

So schmeckt das Seeland in einem neuen Kochbuch

Die Journalistinnen Camilla Landbø und Claudia Salzmann haben «Das Bern Kochbuch» verfasst. Morgen lesen sie in Biel daraus vor und bieten einen kleinen Vorgeschmack.

Simone K. Rohner

Das neue «Bern Kochbuch» entstand nicht an einem gesprächigen Mittagstisch oder bei lebhaften gemeinsamen Abendessen. Die Journalistinnen Camilla Landbø und Claudia Salzmann realisierten ihr Kochbuch in ständigem virtuellen Austausch, aber kilometerweit entfernt voneinander. Morgen lesen sie daraus im Literaturcafé in der Bieler Altstadt.

Die Lesung eines Kochbuchs klingt erst mal nach viel Speichelfluss und Magenknurren bei den Gästen. Doch dabei soll es nicht bleiben. Es warten Kostproben und Überraschungen auf das wissenshungrige Publikum. «Wir wollen in unserer Lesung alle Sinne ansprechen», sagt Landbø.

Den richtigen Riecher

Das Buch beschränkt sich nicht auf Rösti und Suure Mocke, sondern schaut über den Tellerrand der traditionellen Berner Küche hinaus. In einem Kochbuch, das sich mit einem solch grossen Kanton befasst, sollen auch die verschiedenen Regionen vertreten sein. Und so hat auch das Seeland ein paar Seiten bekommen. Vertreten wird es durch Winzer, aber auch durch Marc Joshua Engel und Cynthia Lauper mit ihrem Restaurant Aux trois Amis in Schernelz am Bielersee. Die beiden tischen für das Kochbuch als Vorspeisen Siedfleisch-Carpaccio und Schernelzer Chasselas-Suppe auf. Dann folgen Felchen als Hauptgang und als Dessert ein Coupe.

Mit der Auswahl der Protagonistinnen und Protagonisten für das «Bern Kochbuch» scheinen die beiden Journalistinnen den richtigen Riecher gehabt zu haben. Drei der fünf Köchinnen und Köche, die vertreten sind, sind dieses Jahr im Gault-Millau-Gastroführer aufgestiegen, darunter auch Engel und Lauper. Und das ebenfalls im Buch erwähnte Start-up Luya hat eben erst den «Environment Award» im Rahmen von Swiss Future Award bekommen. Die Firma produziert fermentierte Fleischersatzprodukte aus Bei- und Abfallprodukten der Sojaproduktion.

Auch Biel kommt vor

Man erfährt zudem, wie das Gut Krebs & Steiner zusammengefunden hat, oder wie viele Tonnen Trauben verarbeitet werden im Kanton. Und die Stadt Biel kommt vor, mit dem First Friday, der jeden Monat Massen in die Altstadt lockt. Auch hier wird geschlemmt, genossen und getrunken.

Der Verlag brachte bereits andere Kochbücher heraus, unter anderem über die Küchen der Waadt oder von Basel. Helvetiq kam auf Camilla Landbø zu und fragte sie für das Kochbuch für den Kanton Bern an. Landbø sagte zu. Sie erkundigte sich in



Es warten Kostproben und Überraschungen auf das Publikum. «Wir wollen in unserer Lesung alle Sinne der Gäste ansprechen», so Camilla Landbø (links) mit Claudia Salzmann. Bild: zvg/Dorian Rollin

der Szene, wer sich gut auskennt, und immer wieder fiel der Name Claudia Salzmann.

Die Journalistin schreibt seit über 15 Jahren über Gastronomie in der Gastronomie war das Ausschenken von Café-Schnaps im Emmental, wo sie aufwuchs. Die Branche faszinierte sie von Anfang an. Als Nebenjob während ihrer Berufsmatura schmiss sie die Dorfbar.

Eine Sprachnachricht

Camilla Landbø schreibt als freie Journalistin über verschiedene Gesellschaftsthemen, «über alles ausser Sport und Autos», präzisiert sie. Sie war lange Fernweh-Kolumnistin fürs Bieler Tagblatt und berichtete regelmässig

aus ihrer Wahlheimat Malaga und darüber hinaus. Zudem ist sie Herausgeberin des Magazins «Tentakel». «Ich habe schon immer gern gegessen, aber ich teste und vergleiche noch lieber», sagt sie über sich. Sie testet sich gern durch Sortimente. «Meine Schwester sagte mir früher, ich solle Gourmet-Testerin werden», erzählt sie.

Sie schickte Salzmann also per Sprachnachricht eine Anfrage, ob sie als Co-Autorin mitwirken würde. «Ich war gerade auf dem Weg ins Wankdorfstadion zum YB-Match», erinnert sich Salzmann. Dass sie von Fremden einfach mal so eine Sprachnachricht bekomme, passiere ihr als Journalistin hin und wieder. «Aber dass ich gleich angefragt werde, ein Buch mitzuschreiben, war noch nie vorgekommen.» Schon vor dem Pausenpiff musste sie antworten.

Der Verlag gab auch einige Zutaten vor für das Buch: fünf Köche aus dem ganzen Kanton, die je vier Rezepte liefern. «Wir mussten erst die Rezepte

finden, die 100 Prozent bernisch sind», das sei gar nicht so einfach gewesen, geben die beiden zu. Dazu kamen noch die Inputs der Autorinnen. «Wir konnten noch einige eigene Ideen einbringen», so Landbø. «Während der Recherche hat mich überrascht, wie viele tolle und innovative Produkte es im Kanton Bern gibt», erzählt sie.

Brot mit Randensaft

Zum Beispiel das Brot- und Gebäck-Kapitel: «Als wir Bäcker nach dem Berner Brot fragten, haben sie uns ausgelacht», so Salzmann. Es sei das langweiligste Brot, haben die beiden dann gehört. Dafür gibt es im Buch nun saisonale Brotrezepte, wie dasjenige mit Randensaft, «Uns war wichtig, auch das Handwerk zu zeigen», erklärt Landbø. Und so finden sich neben Rezepten auch Kapitel über einzelne Nahrungsmittel wie Glace oder Schoggi, Käse oder Fleisch. «Ohne die Produzenten würde es die Gastronomie so gar nicht geben», sagt Salzmann. «Es war

«Ich habe schon immer gern gegessen, aber ich teste und vergleiche noch lieber.»

Camilla Landbø
Buchautorin

schön, dass sich die Bäcker nach einer frühen Schicht in der Backstube noch mit uns an den Tisch gesetzt haben und die Rezepte mit uns geteilt haben», erzählt Landbø.

Manchmal mussten sie aber gegensteuern. Weil gerade Saison war, hatten sie fünf Spargelrezepte erhalten, drei durften schliesslich bleiben und wurden gedruckt. Während Tomaten beispielsweise kaum eine Rolle spielen im Buch.

«Sag einmal einem Punktekoch, er solle ein Rezept für Rösti liefern», sagt Salzmann. Doch genau das haben sie gemacht. Heraus kam eine moderne Variation des traditionellen Gerichts, von den Köchen des Restaurant Moment in Bern. Wie ein riesiges Speckwürfel thront ein Stück Schweinebauch auf der kleinen Rösti.

Info: Signierstunde, in der Buchhandlung Lüthy in Biel; morgen, 12–14 Uhr. Lesung im Bieler Literaturcafé anschliessend um 16 Uhr.

Spitalzentrum: Bushaltestelle nun rollstuhlgängig

Biel Im letzten Jahr berichtete das Bieler Tagblatt, dass beim Spitalzentrum die Bushaltestelle nicht rollstuhlgängig ist. Obwohl es das Gesetz vorschreibt, hatte die Stadt abgewartet: Der Umzug nach Brügg sei früher geplant gewesen und man wolle die Anpassung im Rahmen von Drittprojekten realisieren. Die Sanierung der Bushaltestellen sei zudem auch technisch schwierig umzusetzen. Allerdings würde an einer Übergangslösung gearbeitet werden, hatte die Stadt beteuert.

Diese ist nun da: Die Bushaltestelle wurde laut einer Mitteilung so umgebaut, dass nun auch Personen im Rollstuhl sicher ein- und aussteigen können. Das Busperron wurde um einen halben Meter verbreitert. Die Linieneinführung der Busse wurde leicht verändert, sodass der Bereich insgesamt übersichtlicher und sicherer gestaltet sei.

Die Bauarbeiten dauerten zehn Tage und werden heute abgeschlossen. Die Kosten belaufen sich laut Stadt auf rund 50 000 Franken. (pfa)

Nachrichten

Vernissage und Lesung im Stadttheater

Biel Heute findet um 18 Uhr im Foyer des Bieler Stadttheaters die Vernissage der zweisprachigen Buchveröffentlichung «Robert Oboussier. Beiträge zu einem verschwiegenden Opus» mit Lesung statt. Die Lesung wird bilingue sein, wie die Organisatoren mitteilen. Zudem gibt es im Anschluss ein kurzes Konzert und Gespräche mit Urs Schnell (Direktor der Fondation Suisa) und der Autorin Ursula Pia Jauch. (jat)

Nachfolge für abtretende Gemeinderäte gesichert

Epsach An der heutigen Gemeindeversammlung in Epsach stehen unter anderem zwei Ersatzwahlen an. Ende Jahr demissionieren Reto Koller, der Vorsteher des Ressorts Umwelt und Entsorgung, der seit Anfang 2016 dem Gemeinderat angehörte, sowie Marcel Krebs, der Ressortvorsteher Öffentliche Sicherheit, der seit Anfang 2022 im Amt war. Für ihre Nachfolge stellen sich Bernhard Gerber und Pascal Feller zur Verfügung. Es können auch an der Gemeindeversammlung noch Wahlvorschläge gemacht werden. (bk)

41-Jähriger wegen Betrugs verurteilt

Grenchen Ein 41-jähriger Grenchener hat im Herbst 2024 mehrere Modell-Lokomotiven auf tutti.ch zum Verkauf angeboten. Weil er den gleichen Artikel mehrfach inseriert und an verschiedene Geschädigte verkaufte – ohne die Absicht den Kaufvertrag zu erfüllen, wurde er per Strafbefehl wegen mehrfachen Betrugs zu einer bedingten Geldstrafe von 9600 Franken verurteilt, wie das «Grenchener Tagblatt» berichtet. Es sei offen, ob er überhaupt eine der Lokomotiven besass und zu verkaufen beabsichtigte, steht im Bericht. (ade)