

Gewerbe & Gastronomie

Die Dinge hinter den Dingen suchen

Rapperswil Elsbeth Boss ist kreative Malerin, versierte Kurzgeschichtenschreiberin, ehemalige Journalistin und pensionierte Lehrerin. Eben ist «Augenweide – Gaumenfreude» erschienen, das zweite Rezeptbuch mit Bildern von ihr. Ein Besuch im Atelier der 75-Jährigen.

Raphael Amstutz

Tintenfische und Lammwürstchen, Schweinssteak und Poulet. Und auf dem Titelbild Fische. In «Augenweide – Gaumenfreude» (siehe Infobox), dem neuen Werk von Elsbeth Boss, ist Fleisch ein Thema. Nichts Aussergewöhnliches – schliesslich vereinigt das Kochbuch über 60 Rezepte aus aller Welt. Aber eben doch überraschend. Denn Boss ist seit vielen Jahren Vegetarierin. «Fleisch und Würste, das sind beim Malen für mich einfache Formen und Farben», erklärt sie.

Dann ging es schnell

So könnten manche Geschichten beginnen, bei denen es um Elsbeth Boss geht. Sie tut gerne das Unerwartete, lässt sich vom Leben einladen und herausfordern. «Der Blick auf die Rückseite interessiert mich, das, was hinter einer Sache, was hinter den Dingen steckt.» Sie ist neugierig und zieht immer auch alternative Sichtweisen in Betracht.

«Lebensmittel malen, das wollte ich eigentlich nie», erzählt sie in ihrem Atelier in Rapperswil, wo die in Utendorf Aufgewachsene seit Jahren lebt. Der Raum ist voller Bilder und Farben, Worte und Texte, Fundstücke und Werkzeuge. Hier verbringt sie viele Stunden – skizziert und malt, tüfelt und textet, plant und probiert, schneidet und klebt.

Bilder mit Zahlen, Bilder mit Linien und Noten. Musik fürs Auge, Kompositionen, die niemand spielen kann, Bilder mit Frauenkörpern. Dass es nun auch Bilder mit Lebensmitteln gibt, ist reiner Zufall. Jemand wünschte sich ein Bild von Boss für die Küche. Boss überlegte – und sagte zu. Das war der Start. Dann ging es schnell: Der Werd & Weber Verlag wird auf die Werke aufmerksam, zwei Kochbücher folgen.

Die Augen geöffnet

Künstlerisches und fantasievolles Tun liegt ihr seit vielen Jahren. Als sie journalistisch tätig wird und aus familiären Gründen, stellt sie ihr persönliches kreatives Arbeiten zurück. «Ich mache meine Kunst mit ganzem Herzen und vollem Einsatz. Das wäre in dieser Zeit nicht gegangen.»

Nach der Pensionierung richtet sie ein Atelier ein, es folgen Ausstellungen und Aufträge. Einer, der sie besonders freut: Jährlich vergibt die Internationale Gesellschaft für Menschenrechte (IGFM-



Elsbeth Boss in ihrem Atelier: «Kreative Arbeit setzt vieles in einen grösseren Zusammenhang.»

RAPHAEL SCHAEFER

Die Werke, die Ausstellungen, die Lesungen

- «Augenweide – Gaumenfreude», Band 2, 2018, 49 Franken.
- Dazu ein weiteres Kochbuch («Augenweide – Gaumenfreude», Band 1, 2015) und ein Kinderbuch («Traumzirkus», 2017).
- Alle Werke sind im Thuner Werd & Weber Verlag erschienen.
- Zahlreiche Ausstellungen, auch im Seeland. Frauenbilder sind zurzeit im «Löwen» in Messen ausgestellt.
- Lange Jahre BT-Ortskorrespondentin aus Rapperswil.



- Lehrerin, Mitarbeit bei der Konzeption und Illustration von **bernschen Lehrmitteln** im Fach Zeichnen, Malen, Gestalten.
- **25 Jahre Redaktorin** von «Die Landfrau», dem Verbandsorgan der Berner Landfrauen.
- Die pikanten und mit Humor gewürzten **Rezeptgeschichten** liest Elsbeth Boss «auf Bestellung» zum Beispiel bei Vereinen vor. Interessierte schreiben eine Mail an elsbeth.boss@sunrise.ch.

CH) den Menschenrechtspreis. Boss durfte für Preisträgerinnen und Preisträger Bilder malen. So hat sie unter anderem Werke kreiert für die Frauenrechtlerin Marthe Gosteli, die Diplomatin Heidi Tagliavini oder die Islamwissenschaftlerin Saida Keller-Messali.

Kritisches Engagement ist ihr wichtig. Das galt in pädagogischen Fragen, im Unterricht und im Journalismus, das gilt

bei Frauenthemen. Diese sind Boss ein besonderes Anliegen: «Ich male Frauen, weil Frauen eine Geschichte haben. Eine Geschichte, die mich bewegt. Eine Geschichte, gezeichnet vom unermüdbaren Kampf um Gleichberechtigung.»

Als Journalistin schrieb sie oft über Frauenverbände und Frauenorganisationen. «Das hat mir die Augen für die diskriminierende Situation der Frauen in

Gesellschaft, Politik und der Wirtschaft und Arbeitswelt geöffnet.»

Auch das «moderne» Frauenbild beschäftigt Boss. «Frausein heisst heute immer noch hauptsächlich, an Ausserlichkeiten gemessen zu werden. Und so lässt Frau sich Busen und Po vergrössern, verkleinern, umformen. Fett wird abgesaugt, Lippen und Falten werden mit Botox behandelt. Jung aussehen ist

angesagt. Nicht die Frau als Mensch zählt, sondern das Phantombild «Frau». Wohin mag das wohl führen?»

Auf den meisten ihrer Frauenbilder verwendet sie Schrift als Gestaltungsmittel und als Transportmittel für Gedanken: Wörter und Sätze sind zu lesen, die zum Nachdenken anregen. Da heisst es zum Beispiel: «Frauen denken anders. – Denken verändert die Welt.»

Immer auch an das nicht Naheliegende denken. Nach Vernetzungen suchen, Verbindungen und Zusammenhänge aufdecken, Assoziationen provozieren, das ist ihr Prinzip.

Der grössere Zusammenhang

Boss denkt schnell, spricht klar, argumentiert sorgfältig. Die 75 Jahre sind in keinem Moment zu spüren. «Die künstlerische Auseinandersetzung hilft mir», sagt sie. «Natürlich geht das Alter nicht spurlos an mir vorbei. Beim Malen und Gestalten verblasst das aber. Kreative Arbeit relativiert, setzt vieles in einen grösseren Zusammenhang und tut schlicht und einfach gut.»

Während des Gesprächs fallen viele kluge Sätze. Sie klingen aufs erste Hören einfach und naheliegend, beim Drehen und Wenden werden aber Widerhaken spürbar. «Harmlos ist Sprache nie!» ist ein solcher Satz. Und: «Malerei zeigt, was mit Sprache nicht eindeutig fassbar ist.» Oder: «Früher war nicht alles besser, es war einfach anders.»

«Wichtig ist es, bewusst zu leben, an seine Fähigkeiten und Träume zu glauben und mit sich selber ins Reine zu kommen», ist Boss überzeugt.

Tänzerinnen aus Paris

Zurück zum Fleisch. Elsbeth Boss blättert zur Seite mit dem Lammrack. Wie Finger sehen die Knochen aus. Oder sind es vielleicht die Beine von Tänzerinnen im Moulin Rouge in Paris, an die sich ein Mann erinnert, während er mit seiner Frau ein profanes Stück Fleisch betrachtet? Boss schmunzelt. Zu jedem ihrer Bilder gibt es auch eine hintergründige Lesart, eine Geschichte im Verborgenen. Die Dinge auf den Punkt bringen. Witzig und verspielt, doppelbödig und mit Bedacht. Das tut Boss. Mit Freude an den visuellen und textlichen Möglichkeiten.

Man darf gespannt sein, was als Nächstes kommt. Eines ist sicher: Gestaltungsideen und Geschichten, die gehen Elsbeth Boss nicht aus.

Schaufenster

Ein vielseitiges Reformhaus für Nidau

Nidau Seit Kurzem ist das Bio-Reformhaus in Nidau offen. Doch das vorhandene Angebot ist erst der Anfang. Betreiberin Jacqueline Widmer Mathys hat noch viel vor mit dem Reformhaus an der Hauptstrasse 46.

«Es ist gut, hier zu sein», sagt Jacqueline Widmer Mathys in Nidau in ihrem Laden, den sie gemeinsam mit ihrer Tochter Lara-Jessica an der Hauptstrasse 46 führt. Nachdem die Eröffnung im Spätherbst verschoben werden musste, weil einiges noch unklar war, ist der Umzug von Lyss nun geschafft. Dort waren die beiden nicht mehr glücklich. Zu ungünstig der Standort am Hirschenplatz, zu klein das Lokal.

Zwei unabhängige Beine

Gefunden hat sie die Räumlichkeiten, in denen lange Jahre die Berner Kantonbank einquartiert war, ganz offiziell über ein Inserat. Ganz unbekannt ist ihr Nidau nicht. Hier hat Widmer Mathys, die ausgebildete Masseurin und Naturärztin, seit zwei Jahren eine Praxis für Energiearbeit und Aromatherapie geführt. Zurzeit ist die Praxis im selben Eingang zu finden und auf Voranmeldung geöffnet. «In der Praxis habe ich immer wieder gehört, dass in Nidau ein richtiges Reformhaus fehle. Das war mit ein Ansporn, meine Pläne in die Tat umzusetzen», sagt sie.

Seit etwas mehr als einem Monat hat sie dort ihr Konzept umgesetzt, das auf zwei starken und unabhängigen Beinen steht: Da ist einerseits die Boutique mit Geschenk- und Dekoartikeln. Es gibt Angebote für jedes Fest: Geburten und Geschäftseröffnungen, Jubiläen und Hochzeiten, Taufen und Konfirmationen – alles wird individuell ausgearbeitet

und zusammengestellt. So kreiert ihre Tochter zum Beispiel Arrangements aus Luftballons oder Torten aus Windeln.

Andererseits werden Produkte aus dem Naturbereich verkauft, mit Fokus auf die vegane Ernährung. Veganer mit Ausweis erhalten 5 Prozent Rabatt. Das Angebot überzeugt: zahlreiche Brotaufstriche stehen im Regal, jede Sorte der veganen New-Roots-Käse, Mandelmilch mit Nüssen aus Europa und nicht, wie es oft der Fall ist, Zutaten aus den USA. Dazu kommt ab März das Vollsortiment der Soyana-Produkte. Firmengründer Walter Dänzer, einer der Pioniere der veganen Ernährung in der Schweiz, wird zur Lancierung und im Rahmen eines Degustationsabends einen Vortrag halten.

Das Reformhaus ist ein waschechter Familienbetrieb. Neben Mutter und Tochter Lara-Jessica helfen auch die anderen drei Kinder mit.

Was alles noch kommen soll

Das Spannende am Ladenprojekt ist seine Lebendigkeit und Beweglichkeit. Wie heissen: Es verändert sich.

So ist geplant, Schritt für Schritt zu Zero waste zu gelangen. Das Einkaufen mit dem eigenen Gebinde also und mit möglichst null Verpackung. Im Frühling soll dafür eine Abfüllanlage aufgestellt werden für Putzmittel, Shampoo und Getreide. Jeden Freitag wird veganer Zopf gebacken, 100-Prozent-Dinkelbrot in verschiedenen Varianten und auch Brot ohne Gluten. Diese Produkte werden seit über zehn Jahren auch samstags auf dem Bieler Altstadtmarkt angeboten. Für regelmäßige Einkäufer gibt es einen Brot-/Zopfpass. Nach und nach soll im Laden ein Bistro entstehen mit Suppen und Salaten und Widmer Mathys möchte mittelfristig ein Catering anbieten für Firmen in der Umge-

bung. «Wir werden die Sandwiches und Getränke in persönlichen Boxen und Mehrwegbechern liefern.»

Ausserdem ist der Laden eine «Tankstelle» für Topwasser. Mittels eines Filters werden hierbei Kalk aus dem Wasser entfernt sowie zahlreiche Schad- und Geruchsstoffe. «Neben der Abfüllstation stelle ich eine Sparschwein- auf und schaue, was passiert», sagt Widmer Mathys. Sie setzt auf ein System mit Kollekte und Eigenverantwortung.

Die Drogerie Swidro, keinen Steinwurf entfernt, empfindet Widmer Mathys nicht als Konkurrenz. «Unser Angebot ist unterschiedlich und so ergänzen wir uns», sagt sie. «Wir liegen möglichst naturbelassene Lebensmittel am Herz, bei denen nachvollzogen werden kann, woher sie stammen und bei denen die Produzenten fair entlohnt werden. Sie will gleichzeitig Wegbereiterin und Pionierin sein im Seeland für abwechslungsreiche und vielfältige vegetarisch/vegane Produkte.

Auch wenn noch lange nicht jeder, der in den Laden kommt, auch etwas kauft, sei ihr Angebot «erfreulich rasch in den Köpfen der Nidauerinnen und Nidauer angekommen», sagt Widmer Mathys. Sie fühle sich hier willkommen: «Wir sind glücklich, hier zu sein.»

Raphael Amstutz

Info: Bio-Reformhaus, Hauptstrasse 46, Nidau, Telefonnummern 032 384 80 80. Parkplätze sind vorhanden. Öffnungszeiten: Mo, 12 bis 18 Uhr, Di bis Fr, 9 bis 18 Uhr, Sa, 9 bis 16 Uhr. Zudem samstags zwischen 7 und 12 Uhr auf dem Bieler Altstadtmarkt. Die Website www.bioreformhaus-nidau.ch wird am 14. Februar aufgeschaltet. Das Nidauer Reformhaus und Laras Geschenke sind auch auf Facebook zu finden.