

# Magazin

## Bern erklärt für Aussenstehende

**So tickt man hier** Das neue Buch «Liebe Aare» ist eine Hommage. Eine Ostschweizerin erklärt, was Nichtberner sonst noch alles wissen müssen über Bern und seine Bewohner.

**Mirjam Comtesse**

Bern kann man natürlich nicht in ein paar wenigen, lapidaren Sätzen erklären, man muss Stadt und Kanton erleben. Aber Nichtbernerinnen und -berner tun gut daran, sich an ein paar unausgesprochene Regeln zu halten. Das sind die wichtigsten:

### Zürich ist bäh!

Lassen Sie in die Konversation mit Einheimischen unauffällig Sätze einfließen wie: «Zürich ist ja schon schön, wenn da nur nicht so viele Zürcher wären!» Das bringt stets Sympathiepunkte. Denn Züri, das ist zwar gross und wichtig, doch nach Meinung vieler Bernerinnen und Berner werden diese Eigenschaften masslos überschätzt. Gemütlichkeit und Lebensqualität zählen. Und davon hat Bern wahrlich mehr als genug.

### Schwärmen Sie!

Sagen Sie gerne bereits jetzt: «Die Aare ist zwar noch etwas kühl, aber ich freue mich schon darauf, wieder in ihr zu schwimmen.» Die Aare, das müssen Sie wissen, ist so etwas wie eine Heilige in Bern.

Nie, niemals dürfen Sie Sätze sagen à la: «So ein Fluss wird doch überschätzt. Ein warmer See ist viel schöner.» Das käme einem Sakrileg gleich. Und glauben Sie mir: Nach ein paar Zügen im smaragdgrünen Wasser, vorzugsweise bei Aussentemperaturen von über 30 Grad, werden auch Sie zum Fan werden. Das Gleiche wie für die Aare gilt übrigens für die diversen anderen Berner Heiligtümer: YB, den Gurten, den Dialekt – Falls Sie das alles noch nicht lieben, dann tun sie wenigstens so, als ob.

### Lernen Sie Berndeutsch!

Apropos Dialekt, hier begeben wir uns auf dünnes Eis. Berndeutsch darf man im Grunde nur sprechen, wenn man es absolut perfekt beherrscht. Ansonsten wird das Nachahmen schnell als



Aarewasser in all seinen unterschiedlichen Farben. Foto: Aus dem Buch «Liebe Aare. Ein grafisches Fanbuch über den schönsten Fluss der Welt»

Anbiederung empfunden – oder noch schlimmer: als Nachäffen. Als Mittelweg empfiehlt es sich, zumindest die wichtigsten Ausdrücke zu kennen und zu verwenden.

Sagen Sie deshalb nicht: «Ich habe ein Häkli gesetzt.» Sondern: «Ich habe das Gutzeichen gemacht.» Denken Sie nicht, Ihre Kinder hätten einen Sprachfehler, wenn sie Gspänli fragen: «Hiufsch abmache?» In anderen Dialekten mag «helfen» für eher unangenehmere Aufgaben stehen, wie helfen, das Geschirr abzutrocknen, oder helfen, aufzuräumen. Im Berndeutschen bedeutet es so viel wie «Bist du dabei?».

Lernen Sie auch Slangausdrücke wie zum Beispiel «Würk?». Das klingt gleich viel einheimischer als ein «Würklech?». Und

was sich fast von selbst versteht: Ein «Grüezi» ist absolut tabu. Damit sind Sie sofort unten durch. «Grüessech» heisst es. Lassen Sie sich Zeit beim Aussprechen, ein «Grüessech» wirft man dem Gegenüber nicht vor die Füsse, sondern man zelebriert es.

### Keine blöden Sprüche!

Auch wenn die einhellige Begeisterung der Einheimischen für alles Bernische Sie zu Widerspruch reizt, lassen Sie sich nicht zu Provokationen hinreissen. Zum Beispiel kommt es nicht sehr gut an, einem Berner zu sagen, dass er mit den «falschen» Karten jasse. Natürlich kriegt man mit den französischen Karten keinen richtigen Schellenjass hin, und natürlich ist das ein grosses kulturelles Versäumnis. Aber dieser

### Neues Buch zur Aare

«Liebe Aare» vereint alles, was es zum Berner Fluss zu wissen gibt: Die Autorinnen Stefanie Christ, Sabine Glardon und Maria Künzli stellen unter anderem die Tiere vor, die an und in seinem Wasser leben, sie präsentieren die verschiedenen Aaretypen und sie erzählen Historisches zum Fluss. Das ist witzig und lehrreich zugleich. Zudem machen die liebevollen Grafiken und tollen Bilder das Buch zu einem sinnlichen Erlebnis.

Stefanie Christ, Sabine Glardon, Maria Künzli: «Liebe Aare. Ein grafisches Fanbuch über den schönsten Fluss der Welt»; Verlag Werd & Weber, Thun; 60 S., circa 29 Fr.

berechtigte Hinweis stösst auf allgemeines Unverständnis – Und ja, die Autorin weiss das aus eigener Erfahrung.

Ebenfalls befremdend für Neu-Berner ist, wenn die Kassierin oder der Kassierer sagt: «Zäh Franke füzg, we Dir wettet so guet sy.» Sprüche wie «Und wenn ich nicht so gut bin?» sind nicht angebracht. Es handelt sich um eine Höflichkeitsfloskel, die zwar alles etwas verlangsamt, aber das Miteinander angenehmer macht.

### Berner sind nicht langsam!

Damit sind wir bei einem fatalen Vorurteil angelangt. Bernerinnen und Berner sind nicht prinzipiell langsam. Aber die Einhaltung formaler Regeln ist in diesem Kanton, in dem viele Beamte leben und arbeiten, ungleich wich-

tiger als in anderen Regionen. Das heisst, auch wenn es schnell gehen muss, hält man die Reihenfolge ein: Man grüsst zuerst und wartet, bis der Gruss erwidert wird. Erst dann fragt man, wo der Weg langgeht. Das gilt auch, wenn man mit dem Auto mitten auf einer Kreuzung steht und alle hinter einem wild hupen.

### Zeigen Sie Ihr Insiderwissen!

Hören Sie Züri West, lesen Sie Pedro Lenz, lernen Sie die Lieder von Mani Matter kennen. Es wird immer wieder Gelegenheiten geben, Ihr Wissen in Gesprächen zu zitieren. Reden Sie vom «Goalie», vom «Coifför», vom Glück, das «eim irgendeinisch fingt». So signalisieren Sie: Sie gehören dazu – oder tun zumindest so, als ob.

## Hirn im Finger, Herz im Teig

**Corona-Pause (26)** Jede Hobbyköchin, die was auf ihre Fähigkeiten hält, hat sich schon mal an selbst gemachten Nudeln versucht. Echter Slow Food, den wir in solch seltsamen Zeiten wieder praktizieren können.

Da werde ich zur Streberin: Geht es um den perfekten Pastateig, wäge ich sogar das Ei ab. Schliesslich ist ein Ei nicht immer gleich schwer. Schon 10 Gramm mehr oder weniger können den perfekten Pastateig verhunzen. Ausser man denkt mit den Fingern, wie das italienische Nonnas können – sie spüren, wie viel Mehl oder Ei es braucht. Ich aber brauche ein Rezept. Dieses erfrage ich bei der besten Hobbyköchin, die ich in meinen Breitengraden kenne. Sie verweist auf ein Rezept der Autodidaktin Elfie Casty. Die Schweizer Kochbuchautorin empfiehlt auf 100 Gramm Mehl 110 Gramm Ei. Da haben Sie den Grund, warum ich das Ei abmesse. Das riet mir übrigens meine Köchin des Vertrauens, die seit dreissig Jahren Pasta produziert.

Ich baue im Mehlerg ein Seeli mit den Eiern, dann mische ich die Zutaten langsam untereinander. Es «brösmelst», ich werde nervös. Meine Gedanken sind

beim Kulinarikkolumnist Christian Seiler und dem Foodautor Claudio Del Principe, die sich kürzlich ebenfalls dem Pastateig gewidmet haben. Mein Learning

daraus: Man kann nicht zu lange kneten.

Ich halte durch – ohne panikartig Flüssigkeit nachzugeben –, bis ein Teig ohne Risse vor mir

liegt. Er kommt in Klarsichtfolie in den Kühlschrank. Zwei Stunden später geht es los: Ich schwitze. Immer noch befürchte ich, dass alles schiefeht. Dass der Teig anfängt zu kleben. Aber ich streue grosszügig Mehl darauf, bei jedem Arbeitsschritt, denn meine Hände erwärmen ihn. Noch ist er kein Bilderbucheig, aber schon ganz ordentlich.

Nun ist es Zeit für die ferrariröte, glänzende Marcato. Wenn meine Pasta nur halb so schön wird wie diese Maschine, bin ich glücklich. Tatsächlich: Es läuft so gut, dass ich aus 200 Gramm Mehl und 220 Gramm Eiern vier lange Bahnen drehen kann. Ohne Löcher. Zwei Bahnen schneide ich zu Nudeln, geht ganz «bubi» mit der Maschine. Aus den anderen mache ich Ravioli, häufe die vorbereitete Füllung in die Mit-

te und steche aus. Im Schnecken-tempo. Ich drücke die Teigli aneinander, damit sie beim Kochen nicht auseinanderfallen.

Die Nudeln kommen heute auf den Teller, die Ravioli vorerst in den Kühlschrank. Mit ganz viel Mehl eingepudert natürlich, damit sie nicht kleben. Ein paar Tage später folgt das böse Erwachen: Die Feuchtigkeit der Füllung ist trotz Mehl nach aussen gedrungen, aber nicht schlimm, mit sanftem Ziehen kann ich die Ravioli voneinander lösen.

Alles in allem ist beides gelungen. Aus dem kleinen Teigrest lassen sich Orecchiette herstellen. Den Teig rollen, abschneiden und mit dem Daumen eindrücken. Das Beste: Es braucht nicht einmal eine Pastamaschine.

**Claudia Salzmann**



Eine Erfindung, die man in diesen Tagen entstauben sollte. Foto: PD



Handgemachte Pasta mit Auberginen, Tomaten und Basilikum. Foto: cla