In Kürze

STADT BERN

Abstimmen über sieben Vorlagen

Am 23. September können die Stadtberner Stimmberechtigten über folgende sieben Vorlagen abstimmen: «Aufhebung der Lohnobergrenze von 200 000 Franken», «Entwicklung Perimeter ZPP Warmbächliweg-Güterstrasse», «Kredit Stöckacker Süd», «Zonenplan Fellerstrasse 21», «Gesamtkredit Sanierung Marktgasse», «Agglomerationskommission: Umwandlung in eine ständige Kommission», «Zuständigkeit Behördenreferendum und -initiativen in der Regionalkonferenz». pd/sar

STADT BERN

Fünf Spielplätze werden saniert

Ab Montag, 20. August, werden die Spielplätze Aaregg 1, Seidenhof, Sempachstrasse, Schlossmatt und Bürenpark saniert. Zudem wird das Spielangebot auf den Plätzen erweitert. Die Bauarbeiten dauern voraussichtlich zehn Wochen, wie der Gemeinderat mitteilt. Während dieser Zeit bleiben die Spielplätze geschlossen. pd/sar

STADT BERN

Länggasse am Sonntag autofrei

Diesen Sonntag, 19. August, ist das Länggassquartier von 10 Uhr bis 18 Uhr autofrei. Der gesamte motorisierte Verkehr wird aus dem Quartier verbannt, mit Ausnahme der Postautos und der Busse der Bernmobil-Linie 12. Diese fahren nach Fahrplan. Der autofreie Perimeter umfasst das Gebiet innerhalb von Neubrückstrasse, Stadtbachstrasse, Murtenstrasse und Bremgartenstrasse. Die Umfahrungsstrassen jedoch sind offen, auch der Hauptbahnhof Bern und das Parking sind während des zweiten autofreien Sonntags dieses Jahres erreichbar. pd

HISTORISCHES MUSEUM 500000 Franken

Kunst geht durch den Magen

ZENTRUM PAUL KLEE Alljährlich pilgern Künstler aus aller Welt für die Sommerakademie ins Berner Klee-Zentrum. Dieses Jahr gehts in den Workshops nicht nur um Kunst, sondern auch um Essen: Die gemeinnützige Organisation Cuisine sans frontières hilft bei der Umsetzung kulinarischer Experimente.

Feuchtfröhlich endete die letztjährige, von der Videokünstlerin Pipilotti Rist geleitete Sommerakademie im Zentrum Paul Klee: Die aus aller Welt eingeladenen Künstlerinnen und Künstler die sogenannten Fellows - servierten an der öffentlichen Abschlussfeier selbst kreierte Cocktails. Dass Kreative hinter der Bar und in der Küche oftmals für besondere Überraschungen sorgen, macht sich auch die diesjährige Ausgabe zu Nutzen.

Essen versöhnt Feinde

Die Leiterin Marta Kuzma, eine norwegische Kuratorin, Schriftstellerin und Dozentin, hat die gemeinnützige Zürcher Organisation Cuisine sans frontières eingeladen, für und mit den Kunstschaffenden zu kochen. Doch wie passen die passionierten Köche, die Hilfsprojekte auf der ganzen Welt realisieren, zum diesjährigen Akademiethema «Tin soldiers and Nixon coming»? Während zehn Tagen sollen sich die zwölf Fellows ebenso wie die zwölf Gastreferenten mit dem Thema Widerstand befassen - ausgehend von Notizen des französischen Konzeptkünstlers Marcel Duchamp, der sich 1912 kritisch mit der individuellen Wehrpflicht auseinandersetzte.

Für David Höner, Präsident und Gründer von Cuisine sans frontières, ist Kochen ebenso politisch, wie Kunst es sein kann: «Es gibt nichts, das so nah an den



Kochen als Hilfsprojekt: Die Schweizer Organisation Cuisine sans frontières reist für kulinarische Hilfsprojekte in alle Weltregionen, etwa nach Ecuador in ein Frauengefängnis (Bild). Nun führt sie ihr Weg nach Bern für ein Kunstprojekt.

Menschen rankommt, wie Nahrung», führt er aus. Wer erst einmal gemeinsam an einem Tisch sitze, könne gar nicht mehr verfeindet miteinander sein. Der 75jährige gelernte Koch weiss, wovon er spricht. Gemeinsam mit seinem Team hat er seit 2005 diverse Friedens-Kochprojekte realisiert. In einer brasilianischen Favela haben die Köche etwa ein Restaurant eröffnet, in Ecuador eine Bäckerei in einem Frauengefängnis eingerichtet. Ziel ist es, jeweils einen möglichst unabhängigen, von der lokalen Bevölkerung geführten Betrieb sicherzustellen.

Galerie wird zur Küche

Nun stellen Höner und sein Team ihr Wissen und ihre Infrastruktur in den Dienst der Kunst. Die

Fellows sollen die Gelegenheit bekommen, das Kochen in ihre Arbeit zu integrieren. In der Berner Galerie Oktogon wird zu diesem Zweck eine temporäre Küche eingerichtet. «Wir werden die Kunstschaffenden begleiten und in ihren Ideen unterstützen», so David Höner. Konkret ginge es dabei auch um die Erwerbung von Zutaten. Wünsche sich zum Beispiel ein Künstler aus dem Tibet ein Yak, das er für die anderen Fellows kochen möchte, würden Höners Köche versuchen, dieses zu beschaffen, meint der Koch lachend.

Man darf also gespannt sein, was die aus der Türkei, aus Argentinien, Portugal, Spanien, Kanada, Mexiko, Südafrika, den USA und der Schweiz stammenden Fellows auftischen werden

und wie sie mit Kunst, Politik und Küche umgehen werden. Doch bevor sie selber den Kochlöffel schwingen müssen, servieren die von Cuisine sans frontières den Gästen ein typisch schweizerisches Gericht. Anlässlich der heutigen Auftaktveranstaltung (siehe Kasten) können sie als Erstes ein Glas süssen und sauren Most kosten, gefolgt von etwas Buureschüblig und Käse. Als Hauptgericht wird ein Emmentaler Lammvoressen mit Safran, Polenta und Kabissalat serviert. Zum Dessert werden die Fellows schliesslich noch in den Genuss einer gebrannten Creme wie sie wohl jedes Schweizer Kind bestens kennt - kommen. Na dann: Willkommen in Bern und guten Appetit, dear Fellows!

Sommerakademie Bis am 26.8. arbeiten 12 internationale Kunstschaffende in Bern. Anlässlich des von der Berner Kantonalbank gesponserten Förderprojekts finden auch öffentliche Veranstaltungen statt: Heute wird die Sommerakademie ab 17 Uhr im Zentrum Paul Klee eröffnet, um 19.30 Uhr gibts ein Abendessen von der Cuisine sans frontières. Am 19.8. um 18.30 Uhr findet im Kunstraum Oktogon eine Lesung zum Thema «After Army» und am 20.8. am gleichen Ort zur gleichen Zeit ein Vortrag zum Thema «Social Machines» statt. Infos: akademie.zpk.org. stc

Doppelt so viele Plakate

Ausländer helfen löschen

OSTERMUNDIGEN Die Feuerwehr will mehr Ausländenun in die Offensive: Im Rahmen wolle «sollte aber auch Deutsch

Deshalb gehen die Behörden in der Feuerwehr mitmachen

Helen Lagger

Status quo bevorzugt

STADT BERN Der Stadtrat hat