

MENSCHEN IM QUARTIER

Über den Hopfenweg zum Bern-Kochbuch

Mit Camilla Landbø auf kulinarischer (Wieder-)Entdeckungstour

Im Schaufenster des «ängeli-beck» Caffè Paradiso an der Matenhofstrasse 41 liegt es aus, das *Bern-Kochbuch*. 128 Seiten, sattgrüner Einband, eine Zwiebel im Zentrum. Modern gestaltet und weit mehr als eine Rezeptsammlung, versammelt das Buch vieles von dem, was Bern ausmacht – von «Dr Aare na» bis «Z Märit ga». Neben Mundart in den Bern-Überschriften gibt es schöne Porträts, trendige Adressen und lokale Produkte. Auch die Backkunst darf nicht fehlen: so zeigt zum Beispiel Kurt Sahli vom ängeli-beck, wie eine richtige Berner Ankezüpf gebacken wird.

Hier im «ängeli-beck» Caffè Paradiso treffe ich eine der beiden Autorinnen, Camilla Landbø. Sie wohnt quasi um die Ecke, seit 13 Jahren am Hopfenweg – «passender könnte die Adresse einer Kochbuchautorin kaum sein», bemerkt sie lachend. Kochbücher sind allerdings nur ein kleiner Ausschnitt ihrer vielschichtigen Arbeit als Gesellschaftsjournalistin. Politik, soziale Themen, Kultur und eben Gastronomie deckt sie ab. Themen, die ihr zunächst weniger vertraut sind, erkundet sie dabei besonders gerne.

Von Unterwegs zurück mit neuen Eindrücken

Neugierde und Unterwegssein ziehen sich durch ihre Biografie. Camilla Landbø wurde in Zürich geboren und kam mit neun Jahren nach Bern. Das Tessin, wo das Heimatdorf ihrer Familie liegt und sie als Kind viele Ferien verbrachte, wurde zu einem zweiten Zuhause. Später lebte sie sieben Jahre in Buenos Aires und berichtete als Korrespondentin aus mehreren Ländern Südamerikas. Heute lebt sie zwischen Bern und Málaga. Wenn sie nach Bern zurückkommt, fällt ihr immer wieder auf, was sich verändert hat, was neu entstanden ist – und manches, das schon lange da war und ihr trotzdem entgangen ist. «Oft



Mit Camilla Landbø im «ängeli-beck» Caffè Paradiso (Foto: Patricia Fridrich)

kennt man eine Stadt bis zur Theke», sagt Landbø. «Und dann hört es auf.» Für das *Bern-Kochbuch* ging es dahinter: «rein in die Backstuben, rein in die Küchen». Gemeinsam mit ihrer Co-Autorin, der Gastrojournalistin Claudia Salzmann, wählte sie die Köchinnen und Köche, Betriebe und Produzenten aus. Dabei interessierte die beiden nicht nur, was auf den Teller kommt. «Wir wollten die Leute auch mit ins Boot holen», erklärt Camilla Landbø.

Geschichten mit Schokolade und Chilisauce

So führen die Kapitel weit über das reine Kochen hinaus. Es geht um Berner Eigenheiten und Traditionen, um regionale Produkte, ihre Herkunft und ihre Geschichte(n). Zwei Seiten wid-

met das Buch der Berner Schokoladengeschichte: Rodolphe Lindt entwickelte hier in der Matte das Conchieren, die Toblerone hat ihren Ursprung in der Länggasse. Zu sehen ist davon nicht mehr viel, doch einige der Entdeckungen liegen unverhofft direkt vor unserer Haustür. Im «dazwischen» stellt Quimbaya heute Schokolade her und röstet feinen Kaffee. Ein weiterer Produzent, Bernhard Liechti, baut unweit des Eigerplatzes Chilis an und macht daraus seine eigene Sauce: «Jungle Døg» wird mittlerweile nicht nur in Berner Restaurants und in der Feinkostabteilung von Globus vertrieben, sondern auch im schicken Gstaad Palace serviert.

Storytelling im Essen

Fünf Restaurant-Teams nahmen

die Autorinnen ins Buch auf; drei der darin vorgestellten Chefs sind inzwischen von GaultMillau ausgezeichnet. Bei der Auswahl der Gastronominnen und Gastronomen interessierten Landbø und Salzmann jedoch nicht nur etablierte Namen. Den Autorinnen war es auch wichtig, neuere Gastro-Formen einzubeziehen: so kamen Camille und Céline Rohn mit ihrem Pop-up-Label Aplati dazu. Bei Aplati wird nicht einfach ein Menü zusammengestellt. Für jedes Pop-up entwickeln die beiden ein eigenes Konzept, bei dem die einzelnen Gänge Teil einer Geschichte werden. «Storytelling im Essen», nennt Landbø das. Im Buch bereiten die beiden Schwestern unter anderem als Dessert die Berner Bretzeli zu, deren Geschichte bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht.

Auch das *Bern-Kochbuch*, mittlerweile in seiner 2. Auflage, wird in der Villa erhältlich sein. Wer gerne selbst den Kochlöffel schwingt, kann sich mit dem Buch sogar ein eigenes Quartiermenü zusammenstellen: mit Marzilibrot der Bäckerei Fürst, Fleisch von Metzger Urs und Glace von La Golosa zum Dessert.

PATRICIA FRIDRICH



Camilla Landbø/Claudia Salzmann:
Das Bern Kochbuch, 128 Seiten, Bergli Verlag, ISBN 978-3-03964-112-3