

ASK-FORCE

Warum immer die falsche Seite?

Jährlich schlage der Grippevirus zu, «so auch wieder passiert bei mir», schreibt Daniel Lüpold aus Bern. Das erste Halsweh habe sich in der Nacht angekündigt, «sodass ich schlaftrunken zum Medikamentenschrank lief und Tabletten gegen Halsschmerzen suchte». Wie seiner E-Mail zu entnehmen ist, konnte er aber das Medikament nicht auf Anhieb aus der Verpackung entnehmen. «Warum erwischt man partout immer die Seite, wo die Beschreibung das helfende Medikament noch zurückhält», fragt er. Die Folge sei, dass «man» die Schachtel zuerst immer wieder schliessen «muss», bevor «man» sie auf der richtigen Seite öffnen kann.

Herr Lüpold, aber bitte! Dass «man» Verpackungen zu nachtschlafender Stunde immer zuerst auf der falschen Seite öffnet, können wir noch glauben, auch wenn wir annehmen, dass Sie ein Mensch sind, der eher das Negative betont bzw. in Erinnerung behält. Bestimmt ist es auch Ihnen schon passiert, dass Ihnen Missgeschicke nicht passieren können. Aber wir wissen, was Sie meinen.

Uns erscheint etwas anderes ein bisschen sonderbar. Warum unterliegen Sie dem Zwang, die auf der falschen Seite geöffnete Schachtel wieder schliessen zu müssen, bevor Sie sie auf der richtigen Seite öffnen, bzw. weshalb glauben Sie, «man» müsse es so tun? Sie hätten doch ganz viele andere Möglichkeiten, Herr Lüpold: Reisen Sie den Beipackzettel doch einfach heraus – und schnappen Sie sich die Tabletten. Oder öffnen Sie die Verpackung auf der richtigen Seite, ohne sie zuerst auf der falschen wieder zu schliessen. Oder nehmen Sie jeweils ein Japanmesser aus dem Werkzeugschrank und schlitzen Sie die Medikamentenverpackungen einfach auf.

Achten Sie in diesem Fall aber darauf, dass Sie das Messer immer vom Körper weg bewegen. Beachten Sie zusätzlich, dass die Hand, mit der Sie die Verpackung während der Messeraktion halten, auch zum Körper gehört – ausser, Sie öffnen gern in Plastik eingeschweisste Kompressionsverbände.

FRAGEN SIE DIE ASK-FORCE!

Die Ask-Force beantwortet Fragen, die kaum jemand zu stellen wagt. askforce@derbund.ch.

KURZ

Gut besuchtes Käsefest

STADT BERN Auf dem Waisenhausplatz hat am Samstag das dritte Käsefest stattgefunden. Es kamen nahezu 10 000 Besucherinnen und Besucher, wie die Organisatoren in einem Communiqué mitteilten. Über 100 verschiedene Schweizer Käse, handwerklich traditionell hergestellt, standen beim Käsefest im Mittelpunkt. Insgesamt 21 Marktstände präsentierten Käse aus der Region. (sda)

«Stadtgespräch» über Politik und Religion

STADT BERN Das Kornhausforum lädt heute Abend zu einer weiteren Ausgabe der Reihe «Stadtgespräche – Nachdenken über die Stadt»: Über das Thema «Politik und Religion» diskutieren unter anderem Sophia Katharina Bietenhard, Theologin und Bibelwissenschaftlerin, Hektor Leibundgut, Chefredaktor «Reformatio», sowie «Bund»-Chefredaktor Artur K. Vogel. Moderiert wird das Gespräch vom Kulturjournalisten Konrad Tobler. Die Diskussion beginnt um 18.30 Uhr im Stadsaal des Kornhausforums. Der Eintritt ist frei. (pd)

Als Erstes spüren es die Kinder

Mit halbem Gepäck kehrt Helena Dali aus Mosambik zurück – die Eindrücke der Not nimmt sie mit in die Schweiz

Den Bernern ruft der Welt- ernährungstag den Hunger in der Welt ins Gedächtnis.

Sie hatte ihn vor Augen:

Wie Helena Dali sich in ihrer Heimat und vor den Gemüse- regalen im Supermarkt neu zurechtzufinden versucht.

HANNA JORDI

Seit ihrer Rückkehr in die Schweiz Ende Juli ist die dreiköpfige Familie von Helena Dali aus Plastiktellern. Denn die letzte verschifft Ladung ihres Hab und Guts steckt irgendwo fest – zwischen zwei Kontinenten. «Unsere Bücher, CDs, Kleider und eben auch das Essgeschirr tingeln wahrscheinlich irgendwo in Maputo oder Durban herum», sagt Helena Dali schulterzuckend. Äussert ihr gegenüber jemand sein Beileid über diesen Missstand, winkt sie ab und sagt: «Ach, es ist erstaunlich, wie gut man mit weniger Klimbim auskommen kann.»

Eine intensive Zeit

Helena Dalis Arbeitsfeld ist die internationale Entwicklungszusammenarbeit. Dafür lebte sie in den letzten Jahren schon in Osttimor und den USA, bereiste beruflich Kenia, Malawi, den Tschad und Ghana. Vor drei Jahren entschied sie sich, ihre Dienste als freie Gutachterin in Mosambik anzubieten, zumal sich auch ihr Mann mit dem Gedanken umtrieb, sich im Rahmen seiner Arbeit bei der Weltbank nach Maputo, der Hauptstadt von Mosambik, versetzen zu lassen.

«Als Evaluatorin werde ich engagiert, um die Wirkung eines Projekts zu beurteilen, meist im Bereich der Bildungsarbeit», sagt die 45-Jährige, die nach ihrem Studium der spanischen Literatur und Erziehungswissenschaften als Lehrerin und Dozentin arbeitete. Auf der Liste ihrer Auftraggeber in Mosambik finden sich Namen wie Helvetas oder Unicef, auch beim Finanzministerium des Gastlandes stand sie schon auf der Gehaltsliste.

«Es war eine intensive Zeit. Für gewisse Feldstudien waren wir von früh bis spät in den Armenvierteln beschäftigt, unterwegs auf gefährlichen Strassen und untergebracht in dürftigsten Unterkünften», erzählt Dali.

Immer Ausländerin geblieben

Nicht nur im Beruf war die brünette Frau mit dem aufmerksamen Blick gefordert. Es habe einige Anstrengung gekostet, einen Platz in der Gesellschaft für sich zu beanspruchen, sagt Dali. «Wir haben uns als Familie bemüht, unter die Leute zu kommen. Wir wollten keinesfalls



Bern ist für Helena Dali der Hafen, den sie braucht, um sich nach all den Reisen wieder heimisch zu fühlen.

ADRIAN MOSER

als typische Bewohner des Diplomatenviertels wahrgenommen werden, die sich nur ungern mit ihrem Umfeld befassen», erklärt die zierliche Frau, und ihre Locken wippen bestätigend mit.

Die unterschiedlichen Lebensstandards hätten einen Brückenschlag zwischen Gästen und Gastland aber erschwert: «Wir sind immer Ausländer geblieben. Das haben wir im täglichen Umgang zu spüren bekommen», sagt Dali. Die stete Extrabehandlung, erzählt sie lächelnd, habe sie so weit gebracht, auf den Fischmarkt eine eigene Waagemizubringen, um nicht übers Ohr gehauen zu werden. «Gegen Ende des Aufenthalts in Maputo hatte ich langsam genug vom ewigen Feilschen, dem Abgrenzen und dem Sich-Behaupten», sagt Dali.

Ein Reigen der Extreme

Doch nur, weil man in der Schweiz eher «mal in Ruhe gelassen wird», singt Dali am Esstisch ihrer frisch bezogenen Wohnung im Berner Kirchenfeld-Quartier kein Loblied auf die Schweiz. «Bern ist der Hafen, den ich brauche, um mich nach all den Reisen wieder heimisch zu fühlen. Aus der Distanz erkennt man aber, dass auch hier nicht alles tipptopp läuft», sagt Dali nachdenklich. Sie wisse es zwar zu schätzen, wieder mehr Auswahl zu haben, wenn sie mit ihrem Einkaufskorb vor dem Gemüseregal stehe. Doch der Überfluss, mit dem

in der Schweiz Bedürfnisse gestillt würden, mache sie nachdenklich. Die Kluft zwischen Mangel und Überfluss muss für Dali besonders augenfällig sein. Würde sie doch Zeuge der Hungerunruhen, die Ma-

poto im Frühjahr erschütterten. In Folge der explosionsartig angestiegenen Brot- und Benzinpreise stürmten die Menschen auf die Strassen, um für ihr Recht auf Nahrung und Mobilität einzustehen.

Solidarisch einkehren

Zum UNO-Welternährungstag am 16. Oktober haben sich schweizweit 615 Restaurants bereit erklärt, einen Teil ihrer Einnahmen an mangelernährte Kinder zu spenden.

In Bern unterstützen 28 Restaurants die Aktion des Kinderhilfswerks Terre des hommes. Neben währschaften Quartierbeizen und namhaften Stadtraurants finden sich auf der Liste auch illustre Namen: So unter anderem das «Mille Sens» in der Markthalle, welches 2008 mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. «Wir setzen in unserer Küche auf Produkte aus fairem Handel. Wo unsere Lebensmittel herkommen, soll es den Menschen auch gut gehen», sagt Simone Speck der Mille Sens Groupe AG über die Teilnahme an der Aktion.

Anderswo herrscht Hunger

Mit der Restaurant-Aktion will Terre des Hommes an die

Opfer der Nahrungsmittelkrise erinnern: 950 Millionen Menschen – darunter 350 Millionen Kinder – sind laut dem Hilfswerk weltweit unter- oder mangelernährt. «Die Aktion erlaubt es Schweizerinnen und Schweizern, in ihrer Umgebung einzuwirken und gleichzeitig global Einfluss zu nehmen», sagt Rudolf Gafner, Mediensprecher bei Terre des Hommes.

Der Ertrag der Aktion soll in Projekte in 14 Ländern fliessen, darunter Afghanistan, Burkina Faso, Senegal und Kolumbien. Die Höhe ihrer Spende legen die Restaurants selbst fest – das «Mille Sens» beispielsweise beziffert den Betrag auf 10 Prozent der Tageseinnahmen. 2007 verzichteten 525 Betriebe auf einen Teil ihres Gewinns. Der Spendenbetrag belief sich damals auf 180 000 Franken. (hjo)

LISTE DER RESTAURANTS unter www.tdh.ch

«Menschen, die es fast geschafft hatten, eine höhere Gesellschaftsstufe zu erklimmen, wurden zurück in die Armut geworfen», erinnert sich Dali. Als besonders eindrücklich empfand sie, wie gerade Frauen, Kinder und Jugendliche politisch aktiv wurden – «schliesslich waren sie die Ersten, die die Nahrungsknappheit zu spüren bekommen» sagt Dali, selbst Mutter eines 15-jährigen Sohnes.

Zyniker und Weltverbesserer

Die Lehren aus Mosambik in heimischen Gefilden zu verwalten, sei nicht leicht: «Man muss bei sich anfangen. Sich fragen, was man wirklich braucht – und was nicht», sagt Dali sinnierend. «Wir jammern gern auf hohem Niveau. Stattdessen könnten wir versuchen, die Probleme anderer mitzutragen. Die Restaurant-Aktion zum Welternährungstag finde ich deshalb einen guten Ansatz, da kann man gleichzeitig sich und anderen etwas Gutes tun», sagt Dali.

«Erschütternd» finde sie dagegen die aktuelle Debatte um Sinn und Unsinn von Unterstützungsgeldern an Drittstaaten, sagt Dali. «Entwicklungszusammenarbeit wird zum Steckenpferd von blauäugigen Weltverbesserern abgestempelt – doch ganz ehrlich, wenn ich die Wahl habe zwischen Zynikern und Weltverbesserern, umgebe ich mich lieber mit Letzteren», sagt sie augenzwinkernd.

AUFGETISCHT

Schwere Kost im Keller – leichte auf dem Teller

Sich verköstigen und unter sich den vielleicht wertvollsten Schatz der Schweizer Eidgenossenschaft wissen. Dieses höhere Essvergnügen wird Ihnen im heutigen «Aufgetischt» vorgestellt. Wer jetzt ein Picknick auf Gneisplatten erwartet, liegt falsch. Mit dem Schatz sind nicht die 1145 Tonnen Gold unter dem Bundesplatz gemeint, sondern die 1400 Tonnen Bücher, Fotografien, Musiknoten usw., die im Untergrund der Schweizerischen Nationalbibliothek lagern.

Obwohl das **Bistro L'esprit nouveau** im selben Gebäude angesiedelt ist wie die Bibliothek und demnach direkt über den 5,2 Millionen Dokumenten liegt, steht es doch für sich alleine: Edith Aebi hat die Räumlichkeiten seit 2001 gepachtet. Bei der Einrichtung überliess sie nichts

dem Zufall: Das Interieur wirkt mit seinen einfachen Holztischen und filigranen Halogenlampen zwar schlicht, aber nicht kalt. Dies ist dem vielen Grün, der Leseecke und dem Blick auf die japanischen

Kirschbäume, den Farn und die Marmorplastik im Garten zu verdanken.

Aebi ist neben Pächterin auch Chef de Service. Mit ihrem Gedächtnis vermag die vife Bedienung ihre Kunden immer wieder zu erstaunen: An der Selbstbedienungstheke nimmt sie die Bestellungen auf (100

pro Mittag), navigiert fünf Minuten später mit den Tellern auf den richtigen Tisch zu (104 Stühle) und erinnert sich gar, wer was bestellt hat.

Heute gibts **Rehragout aus dem Bernbiet** mit Jus, dazu Spätzli, Rotkraut und Apfel (Fr. 15.90), Pilzcremesuppe (Fr. 7.50), bunter Salat, dazu gebratene Auberginen mit Zitronenthymian (Fr. 9.50) oder Hafer-Quittentätschli auf Kürbisgemü-

se (Fr. 12.50). Zu betören vermögen besonders die mund-

grossen Kürbisstücke, die Koch Iljo Orkic mit Zwiebeln, Zitronengras und Kürbiskernen angedünstet hat. Allgemein zeichnen sich die Menus tagaus, tagein durch ihre **Ausgewogenheit und Leichtigkeit** aus, ohne dabei jedoch aufdringlich zu wirken. Bei den Getränken bietet das **Bistro L'esprit nouveau** eine reiche Auswahl an «biologisch-dynamischen» Fruchtsäften (Fr. 3.60) – die gute alte Cola aus der Glasflasche findet sich aber auch im Kühlregal. Daneben stehen die Desserts: Der «Bund» empfiehlt den Mohnkuchen (Fr. 1.60), der innen noch schön feucht ist.

Am Schluss bleibt nur eine Frage offen: Warum das Erfolgsrezept «gesund und schnell» nicht auch abends anwenden? Man habe sich prinzipiell an die Öffnungszeiten

der Bibliothek zu halten, sagt Aebi. Und abgesehen davon: «Das ist gar nicht nötig, es läuft so gut.»

Philipp Schori

Die Rechnung, bitte!

KARTE: Die ausgewogene Küche liegt garantiert nie schwer auf, ideal zum Weiterarbeiten. **PREISE:** Fleischmenu (zirka Fr. 15.-), Vegetariermenu (Fr. 12.50), grosser Salat (Fr. 9.50), Suppe (Fr. 7.50). **KUNDSCHAFT:** Leute mit Arbeitsplatz im Kirchenfeldquartier und Studierende mit Arbeitsplatz in der Nationalbibliothek. **ÖFFNUNGSZEITEN:** Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr. **ADRESSE:** Bistro L'esprit nouveau, Hallwylstrasse 15, 3003 Bern, Tel. 031 324 22 34.

[@] www.ebund.ch/aufgetischt

