

QuartierMagazin

Holligen-Fischermätteli Weissenstein Mattenhof Monbijou Weissenbühl Schönau-Sandrain Marzili



Foto: Christof Berger

Die Warmbächlibrache ist bald Geschichte: In den nächsten Wochen wird nochmals gefeiert. Und anschliessend entsteht hier die Wohnsiedlung «Holliger».

QUARTIERMITWIRKUNG

**QM3: Diskussionen
um Goumoënsmatte**

Seite 4

QUARTIER

**Feines vom Familien-
betrieb**

Seite 8

VILLA STUCKI

**20.10. Flohmi
01.11. Dinner&Disco**

Seite 10

QUARTIER

**Autofreier Sonntag
am 22.9. 10-18 Uhr**

Seite 16

EDITORIAL

Experimentierfelder

Am nächsten Wochenende (21.09.) steigt das EndeGelände-Festival auf der Warmbächlibrache. Einen Monat später (18./19.10.) findet das Grosse Brache Abschlussfest statt und dann ist es mit der Zwischennutzung endgültig vorbei – bevor die Bagger auffahren und die Überbauung «Holliger» allmählich Gestalt annimmt. Vier Jahre lang haben Menschen aus dem Quartier und Externe eine bunte und kreative Welt auf dem Gelände aufleben lassen. Manchmal war es etwas laut und sorgte bei einigen Nachbarn für Unmut, aber im Grossen und Ganzen wurde das Treiben der vergangenen vier Jahre als Bereicherung und Farbtupfer im Stadtteil wahrgenommen (Seite 15). In kleinerem Rahmen kann dafür nun der Vorpark an der Schlossstrasse belebt werden, während dahinter an der Mutachstrasse die Siedlung Huebergass errichtet wird.

Solche Möglichkeiten, während einer befristeten Zeit etwas auf-



Der Vor_Park an der Schlossstrasse.

zubauen und zu beleben, haben einen entscheidenden Vorteil. Sie verknöchern nicht. Wenn's am Schönsten ist, ist finito... und bleibt aber in guter Erinnerung. Da haben altehrwürdige Institutionen mehr Mühe, sich immer wieder mal etwas Neues einfallen zu lassen, um nicht der drögen Routine anheimzufallen. Und die Quartierbevölkerung nimmt irgendwann etwas, das

bereits jahrelang vorhanden war, als Selbstverständlichkeit hin. Die Villa Stucki steht gegenwärtig an einem solchen Schicksalspunkt. Nicht, dass sich die Leitung des Quartierzentrums nicht innovativ und umtriebig gezeigt hätte. Aber Sparmassnahmen und Pech (u.a. der Verlust eines wichtigen Catering-Auftrags) führten zur gegenwärtigen finanziellen Schiefelage, was wiederum einen rigorosen Stellenabbau nötig machte. Die Einschränkung der Öffnungszeiten war die Folge und nun per Ende

2019 das Einstellen der Mittags-Gastronomie sowie der Arbeitsintegration. Das Quartierzentrum wird sich darum neu erfinden müssen. Im Juni 2019 startete eine Projektgruppe den Entwicklungsprozess mit dem Ziel, herauszufinden, wie die Villa Stucki in Zukunft funktionieren soll. Interessierte Quartierbewohnende, Gruppen und Organisationen werden in die Arbeiten einbezogen. Erste öffentliche Mitwirkungsveranstaltungen finden am 16. Oktober und am 27. November statt, jeweils ab 18 Uhr in der Villa. Lesen Sie dazu auch die Villa-Seiten (Seiten 10 + 11) sowie das Porträt von Selina Vonarbug, Vorstandsmitglied des Trägervereins Villa Stucki (Seite 12). Und beteiligen Sie sich am Erneuerungsprozess «Ihres» Quartiertreffpunkts.

Willkommen Sandrain

Bisher konnten im Sandrain aus organisatorischen Gründen nicht alle Strassen mit dem QuartierMagazin versorgt werden. Dieser Makel ist nun behoben und wir begrüßen unsere neuen Leserinnen und Leser im Sandrain herzlich.

CHRISTOF BERGER

Herbst-Kindersachenbörse

Samstag, 26. Oktober 2019, 9.00 – 11.00 Uhr

Kirchgemeindehaus Steigerhubel, Steigerhubelstr. 65, 3008 Bern



Wir nehmen saubere, intakte, saisonale Kinderkleider, sowie Kinderartikel (Wagen, Helme, ...) und Spielwaren entgegen.

Abholung des Etikettierbogens für die Waren:

ab **Dienstag, 15. Oktober 2019, Di-Fr: 9.00-12.00 / 14.00-17.00 Uhr** im Kirchgemeindehaus. (Bitte melden Sie sich vorher bei Barbara Berner: 031 381 59 06 oder barbara.berner@refbern.ch) Die Platzzahl ist beschränkt.

Annahme der Ware: Freitag, 25. Oktober 2019, 17.00 bis 19.00 Uhr

Rückgabe nicht verkaufter Artikel und Auszahlung: Samstag, 26. Oktober 2019, 13.00 bis 13.30 Uhr

Für das leibliche Wohl sorgt der Träff 23 mit Kaffee und Kuchen. Die Spielgruppe Bäremani ist während der Börse zum Schnuppern geöffnet.

Inhalt

- 4 QM3: Diskussionen um Goumoënsmatte / Gaswerk-areal bald städtisch**
- 7 Haus der Religionen: Religion + Geschlecht**
- 8 Feines vom Familienbetrieb**
- 10 Villa Stucki: Zukunft neue Villa Stucki**
- 12 Menschen im Quartier: Selina Vonarburg**
- 13 Quartierverein HFL / Zwischennutzung Meinen**
- 14 Neues Marzili-Schulhaus**
- 15 Soziale Arbeit: Brache, TOJ: Vor_Park, Chinderchübu**
- 16 Autofreier Sonntag**
- 17 Kirchgemeinden: Frieden, Dreifaltigkeit, Heiliggeist**
- 19 Schulkreis / Nachbarschaft Bern**
- 20 Plädoyer gegen Lichtverschmutzung / Cartoon**

Impressum

Nr. 205 – 16. September 2019

Herausgeberin: Verein Quartierzentrum Villa Stucki, Seftigenstr. 11, 3007 Bern, Telefon 031 371 44 40, sekretariat@villastucki.ch

Auflage: 20'000 Expl. / Verteilung an 19'452 Haushaltungen im Stadtteil 3
ISSN: 1673-3466w

Druck: DZB Druckzentrum Bern AG



Verteilung DMC

Redaktion: Christof Berger, Mila Erni, Clelia Gaggioni, Sara Junker, Patrick Krebs

Grafik/Layout: Irene Ehret, graphic@ehret.ch

Cartoon: Chris Ribic

Inserate: asCons GmbH, Annette Köchli-Stoffel, Effingerstr. 65, 3008 Bern, Telefon 031 371 40 19, info@ascons.ch

Erscheinungsweise: 5 x jährlich
Nächste Ausgabe: 18. November 2019
Insertionsschluss 4. November 2019

QUARTIER

Feines vom Familienbetrieb

Der Mensch muss essen. Und manchmal will er sich dabei auch verwöhnen lassen. Delikate Spezialitäten müssen dabei nicht aus fernen Ländern stammen. Auch vor unserer Haustür wird Spitzenqualität geboten. Das QuartierMagazin hat zwei kulinarische Familienunternehmen im Stadtteil besucht.

Seit drei Jahren produziert die «Diallo's Délicatesses GmbH» in Ausserholligen hochwertige Salat- saucen, Sirupe und weitere Fein- kostprodukte, die sie auf diversen Märkten, in ausgewählten Lebens- mittelgeschäften und im Internet vertreibt. Hinter dem Firmenna- men stehen der aus dem Senegal stammende Cheikh Diallo und Re- nate Ritter Diallo. Die beiden sind seit 28 Jahren verheiratet. Cheikh Diallo ist gelernter Koch und arbei-



Renate Ritter Diallo und Cheikh Diallo beim Mixen ihrer französischen Salatsauce.

tet hauptberuflich in der Küche ei- nes Seniorenheims. Renate Ritter Diallo leitet eine sozialtherapeuti- sche Gemeinschaft, die Wohn- und Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen oder geistigen

Beeinträchtigung anbietet. Die Le- bensmittel stellen die beiden im Nebenerwerb her. Geboren wurde die Idee für die Firma, als Cheikh an einem Familienfest vor vier Jah- ren eine selbstgemachte Salat-

sauce mitbrachte. Diese war ein Riesenerfolg und jemand machte den Vorschlag: «Verkauf die doch gewerbsmässig!»

Für die Produktion können die Diallo's auf eine professionelle Kü-



Diallo's Produktpalette.

che im Quartier zurückgreifen, die sie jeweils für einen oder zwei Tage pro Monat mieten. Die Zutaten ihrer Produkte sind alle aus nach- haltiger Produktion. Sie enthalten weder Konservierungsmittel noch Farbstoffe und sind zudem gluten- und lactosefrei. Cheikh ist derjenige, der primär kocht und mixt, Renate ist für Buchhaltung, Admi- nistration und Verkauf zuständig.



Boualem und Carmen Hammoul in ihrer Produktionsstätte im Sandrain.

ben Boualem Hammoul und sei- ne Frau Carmen zum ersten Mal selbstgebackenen Dattelkuchen, Couscous und Geschenkartikel an einem Weihnachtsmärkt verkauft. Als die beiden bald darauf an der Berner Ferienmesse auch noch Catering für Familien- und Firmenan- lässe anboten, war der Grundstein für «Sefina – Arabische Spezia- litäten» gelegt. «Sefina» heisst auf Arabisch «Schiff», und wie ein Schiff segeln sie zu den Kundinnen und Kunden oder bereisen den Ma- ghreb und den Nahen Osten (Syri- en, Ägypten, Oman, Jemen etc.), um Gewürze, Weihrauch sowie Küchen- und Geschenkartikel für ihren Marktstand selbst einzukaufen. Die ersten drei Jahre betrieben sie ihre Firma noch nebenberuflich und fuhren mit Rollkoffern auf den

samstäglichem Wochenmarkt in der Münstergasse. 2003 machten sie sich selbständig, konnten eine ehemalige Firmenkantine in ihrem Wohnquartier Sandrain als Pro- duktionsstätte mieten. Auf dem Münstergass-Märkt sind die Hammouls vor allem für ihre Kuchen und Desserts bekannt, zum Beispiel für die cremige Zitro- nentorte, für ihre feinen Orangen- und Dattelkuchen, die Gazellen- hörner oder Baklavas. Im Angebot sind auch Hummus, verschiedene Fatayer und Salate. Und alle Kun- dinnen und Kunden werden mit einem Glas Tee bewirtet. Beim Catering für zwischen 10 und 200 Personen ist Sefina auch auf gan- ze Menüs und Apéro- Buffets spe- zialisiert. Da stehen Mezzebuffets

zur Auswahl wie mehrgängige Di- ners. Es gibt z.B. Taginen mit Pou- let und eingelegten Zitronen, Ta- ginen mit Lamm- oder Rindfleisch aus schweizerischer Produktion, daneben Couscous oder Curryreis. Auch vegane Menüs stehen zur Auswahl. Man kann die Hammouls für Privatanlässe wie Geburtstags- feste, Konfirmationen oder Hoch- zeiten wie auch für Geschäfts-essen oder Firmenapéros buchen. «Wir haben eine sehr aufwändige Küche, weil wir alles selbst herstel- len», erklärt Carmen: «So kaufen wir Zutaten immer frisch ein und verarbeiten sie sofort. In der Regel aus der Region und nach Möglich- keit biologisch produziert.» Dafür erwartet einem auch ein unver- gleichliches Genusserlebnis.

CHRISTOF BERGER



Süsse Köstlichkeiten von «Sefina».



**UNSER KLIMA
DEINE WAHL**
REGULA RYTZ. HASIM SANCAR. ALINE TREDE
SOPHIE ACHERMANN. NATALIE IMBODEN

Regula Rytz
in den
Ständerat



Sinnvolles tun – arbeiten in der Pflege

Machen Sie den beruflichen Einstieg mit dem **Lehrgang Pflegehelfer/-in SRK**

Infos und Anmeldung: www.srk-bern.ch/ph

SRK Kanton Bern, Bildung SRK
Bernstrasse 162 | 3052 Zollikofen | Tel. 031 919 09 19 | bildung@srk-bern.ch

Croix-Rouge suisse
Schweizerisches Rotes Kreuz
Canton de Berne Kanton Bern



MENSCHEN IM QUARTIER

Engagiert euch! Wir haben ein offenes Haus zu bieten.

Es ist finster im Innern der Villa Stucki. Im Erdgeschoss sind überall die Fensterläden geschlossen. Die Stimmung hat etwas von verlassenener Ruine im tiefen Wald. Ein Stromausfall hat an diesem Nachmittag die Infrastruktur lahmgelegt. Vielleicht sind die Verhältnisse beim Interviewtermin mit Selina Vonarburg symptomatisch für den gegenwärtigen Zustand des Quartier- und Begegnungszentrums am Eigerplatz. Selina Vonarburg ist seit dem Frühjahr Vorstandsmitglied im Verein Villa Stucki und das QuartierMagazin möchte von der umtriebigen Allrounderin wissen, welche Zukunftsideen sie für das traditionsreiche Haus hat.

Die Villa habe ein riesiges Potenzial und gerade der Umbruch, den sie jetzt vollziehen müsse, sei eine grosse Chance, meint Selina Vonarburg. Tatsächlich lässt sich der bisherige professionelle Betrieb nicht mehr im bisherigen Rahmen finanzieren. Deshalb läuft aktuell ein von der VBG (Vereinigung Berner Gemeinwesenarbeit) koordinierter ergebnisoffener Prozess, der ein neues Konzept für die Villa Stucki zum Ziel hat. Der Vorstand der Villa Stucki ist in der Projektgruppe, welche diesen Prozess organisiert, vertreten. Demnächst finden Veranstaltungen statt, in denen die Quartierbevölkerung ihre Anliegen und Bedürfnisse einbringen kann.

Die Villa Stucki habe sie auf dem Radar gehabt, seit sie in Bern wohne, sei damit aber lange nicht richtig in Berührung gekommen, sagt Selina Vonarburg. Sie wollte sich aber für das Quartier einsetzen, hat die Quartiergruppe «einViertel» mitgegründet, welche aus den Aktivitäten um den ersten autofreien Sonntag im Stadtteil hervorging. Und als bekannt wurde, dass sich die Villa verändern muss, hat sie sich in den Vereinsvorstand wählen lassen, um mitzusteuern. Sie möchte auch wieder vermehrt junge Erwachsene ansprechen. Am Sommerfest der Villa hat sie mit «einViertel» das Kulturprogramm



Foto: Christof Berger

Theaterfrau und Allrounderin Selina Vonarburg will mithelfen, die Villa Stucki wieder neu zu positionieren.

organisiert. Das habe ein jüngeres Publikum angezogen, sagt sie. Die Quartiergruppe plant weitere Veranstaltungen in der Villa und im Quartier. Ein Quartierzentrum müsse sich mit den Bedürfnissen der Quartierbevölkerung wandeln. Das bedinge aber auch, dass die Leute den Mut aufbringen, aktiv mitmachen, sich ihre Freiräume – auch im öffentlichen Raum – zu erobern.

Wie das geschehen kann, davon zeugen die diversen Zwischennutzungen (Warmbächlibrache, Vor_Park etc.). Geld muss man dabei nicht einsetzen, nur seine Zeit. Und man wird durch wertvolle neue Beziehungen entschädigt. In der Projektgruppe für die Neukonzipierung der Villa Stucki macht Selina selbstverständlich mit und sagt: «Die Botschaft muss sein, dass wir ein offenes Haus sind – dass man sich einbringen kann und soll.»

Selina Vonarburg wuchs im Kanton Luzern als Jüngste von fünf Geschwistern auf. «Wir sind eine MacherInnenfamilie gewesen und die

Eltern haben uns alle Freiheiten gelassen. Das macht auch mutig», erzählt sie. Nach einer Floristinnen-Lehre ist sie nach Bern gezogen und wohnt seit nunmehr 15 Jahren im Weissenbühl. Beruflich war sie in verschiedensten Gebieten unterwegs und begann sich im Kollektiv des Frauenraums in der Reitschule zu engagieren. Sie organisierte mit ihren Mitaktivistinnen politische und kulturelle Veranstaltungen, nahm an unzähligen Sitzungen teil und kümmerte sich um die technischen Einrichtungen. Selina: «Das meiste, was ich heute für meine vielen Tätigkeiten wissen und können muss, habe ich in den Jahren im Frauenraum-Kollektiv gelernt». Heute arbeitet sie im Theater Matte als Theatertechnikerin und in der Administration und engagiert sich immer wieder in befristeten Projekten. So übernahm sie diesen Sommer die Regieassistentin beim Freilicht-Theater «Tüüfelskreis» im Eisenbahnerquartier oder fungierte als Beleuchterin auf einem Filmdreh. Bis dieses Frühjahr leitete sie zudem gemeinsam mit Nina Ramseier das Restaurant Wanderer an der Monbijoustrasse.

Selina ist durch ihre Projekte gut vernetzt – und durch diese Beziehungen ergeben sich immer wieder neue Vorhaben. Einige sind bezahlt, andere nicht. Sie sei unabhängig und müsse nur für sich selbst schauen, deshalb könne sie mit einem geringen und schwankenden Einkommen leben. Sie liebe Qualität, brauche aber keinen Luxus. Zudem bewirtschafte sie einen Schrebergarten und sei bis zu einem gewissen Grad Selbstversorgerin.

Die Entwicklung des Stadtteils 3 in den letzten Jahren findet sie vielversprechend. Im Weissenbühl fühlt sie sich zuhause, schätzt am Quartier, dass es hier noch eine Bäckerei, einen Metzger gibt. Der Bioladen sei zwar beim Fischermätteli, aber mit dem Velo sei sie ja schnell dort. «Diese Quartierläden verdienen es, dass wir sie unterstützen», mahnt Selina und schmunzelt: «nicht nur, weil Metzger Urs Hulliger das Frühstücksfleisch zu unserem «Guerilla-Zmorge» gesponsert hat.»