



Koch Steven Moy (links) und Gastgeber Beat «Bidu» Wyss haben 2016 den Betrieb von den Freizeitgastronomen This und Sabrina Schwendimann übernommen. flü

Zertifikat für ökologisches Bözingenfeld

Biel Neben Verkehrs-, Arbeits-, und Freizeitinfrastruktur gestaltet viel Naturraum das Bözingenfeld mit. Für die schon realisierte sowie die noch geplante grüne Umgebung gibt es nun ein Gütesiegel von der Stiftung Natur und Wirtschaft.

Die Stadt Biel hat sich 2007 bei der Planung der Arbeits- und Freizeitzone Bözingenfeld West für eine vorbildlich ökologische Gestaltung entschieden. Zehn Jahre später wird das Projekt nun von der Stiftung Natur und Wirtschaft mit einem Qualitätslabel ausgezeichnet. Das Zertifikat wird einerseits für die realisierte und geplante Umgebung der Arbeits- und Freizeitzone, andererseits für die Naturgestaltung auf der Tissot Arena verliehen.

Das Areal Bözingenfeld West erfüllt ein wichtiges Kriterium für das Gütesiegel: Mindestens ein Drittel der Umgebungsfläche muss mit einheimischen Arten naturnah gestaltet sein und die Biodiversität fördern. Extensive Wiesen, Ansaaten und verschiedenste einheimische Straucharten mit Beeren rund um die Stadien, entlang der Strassen und Wege und bei den Parkplätzen, verkörpern die Erfüllung der Anforderungen. Für heimische Kleintiere stehen bei der Gestaltung der Autobahnböschung Hecken mit Unterschlupf auf der Planung.

Auf dem Dach der Tissot Arena fördern sich die Fotovoltaikanlagen und die verschiedenen Pflanzen gegenseitig: Die Solarpanels bieten Schattenbereiche für die Vegetation, die für eine Abkühlung der Temperatur sorgt, was wiederum die Funktionsfähigkeit der Panels steigert.

Bald schon Standard

Die Gesellschaft wird sich des Stadtklimas und seiner aktuellen und künftigen Probleme zunehmend bewusst, wie die Stadt Biel mitteilt. Die grüne Umgebungsgestaltung der Tissot Arena und des umliegenden Arbeitsareals hat deshalb nicht nur für vergleichbare Projekte Signalwirkung, sondern auch für andere Gemeinden und die ganze Bevölkerung. Eine Wiesenfläche kann auf allen Arten von Park- oder Gartenflächen realisiert werden und die natürliche Flachdachbegrünung ist in vielen Städten auf dem Weg zum Standard zu werden.

Das Zertifikat ist fünf Jahre gültig und erneuerbar. Es schliesst die Begleitung durch eine Fachperson der Stiftung mit Empfehlungen für punktuelle Verbesserungen oder Massnahmen zur Optimierung der Pflege ein. vib/mt

Der lange Tisch ist bis heute geblieben

Leuzigen Was früher als «Chuchi auf Rädern» schweizweit unterwegs war, ist heute im ehemaligen Bahnhof Leuzigen sesshaft: Eine ausgefallene Gastküche, welche die Gäste immer wieder überraschen soll.

Hanspeter Flückiger

Vor gut zehn Jahren begann das Unternehmerpaar This und Sabrina Schwendimann als Hobby- und Freizeitgastronomen während den wärmeren Jahreszeiten durch das Land zu ziehen. Mal hier, mal dort, parkierten sie ihre, auf einem alten Armeeanhänger installierte Küche, die «Chuchi auf Rädern».

In dieser zauberten sie dann kulinarische Kreationen aus der Pfanne, welche sie in einem als temporäre Gaststube dienenden Zelt einer Handvoll Gäste servierten. An einem langen Tisch aus Massivholz. Seit dem Herbst 2012 dient dieser als Herzstück im Bahnhof Leuzigen, der zu einer privaten Verköstigungsstätte umgebaut wurde.

2009 kauften Schwendimanns diesen der SBB ab, und begannen nach einem Umbau – wie früher unterwegs – ihre Gäste zu bekothen. Seit einem Jahr wirken dort Beat «Bidu» Wyss und Steven Moy als Vollzeit-Gastroprofis im «Gheimtipp». Wyss als Gastgeber, Moy in der Küche. Ge-

blieben ist der lange Tisch, an dem maximal 14 Gäste Platz finden.

Neue Freunde gewinnen

Das Konzept sieht vor, dass von Mittwoch bis Samstag ein Menü serviert wird. An den beiden ersten Tagen ein vier-, und am Wochenende ein siebengängiges. Wyss rät: «Entweder nehmen sie mindestens neun Freunde mit, oder sie setzen sich solo an die Tafel, um neue zu gewinnen.»

Alles läuft auf Voranmeldung. Damit Moy einkaufen geht und den Herd einschaltet, muss er zehn Anmeldungen haben. Was seit Beginn des Unterfangens im Juli 2016 erst wenige Male nicht der Fall war. Eingekauft wird in der Region, auf dem Markt in Grenchen und in Hofläden.

Bei der Verträglichkeit der abendlichen Überraschungsmenüs haben die beiden keine Bedenken. Überessen tue sich auch bei den Siebengängern niemand. Weil sich der Ess-Event über mehrere Stunden hinzieht, und man «gut» zu den Gästen schaue. Wyss: «Wenn jemand viel Brot ist,

ist dies ein Signal, beim nächsten Gang eine etwas grössere Portion zu schöpfen.»

Wie einem präsenten Gastroprofi auch nicht entgeht, dass sich jemand schwertut, wenn er die Gabel immer im Teller hat, und dieser trotzdem nicht leer wird. Ein unmissverständliches Indiz, etwas Zurückhaltung zu üben. Ökonomisch ist der Be-

Kultur-August im «Gheimtipp»

• **Morgen** gibt es beste Nr.-2-Hits aus Rock, Pop, Blues, Reggae und Jazz mit Adam HaDem.

• Am **12. August** kann man zu den Schnulzen von Schnultze & Schnultze schunkeln, bis sich beim Bahnhof die Gleise biegen.

• Der **Schlusspunkt** wird am **25. August** mit dem Seeländer Chartstürmer Henä und seinen Musikern gesetzt.

• **Türöffnung ab 18 Uhr**, Eintritt 25 Franken, eine Reservation wird empfohlen: 032 530 47 14.

«Gheimtipp», Alte Bahnhofstrasse 28, Leuzigen. flü

such am langen Tisch spür-, aber vertretbar. Bei vier Gängen schlägt einer mit nicht ganz 20, beim Siebengangmenü mit gut 17 Franken zu Buche. Alles inklusive. Apéro, Kaffee, Getränke, und die Musik.

Letztere können die Gäste bei einem Juke-Box-Oldtimer bestellen, welcher den Wunsch dann ab schwarzen Singleplatten serviert. Supplement verrechnet wird einzig der Wein. Da es keine Weinkarte gibt, kredenzt Wyss seine Empfehlungen gleich im Weinkeller.

Im Buffet den Durst löschen

Im «Gheimtipp» haben Wyss und Moy noch weitere Dienstleistungen im Angebot. Im Sommer ist jeden Donnerstagabend das Bahnhof-Buffet offen. In einem Zelt im Vorgarten wird ein einfaches Gericht serviert. Velofahrer, Biker, Spaziergänger mit Hunden und jedermann sonst darf auch unbenommen Halt machen, um den Durst zu löschen. Und täglich wird von Dienstag bis Freitag, mittags ein Dreigänger serviert.

Ausser zum Besuch des Bahnhofbuffets bittet Wyss darum, sich anzumelden: «Einerseits vereinfacht dies die Planung, andererseits ist damit garantiert, dass wir, wenn der Gast kommt, nicht ausgeschossen sind.»

Das Haus hat auch vier Hotelzimmer. Sie tragen Namen von Eisenbahnen: Glacier- und Orientexpress, Krokodil und Roter Pfeil. Das Sali eignet sich für Gruppen mit bis zu 18 Personen ebenfalls als Seminarraum. Dazu gibt es Andockstellen für Elektro-Autos. Eine für viele herkömmliche Elektro-Mobile und zwei für Teslas. Weitherum die einzigen.

Beim Umbau ist es gelungen, im Innern den Bahnhof-Charme zu erhalten. Eine Wand wurde herausgebrochen. So steht der lange Tisch im Wartsaal und ragt in das ehemalige Betriebsbüro hinein. Der Stellwerkraum, in dem früher viele bunte Lämpchen zeigten, wie die Weichen und Signale gestellt waren, leuchtet es nur noch rot. Von der Glut der Zigaretten. Dort ist heute das Fumoir.

Ausgewandert

Im Innersten ein Schweizer

Daniel Monnin
Sportjournalist
auf den
Philippinen



Ja, ich habe die Schweiz verlassen. Und ja, ich bin auf die Philippinen ausgewandert, habe ein neues Leben begonnen, in einer neuen, ungewohnten Umgebung, mit einer völlig anderen Mentalität, die so ziemlich al-

len Idealen, die mich mein ganzes Leben begleitet haben, widerspricht. Ich habe mich eingewöhnt, angepasst, versuche im Strom mitzuschwimmen, nicht aufzufallen. Und doch bin ich eben in meinem Innersten Schweizer geblieben, mein Hirn stösst «schweizerische» Stromstöße aus, meine Erziehung, meine Denkweise ist «schweizerisch». Zum Glück! Warum ich Ihnen das alles sage? Um Ihnen aufzuzeigen, dass man problemlos der Schweiz den Rücken kehren kann, ohne all das Gute, das dich in deinem früheren Leben tagtäglich begleitet hat, zu vergessen.

Beschränken wir uns der Einfachheit halber auf die kulinarische Ebene. In Sachen Essen bietet ein asiatisches Land eine Vielfalt von Genüssen – das wis-

sen wir alle von Ferienerlebnissen und von der asiatischen Kochkunst, die längst im europäischen Leben Einzug hielt. Und da die Philippinen mehr als ein Jahrhundert lang unter spanischer Besetzung standen, ist auch eine schöne Prise südländischer Kochkunst hängengeblieben. So ganz neu und unbekannt war also der kulinarische Quantensprung nicht. Und doch sind halt eben die Essgewohnheiten und Vorlieben aus fast 60 Jahren hängengeblieben: schweizerische, italienische, französische, spanische, deutsche Einflüsse und Erinnerungen. Eine mediterrane oder typisch schweizerische Ernährung ist auch hier möglich – wenn man weiss, wo man sich die «speziellen Sachen» beschaffen kann.

Die Firma Säntis Deli von Werner Berger produziert und vertreibt mit grossem Erfolg seit 30 Jahren Schweizer Wurstwaren, Käse und vieles anderes «Schweizerisches» – vom Fondue und Raclette bis zum Thomi Senf oder Kressi Essig. Aus dem kleinen Laden in Manila ist längst ein Imperium geworden. Auch bei mir in der Provinz sind Bergers Würste, Salami, Aufschnitt und Schinken in einem deutschen Restaurant erhältlich. Die besten Bratwürste – exquisit gewürzt – allerdings kaufe ich in Angeles/Clark, dem ehemaligen amerikanischen Luftwaffenstützpunkt, wo der Appenzeller Sämi sein eigenes kleines Geschäft aufgebaut hat und wöchentlich «wurstet». Angeles, rund vier Stunden Autofahrt von

meinem Zuhause weg, ist eh der Dreh- und Angelpunkt für europäisch-amerikanisch ausgerichtete Kulinarik-Liebhaber. Da gibt es (fast) alles, was das Herz eines Expats höherschlagen lässt. Zu vernünftigen Preisen. Mein Brot – notabene vom deutschen Angel's Baker – und meine deutsche UHT-Milch Jolly Cow beispielsweise kaufe ich ausschliesslich in Angeles, bei einem der monatlichen Trips in den Süden.

Und weil eben der Schweizer in mir immer noch Schweizer geblieben ist, geht es in ein paar Tagen zurück in die Schweiz, in die Ferien ...

Alle bisherigen Auswandererkolumnen finden Sie unter www.bielertagblatt.ch/auswanderer

Nachrichten

Biel Umbau abgeschlossen

Nach dreimonatiger Umbauzeit ist die Modernisierung der Coop-Filiale in Bözingen abgeschlossen. Von heute bis Samstag wird die Verkaufsstelle mit Grillstand, Glücksrad und Gratzisöffeln mit den Kunden eingeweiht. mt

Büetigen Container in Brand

In der Nacht auf gestern brannten am Stengelerweg in Büetigen zwei Container und ein Holzballen. Die Kantonspolizei geht von Brandstiftung aus. Die Höhe des Sachschadens beläuft sich auf 5500 Franken. asb