüs. Die Tomatensuppe hatte sich noch einen Moment lang überlegt, auf die feurigen Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch und Chili (Fr. 29.50) zu setzen. Mit Rücksicht auf ihre Arbeitskolleginnen und Kollegen lässt sie es aber bleiben. Auf das Glüschen Pilsby (Fr. 3.90) verzichtet sie aber nicht. Kaum haben wir bestellt, werden auch schon die Vorspeisen serviert. Der Salat ist knackig, die Croutons fein gewürzt. Auch die Gerstensuppe schmeckt, mehr Salz wäre aber zu viel gewesen. Obwohl wir ihre ungeteilte Aufmerksamkeit geniessen, verspüren die Bedienung, uns den Wein zu bringen. Vorwichtel habe sie ihn bereits, bezahlt hätten wir ihn sowieso, sagt sie und lacht schelmisch. So viel Charme macht den kleinen Faxenpas gleich vergessen.

Auch an den Menüs haben wir nicht viel auszusetzen. Die Gorgonzolasauce ist cremig, der Schimmelkäse genau richtig dosiert. Das Poulet ist zart, die Currysauce allerdings etwas gar mild. Die Portionen waren zum Glück nicht allzu gross, sodass wir in unserem Magen noch Platz für etwas Süsses haben. Konkret für Apfelchlaschli mit Vanilleglace und lauwarme Zwetschgen mit Zimtglace (je Fr. 8.50). Satt und zufrieden verlassen wir diese gemütliche Beiz und machen uns auf den Weg zurück nach Bern. Wir sind froh, wartet nun kein Pferd auf uns. Auf den Verdauungsspaziergang nur RBS-frisch möchtens wir nicht verzichten. *Lisa Stalder*

Die Rechnung, bitte

Karte: Gutbürgerliche, aber feuchtfröhliche Küche. Vegetarier müssen nicht verhungern.
Preise: Preiswerte Mittagsmenüs, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.
Kundschaft: Viele Stammkunden, Spaziergängerinnen und Töfffahrer.
Öffnungszeiten: Di bis Fr 9 bis 23.30, Sa 9 bis 0.30, So und Mo geschlossen; spezielle Öffnungszeiten über die Feiertage.
Adresse: Restaurant Rösli, Bernstrasse 32, 3067 Boll, Telefon 031 832 40 04, www.raesch-boll.ch

Kiener Nellen bleibt auf der Liste

Trotz viel Gegenwind wegen Steueroptimierungsgeschäften will SP-Nationalrätin Margret Kiener Nellen offenbar bei den Wahlen 2015 nochmals kandidieren. Sie hat ihren Namen nicht von der eben verschickten Nominationsliste der SP-Nationalratskandidaten der Sektion Bern entfernen lassen. SP-Sektionspräsidentin Nicola von Greyerz wertet dies gegenüber der «Berner Zeitung» «als Zeichen dafür, dass Kiener Nellen noch einmal zu den Nationalratswahlen antreten will». Sie habe allerdings nicht mit ihr direkt darüber gesprochen. Bereits klar ist, dass neben den bisherigen SP-Parlamentariern Alexander Tschäppät, Matthias Aebischer und Nadine Masshardt auch Flavia Wasserfallen, Co-Generalsekretärin SP Schweiz, ins Rennen um einen Nationalratssitz steigt. *(amü)*

Kurz

Bern
Stichflamme bei Fondue sorgt für Aufregung

Am Heiligabend ist in Bern ein Fondueplausch zu einem abrupten Ende gekommen. In einer Wohnung an der Krispenstrasse entzündete sich aus ungeklärten Gründen das Brennsel. Eine Stichflamme schoss heraus und versetzte eine Mutter und ihr 5-jähriges Kind leicht. Das Feuer konnte durch die anwesenden Personen und Nachbarn mit einer Decke und einem Feuerlöscher rasch gelöscht werden, wie die Kantonspolizei mitteilte. *(sda)*

Richigen
Sieben Verletzte nach Frontalzusammenstoss

Bei einem schweren Verkehrsunfall sind am Weihnachtsabend mehrere Personen zum Teil schwer verletzt worden. Laut ersten Erkenntnissen der Kantonspolizei Bern geriet ein 47-jähriger Autolenker kurz nach 20 Uhr auf der Lauenenstrasse in Richigen auf die falsche Strassenseite und kollidierte dort frontal mit einem entgegenkommenden Fahrzeug. Der Unfallfahrer musste mit der Rega ins Spital geflogen werden. Seine Beifahrer sowie die Lenkerin des anderen Autos – eine 23-jährige Frau – und ihre vier Mitfahrer wurden mit der Ambulanz hospitalisiert. *(sda)*

Bern
Grosser Schaden bei Wohnungsbrand im Wankdorf

An Heiligabend brach in einem Wohnblock an der Wankdorfstrasse ein Brand aus. Die alarmierten Feuerwehrleute konnten den Wohnungsbrand nach kurzer Zeit löschen. Das Appartement wurde unbewohnbar mit Deckenleitungsbädern vom Rauch befreit. Es entstand ein Sachschaden von mehreren Zehntausend Franken. Die Brandursache ist unklar. *(sda)*