

Bern

Ein ruhiges Zmittag in stürmischen Zeiten

Nannette Keller will Familien mit schwer kranken Kindern Mittagessen nach Hause liefern. Was das für Betroffene ausmacht, weiss sie aus eigener Erfahrung.

Flurin Jecker

Eines Nachts landete die Familie Keller auf der Kinderonkologie des Inselspitals Bern. Bei ihrem 8-jährigen Sohn wurde Leukämie diagnostiziert, was für die Familie bedeutete, dass das Spital zum zweiten Zuhause wurde. Die Mutter Nannette Keller kündigte ihren Job als Arbeitspsychologin bei den SBB, um für ihren erkrankten Sohn da zu sein, der in diesen Jahren mehrmals in Lebensgefahr schwebte. In grosser Sorge über ihn fehlte ihr die Zeit und die nötige Ruhe, um sich angemessen um ihre zwei gesunden Töchter zu kümmern. Die Familie verbrachte in den folgenden zwei Jahren 150 Tage im Spital.

«Die Krankheit unseres Sohnes hat das Familienleben vorübergehend auseinandergerissen», sagt Nannette Keller bei einem Treffen. In dieser Zeit hätten

«Die Krankheit hat das Familienleben zeitweise auseinandergerissen.»

Nannette Keller, Initiatorin Nanas Lunchbox

sie oft nur hurtig Pasta gekocht oder ein Sandwich verschlungen, für mehr habe die Zeit nicht gereicht. Glücklicherweise sprang Kellers Schwiegermutter in die Bresche.

«Wenn ich abends vom Spital nach Hause kam, hatte sie oft für alle gekocht.» Das sei eine unglaubliche Erleichterung gewesen. Sie habe sich einsetzen und durchatmen können. «Bei einem feinen Znacht hatten wir Eltern wieder Zeit, den Töchtern zuzuhören, was sie zu erzählen hatten. Plötzlich konnten wir Witze machen und uns als Familie wieder spüren.» Solche Momente will Nannette Keller nun Familien in ähnlichen Situationen beschern. Dafür hat sie diesen Monat das Projekt Nanas Lunchbox gestartet.

Ein Mittagessen verschenken

Einerseits können Familien mit schwer kranken Kindern oder Elternteilen online ein Mittagessen selbst bestellen – ähnlich eines herkömmlichen Hauslieferdienstes. Die Lunchbox kostet pro Person dabei nur zehn Franken, wobei die erste sogar gratis ist. Die eigentliche Idee ist es aber, dass betroffene Familien solche Mittagessen geschenkt bekommen. «Bekannte teilten mir immer mit, dass ich ihnen sagen sollte, wenn ich Hilfe brauchte», erklärt Keller. Sie habe jedoch den Kopf nicht frei gehabt, Aufgaben zu delegieren. Mit Nanas Lunchbox können nun Bekannte einer Familie in einer schweren Zeit einen Gefallen machen, so die Idee. «Wenn das Essen ankommt, soll es für die Beschenkten sein, als ob sie ein Päckli auspacken würden.» Deshalb hat Nannette Keller be-



Nannette Keller liefert die Lunchbox rund um Bern frei Haus. Foto: Adrian Moser

sonderen Wert auf eine liebevoll gestaltete Verpackung gelegt. Die Menüs beziehen sie zu einem leicht reduzierten Preis beim vegetarischen Restaurant Tibits. Mitfinanziert wird das Projekt durch Spenden von Gönnern, durch Stiftungsgelder und Mitgliederbeiträge aus dem eigenen Verein.

Einen neuen Weg gehen

Nebst Nannette Keller arbeiten im Moment die Grafikerin Nicole Eisenring und die Webdesignerin Beatrice Wespil für Nanas Lunchbox. «Wir sind noch sehr am Anfang und arbeiten alle gratis», sagt Keller. Sie hoffe aber, dass sich das ändern werde. Wenn das Pilotprojekt in Bern klappt, will sie in andere Schweizer Städte expandieren. Schliesslich will sie nicht nur wohlätig aktiv sein, sondern sich auch beruflich darin

verwirklichen. Die schwere Zeit ist für Nannette Keller denn glücklicherweise vorbei. Ihr Sohn ist geheilt. Er sei inzwischen ein fast ganz normaler, gesunder Junge. Was ihr von der vergangenen Zeit bleibt, sei Dankbarkeit und Demut, aber auch das Wissen, dass es jetzt weitergehen müsse. «Zurück zu den SBB zu gehen, ist für mich kein Thema», sagt sie. Sie müsse und wolle einen neuen Weg einschlagen. Zu viel sei in der Zwischenzeit passiert. So sieht sie das Projekt auch als Belohnung dafür, dass sie die harten Jahre überstanden hat. «Ob wir mit dem Projekt Fuss fassen können, wissen wir nicht. Aber wir müssen es versuchen.»

Wenn Sie spenden, eine Lunchbox bestellen oder verschenken wollen, besuchen Sie: www.nanas-lunchbox.ch

Gastro-News

Restaurant Gärtnerei, Bern Edel-Salat-Beiz gibt nach zwei Jahren auf

Nach gut zwei Jahren hat das Restaurant Gärtnerei an der Spitalgasse 33 in Bern gestern geschlossen. Die Kette hat drei Filialen in Zürich und eine in Zug. «Wir wollen gern in Bern bleiben», sagt Lukas Scheiber, Manager der Inhaberfirma Pure Foods AG. Die Idee der gesunden, schnellen Küche habe gut funktioniert. «Wir hätten uns aber gewünscht, dass unser Konzept an der Spitalgasse besser wahrgenommen worden wäre.» Deshalb suche man in Bern einen passenden Standort. Wo das sein wird, ist noch unklar. Im gleichen Lokal hatte 2014 der Edel-Fastfood-Anbieter Hitzberger nach nur zwei Jahren aufgegeben. (sbe/mdü)

The Alpina, Gstaad Hochdekorierter Koch geht zurück nach Zürich

Der Koch Marcus G. Lindner sorgte vor vier Jahren für einen gastronomischen Paukenschlag in Gstaad, indem er im neu eröffneten Luxushotel The Alpina die Stelle als Executive Chef antrat. In Zürich hatte er im Restaurant Mesa 18 «Gault Millau»-Punkte und zwei «Michelin»-Sterne erkocht. Nach nur einem Jahr an der neuen Stelle im Saanenland bekam das hoteleigene Gourmet-Restaurant Sommet ebenfalls 18 Punkte, The Alpina wurde «Hotel des Jahres 2013». Nun zieht es den Meister mit österreichischen Wurzeln zurück nach Zürich, wo er den Sonnenberg übernimmt. Seit dem Fifa-Skandal ist einer breiten Öffentlichkeit bekannt, dass das gehobene

Haus eine Art Luxuskantine des Fussballverbands ist. Dort löst Lindner den 65-jährigen legendären Jacky Donatz (15 Punkte) ab, der pensioniert wird. Laut Mitteilung der Sonnenberg-Pächterin wird Lindner auch «moderne, urbane und zeitgemässe Gerichte zu moderaten Preisen anbieten». Man ist also bemüht, vor der Ankunft des Spitzenkochs keine unnötige Schwellenangst zu erzeugen. The Alpina in Gstaad versinkt nach seinem Abgang keineswegs in der Punktelosigkeit, befindet sich doch im Hotel auch ein Lokal der japanischen Edelkette Megu. Dieses ist mit 16 Punkten dotiert. Meister Robert Speth in der Chery ist somit wieder einziger «18-Pünktler» auf dem Platz Gstaad. Ihm hatte bei der Prämierung Lindners ein Freund scherzhaft zugerannt, nun müsse er sich «halt e chly Müeh gää». (mdü)

Anzeige

SGA | ASPE

Schweizerische Gesellschaft für Aussenpolitik
Associazione svizzera di politica estera
Association suisse de politique étrangère

Bilateraler Weg auf dem Prüfstand:

Debatte mit Elmar Brok, EU-Parlament, und den Nationalräten Roger Nordmann und Christian Wasserfallen

23. November 2016, 18:30 – 20:00 Uhr

Aula der Universität Bern, Hochschulstrasse 4

Die Schweiz muss sich entscheiden. Will sie die Zuwanderung strikt oder EU-verträglich umsetzen? Will sie den bilateralen Weg durch ein Rahmenabkommen sichern? Wie reagiert die EU?

Anschliessend Apéro.

Aufgetischt Provisorium 46, Bern

Vorübergehende Apérostimmung



Vor dem Eingang steht eine Gruppe gut gelaunter Menschen. Sie haben ein Glas, einige auch eine Zigarette in der Hand und gehören zu einer kleinen

Geburtstagesgesellschaft. Die lockere Apérostimmung überträgt sich auf die anderen Restaurantbesucher, man fühlt sich gleich willkommen. Das Restaurant Provisorium 46 im ehemaligen Länggass-Stübli hält damit den Erwartungen stand – es bringt Leben ins Quartier. Und dies auch in der ersten Wochenhälfte an einem ganz gewöhnlichen Abend.

Zur Feier des Tages bestellen wir ein Junker-Bier (3 dl/Fr. 4.50). Als alkoholfreie Variante empfiehlt sich der selbst gemachte Eistee-Sirup (3 dl/Fr. 4.70), er ist süss und erfrischend zugleich. Kerzen und ein grosser goldiger Spiegel verleihen dem Innern des Restaurants etwas Festliches. Aber eigentlich ist es ein altes Gebäude, das auch so riecht. Nach ungefähr fünf Minuten nimmt man den leicht muffigen Geruch aber nicht mehr wahr. Sehr authentisch wirken hier die auf alt gemachten Wände. Denn das Provisorium 46 ist, wie der Name sagt, nur eine Zwischennutzung von voraussichtlich zweieinhalb Jahren. Nach dem Betrieb einer EM-Bar mit Grossbildschirm im Sommer eröffnete es im Herbst nun erneut.

Die freundliche Bedienung traut ihre Gäste nicht mit langem Warten, weil diese beim ersten Anlauf noch nicht bestellen können. Nach wenigen Minuten zusätzlicher Beratung steht fest: ein Rinds-Burger mexikanisch (Fr. 27.-) und ein Salat 46 (Fr. 12.-) sowie 3erlei Falafel mit Salatbouquet (Fr. 25.50). Aus dreierlei wird zweierlei, weil die Falafel mit Linsen ausgegangen sind. Deshalb liegen auf dem orientalisch gewürzten Auberginen-Ratatouille nun zwei Falafel mit Süsskartoffeln und eine mit Kichererbsen. Umgekehrt wäre besser gewesen, denn die Kichererbsen-Falafel ist äusserst lecker, diejenigen mit Süsskartoffeln etwas «gummig». Mit wenig Verzug kommt das Salatbouquet, dafür in einem lustigen Blechschälchen und knackig frisch. Insgesamt sehr lecker ist der

Burger, wenn auch auf der einen Seite etwas fest angebraten. Überzeugend sind die Pommes mit der hausgemachten Gewürzmischung dazu. Die Kartoffelstäbchen sind so dick geschnitten, dass auch sie selbst gemacht sein müssen.

Das Provisorium 46 ist ein Projekt von Blindspot, der Nationalen Förderorganisation für Kinder und Jugendliche mit und ohne Behinderung. Vom Inklusionsbetrieb merkt man an diesem Abend nichts, aber auf der Internetseite des Restaurants ist die Rede von zwei Mitarbeitenden mit Behinderung. Die Liegenschaft soll nach der Zwischennutzung einem Neubau weichen, in dem nebst einem Gastronomie- und Kulturbetrieb auch begleitetes Wohnen für junge Menschen mit Behinderung Platz haben soll.

Got für Leute, die gerade nicht entscheidungsfreudig sind, ist die beschränkte Dessertauswahl: Schokoladenkuchen im Glas. Dass der Nachtisch auf der Rechnung dann unbemerkt vergessen geht, ist nicht recht. Denn der noch warme Kuchen im kleinen Weck-Glas schmeckt vorzüglich. Noch lange nicht beim Dessert angelangt ist die feierlich gestimmte Geburtstagsrunde. Das knappe Dutzend Männer und Frauen geniessen den Abend offensichtlich – und fühlen sich wohl, als tafelten sie im vertrauten Wohnzimmer. Anita Bachmann

Die Rechnung, bitte

Karte: Am Morgen Kaffee und Gipfeli, mittags Hotdogs und Suppe, abends Hamburger, eine kleine Auswahl an vegetarischen Menüs und jeweils ein Wochen-Spezial mit Fleisch.

Preise: Im mittleren Segment: Hamburger mit Pommes rund 27 Franken, das Wochen-Spezial 30 Franken und die Vorspeisen zwischen 8.50 und 12 Franken.

Kundschaft: Menschen jeden Alters aus dem Länggassquartier.

Öffnungszeiten: Montag von 8 bis 13.30 Uhr, Dienstag bis Freitag von 8 Uhr bis spät, Samstag von 18 Uhr bis spät. Sonntag geschlossen.

Adresse: Provisorium 46, Muesmattstrasse 46, 3012 Bern. Telefon: 077 520 45 98. E-Mail: info@provisorium46.ch oder reservation@provisorium46.ch.

Weitere Aufgetischt-Folgen auf www.aufgetischt.derbund.ch

Anzeige

Eine glückliche Beziehung?

Was können Paare tun für eine erfüllte Partnerschaft? Was bewirkt Paartherapie?

Freitag 25. November 2016, 20.00 Uhr
Zytgloggelaube 2 / 4. Stock 3011 Bern

Der Vortrag / Infoabend ist gratis.

Anmeldung:

albert.pfister@bluewin.ch

Tel. 031 351 16 26

Albert Pfister

Dipl. Paartherapeut
Psycholog. Berater

- Paartherapie
- Einzel-Beratungen
- Männergruppen
- Familienstellen

www.albert-pfister.ch

Ihr Zahnarzt für die ganze Familie!



Neu: CEREC
Zahnkronen in nur einer Sitzung!

Dr. med. dent.
Stephanie Vögeli
Schwanengasse 6, 3011 Bern
Telefon 031 311 25 42