

# Wie machen wir die Gäste hässig?

**Gastronomie** Am Wochenende findet in Bern ein experimenteller Anlass statt, der den Besuchern einiges abverlangt. Auch wegen des Geschirrs der Berner Keramiker Margareta Daepf und Laurin Schaub.

**Mischa Stünzi**

Die Gastronomie hat normalerweise vor allem ein Ziel: Der Gast soll am Ende des Abends nicht nur satt, sondern auch glücklich und zufrieden nach Hause gehen. Anders die Pläne von Jow Wijnsma und Martin Kullik, den Gründern von Steinbeisser. Ihre Gäste sollen – wie es der Name schon

«Die Objekte sollen so gestaltet sein, dass sie die Leute zusammenbringen.»

**Martin Kullik**  
Initiator von Steinbeisser

verrät – im übertragenen Sinn auf Stein beissen, sich mit dem Gebotenen abmühen. Es dürfe sogar so weit gehen, dass die Gäste hässig würden, meinte Kullik gegenüber dem Magazin «The New Yorker». Seit 2012 führt Steinbeisser experimentelle Gastronomie-Anlässe durch. Nach Amsterdam, New York, Zürich und Basel kommt Steinbeisser in Kooperation mit dem Kursaal Bern am Wochenende erstmals in die Bundesstadt.

**Requisiten eines Schauspiels**

Die Stars der Steinbeisser-Veranstaltungen sind nicht nur die Spitzenköche – im Fall von Bern: Simon Apothéloz von der Eisblume und Fabian Raffener von Meridiano –, sondern auch die Künstler, die Geschirr und Besteck herstellen. Wobei Geschirr und Besteck hier in Anführungszeichen zu setzen wären. Das Konzept sieht nämlich vor, dass nicht einfach mit Gabel und Messer von Tellern und aus Schüsseln gegessen wird. Im Gegenteil, wie Margareta Daepf sagt. Die Objekte der Berner Keramikerin bilden am Wochenende die Bühne für einen der Gänge.

Der Wunsch der Organisatoren sei es, sagt Daepf, dass das Geschirr nicht an klassische Teller oder Schalen erinnere. Stattdessen soll es die Gäste überraschen und trotz allem funktional sein. Wie aber entwirft man Geschirr, das eigentlich kein Geschirr sein darf?

Ausgangspunkt für Daepps Kreation waren Objekte, die sie vor 20 Jahren entworfen hat. Um Ostern herum habe Martin Kul-



Mit ihrem Geschirr will die Berner Keramikerin Margareta Daepf die Gäste irritieren. Foto: Ruben Wyttenbach

lik sie kontaktiert. Er habe die alten Arbeiten auf der Website gesehen und Gefallen daran gefunden. «Vor 20 Jahren habe ich oft gehört: Du machst coole Objekte, aber wirklich nutzen kann man die ja nicht. Ich fühlte mich damals nicht richtig verstanden.» Und dann melde sich Kullik und wolle genau diese Objekte zu nutzbaren Gegenständen machen. In der Regel mache sie zwar keine Auftragsarbeiten, aber da habe es bei ihr einfach Klick gemacht, sagt Daepf.

Für Laurin Schaub, den zweiten Keramiker aus Bern, der Geschirr für den Anlass herstellt,

liegt der Reiz des Auftrags darin, Geschirr zu machen, das auf den ersten Blick nicht zu gebrauchen ist. Er mache diese Art von Objekten schon lange, aber zum ersten Mal wolle nun jemand darauf Essen anrichten. «Mir gefällt bei Steinbeisser, dass die Gäste nicht zuerst ins Restaurant und dann ins Theater gehen, sondern dass das Essen zum Theater wird», sagt Schaub. «Und meine Objekte sind die Requisiten für dieses Schauspiel.»

**Was gehört eigentlich wem?**

Daepps Ergebnis liegt bei ihr im Atelier in Reichenbach auf einem

rustikalen, weiss getünchten Holztisch und sieht aus wie ein etwas deformiertes Kissen aus Glanzleder. Die Kissenform hat sie bewusst gewählt, weil ein Kissen etwas ganz Intimes ist. «Wenn du mit lauter fremden Menschen am Tisch sitzt und auf ein Objekt triffst, das normalerweise in deinem Bett liegt, kann das irritieren», so Daepf. Provokationen wolle sie mit ihrer Arbeit nicht, sagt die Keramikerin, das könnten andere besser, aber überraschen und irritieren schon.

Wo und wie Meridiano-Koch Raffener das Essen darauf drapieren wird, weiss Daepf noch

nicht. «Er könnte zum Beispiel in allen fünf Kuhlen etwas anrichten. Weil sich vier Leute das Essen teilen, wäre dann nicht klar, wem der fünfte Teil gehört. Und die Gäste müssten miteinander darüber sprechen.» Daepf hat zudem bewusst eine farbige Glasur gewählt, die aussieht, als würde sie verlaufen. So verschwimmen die Grenzen zwischen den einzelnen Kuhlen. Was wiederum die Frage aufwerfen könnte: Was gehört eigentlich wem?

Genau darum geht es Kullik mit seinen Anlässen. Essen müsse Menschen zusammenbringen, meint der Organisator. Teilweise ist das Besteck deshalb so angefertigt, dass man damit nicht sich selber, sondern nur sein Gegenüber füttern kann. Oder der Löffel des Tischnachbarn ist mit dem eigenen verbunden, so dass das Essen einiges an Koordination verlangt. «Die Objekte so zu gestalten, dass sie die Leute zusammenbringen, das sollte doch das Ziel eines Künstlers sein», meinte Kullik zum «New Yorker».

**Vom Rokoko inspiriert**

Auch Schaub hofft, dass die Gäste über seine Kreation ins Gespräch kommen. Er hat deshalb ein besonders auffälliges Objekt entworfen: Inspiriert durch die Tafelaufsätze aus der Rokokozeit, hat Schaub acht weisse Landschaften aus Porzellan hergestellt, die – Inseln gleich – in die Mitte der Tische kommen. «Das Geschirr gibt hier seine Rolle als reiner Träger für die Speisen auf und drängt in den Vordergrund», erklärt Schaub.

Seine Objekte sollen auch für die Köche eine Herausforderung sein, sagt der Keramiker. «Normalerweise sind ihre Kreationen die Stars eines kulinarischen Abends. Nun konkurrieren Geschirr und Essen auf einmal um die Aufmerksamkeit der Gäste», sagt Schaub. Er sei gespannt, wie die Köche damit umgingen.

Für Schaub und Daepf geht es bei ihren Arbeiten auch darum, das Bild des Keramikers und seines Schaffens zu hinterfragen. Weil Keramik landläufig mit Tellern, Schalen, Tassen und sonstigen Alltagsgegenständen in Verbindung gebracht wird, taucht in der Regel rasch die Frage auf: Wozu ist das zu gebrauchen? Dabei sei Keramik einfach ein Material, aus dem Verschiedenes entstehen könne, sagt Daepf: Kunst, Accessoires oder eben auch einfach ein Teller.

Bilder zu den Keramik-Arbeiten und zum Anlass finden Sie auf [steinbeisser.derbund.ch](http://steinbeisser.derbund.ch).

ANZEIGE

## Burger ehren fünf Persönlichkeiten

**Stadt Bern** Zum 16. Mal ehrt die Burgergemeinde Bern mit der «Externen burgerlichen Medaille» Persönlichkeiten, die «das Leben in Bern in besonderer Weise bereichert haben». Unter den fünf Medaillenträgern befinden sich zwei Schauspieler: Heidi-Maria Glössner, die Grande Dame des Theaters, und Uwe Schönbeck, der auch für seine Abstecher ins kabarettistische Fach («Winterbergs Bestiarium») beliebt ist. Vreni Jenni-Schmid setzte sich während 23 Jahren ehrenamtlich und mit Herzblut für den Verband bernischer Burgergemeinden und burgerlicher Korporationen (VBBG) ein, davon 19 als Präsidentin. Markus Marti, ausgebildeter Ingenieur, kümmert sich seit 40 Jahren freiwillig und unentgeltlich um das Uhrwerk im Zytglogge und führte unzählige Interessierte in den Turm. Heinz Schild, früherer Regionaljournal-Radiomann, wird als Gründer des Grand Prix geehrt, der sich in 37 Jahren zu einer der grössten Breitensportveranstaltungen entwickelt habe, schreibt die Burgergemeinde. Die Medaillen sind gestern Abend überreicht worden. (mdü)

Gastro-News



## Trendigste Schweizer Beiz ist in Bern

**Best of Swiss Gastro** Der Publikumspreis Best of Swiss Gastro 2019 geht in der Kategorie Trend an das Berner Restaurant Bay, die «Modern Brasserie» beim Kunstmuseum («Bund» vom 15. März 2018). Das Lokal kombiniere Tradition und Zukunft auf dem Teller raffiniert, heisst es in einer Mitteilung: Das Bay sei «die trendigste Beiz der Schweiz». In der Kategorie Coffee machte das Café-fémobil Emma & Paul in Bern den zweiten Rang. Auf dem Platz Bern wurden weitere Lokale ausgezeichnet. In der Stadt Bern sind es: Bar-Restaurant-Pizzeria Da Keli, Contact Take-a-way, Diagonal Café & Bar sowie Mangia Mangia, in Ostermundigen The Lunchbox, in Grindelwald Salzano und in Interlaken Sky-Dinner Pfingsteggbahn. Weiter belobigt wurden Landgasthof Thalgut in Gerzensee, La Gare in Gstaad und Saporì in Interlaken. Schweizweit wurden 114 Lokale prämiert. (mdü)

Nachrichten

### Papierfabrik wird nicht zur Shopping-Meile

**Utzenstorf** Die Migros Aare wird auf dem Areal der Papierfabrik Utzenstorf weder ein Einkaufszentrum noch einen Supermarkt bauen, wie sie am Dienstagabend an einem Informationsanlass bekannt gab. Auch Wohnungen will die Migros Aare auf dem von ihr Anfang Jahr gekauften Areal nicht erstellen. Dafür will sie das

Areal «als Arbeitsstätte wieder aufblühen lassen». Im Vordergrund stehe ein Migros-eigener Produktionsbetrieb, sagte Migros-Sprecherin Andrea Bauer auf Anfrage. Bauer sagte weiter, die Migros Aare sehe das fast 50 Fussballfelder grosse Areal als strategische Landreserve. Ab 2020 soll das «Papieri»-Areal als Entwicklungsschwerpunkt im kantonalen Richtplan aufgenommen werden. (sda)

### Reiseanbieter spannen zusammen

**Thun und Grindelwald** Die Thuner Verkehrsbetriebe STI AG und die Autoverkehr Grindelwald AG betreiben das Geschäft mit Carreien ab Januar 2019 gemeinsam. Unter der neuen Marke Oberland Reisen vereinen sie die bisherigen Marken STI Reisen, Oberland Tours und Grindelwald Bus. (sda)

### Bernische SVP tritt mit acht Bisherigen an

**Nationale Wahlen** Acht der neun bisherigen SVP-Nationalräte aus dem Kanton Bern treten bei den Nationalratswahlen 2019 wieder an. Einzig Adrian Amstutz verzichtet. An der gestrigen Delegiertenversammlung nominierte die Partei zudem 3 Frauen und 11 Männer. Fast alle gehören zurzeit dem Grossen

Rat an. Zwei Personen sollen im Januar nachnominiert werden. Wie Co-Wahlleiter Hansruedi Wandfluh vor den Delegierten bekräftigte, will die Partei einen Ständeratssitz erobern. Wer für die SVP ins Rennen steigt, entscheidet sich am 14. Januar. Die Partei will sich erst festlegen, wenn sie weiss, ob die bisherigen Ständeräte Werner Luginbühl (BDP) und Hans Stöckli (SP) erneut antreten. (sda/chl)