Bern

Andreas Bohnenblust Der pensionierte Bäckermeister verrät, wo sich der König in seinen Dreikönigskuchen sicher nicht befindet. *Stephanie Jutzi*

Für den Dreikönigstag zurück in die Backstube

Im Berner Breitenrainquartier kennt man das Lokal mit der auffällig rosa Fassade: Andreas Bohnenblust hat die gleichnamige Bäckerei 1968 gegründet. Seit drei Jahren ist er nun pensioniert, sein Sohn Manfred neuer Geschäftsführer. Bohnenblust senior hilft aber noch heute regelmässig aus: «Wenns mich braucht, an speziellen Tagen wie dem Königskuchentag oder an Ostern.»

Wer früh dran war, konnte bereits am Freitagmittag in der Bäckerei Bohnenblust von den Dreikönigskuchen probieren. In der Bäckerei und im Café war der Betrieb noch vergleichsweise ruhig. Richtig los ging es dann gestern Abend: Ab 22 Uhr arbeiteten Jung und

Wieder Montag
Begegnungen mit Menschen
www.**montag**.derbund.ch

Alt in der Backstube gemeinsam an den Dreikönigskuchen. Die ganze Belegschaft wurde aufgeboten, die meisten der 44 Mitarbeiter arbeiteten aber im Schichtbetrieb. «An diesen Tagen haben wir Full House, alle Verfügbaren sind anwesend.»

Der Brauch für den Dreikönigskuchen ist zwar schon jahrhundertealt, aber erst in den 1950er-Jahren verlieh die Zusammenarbeit mit dem Blinden- und Behindertenzentrum Bern dem Gebäck in der Stadt Bern neuen Schwung (siehe Kasten). In den letzten Jahren hat die Nachfrage noch einmal leicht zugenommen, wie Bohnenblust schätzt: «Der Dreikönigskuchen ist ein Traditionsgebäck. Er ist heute nicht mehr wegzudenken.»

Während des Gesprächs im Café begrüsst Andreas Bohnenblust Kunden, schüttelt Hände, schwatzt mit den Angestellten. Er kennt jeden – ganz der Patron. Viele der langjährigen Mitarbeiter hat Bohnenblust noch selbst eingestellt: «Ein Konditor ist seit 35 Jahren bei uns, solche Mitarbeiter sind schwer zu ersetzen.» Der pensionierte Bäckermeister lernt aber auch gerne von den Jungen. «Man muss weltoffen sein, sonst hat man keinen Erfolg», sagt er.

Der Patron hat seine Leidenschaft fürs Backen nicht nur auf das Personal übertragen, sondern auch seine Familie damit angesteckt: Sein Sohn Manfred führt heute den Backbetrieb, zusammen mit Ruth Huber, sein zweiter Sohn führt eine Bäckerei an zwei Standorten in der Innenstadt von Bern, und seine Tochter absolviert die Konditor-Confiseur-Ausbildung. Selbst seine zwei Enkeltöchter schlagen den Weg in die Backstube ein. Drei Kinder und zwei Enkelkinder – alle im Bäckereibetrieb. Bohnenblust erklärt das damit, dass er seinen Kindern die Freude am Beruf mitgegeben habe: «Wir haben halt nicht immer nur gejammert. Wir haben zwar hart gearbeitet, aber auch gelebt.»

Zu Hause jedoch habe er «nie Mehl angerührt», auch nicht bevor er pensioniert wurde: Als ihm die Kollegen des Bäckerei-, Konditor- und Confiseurmeisterverbands zum Abschied als Kantonalpräsident eine Knetmaschine schenken wollten, wehrte er ab: «Um Himmelswillen nicht, die brauche ich nie!» Backwaren holt er sich viel lieber aus anderen Bäckereien: «Ich will heute von meiner Freiheit zehren. Ich will andere Bäckereien anschauen, hören, riechen. Ich kaufe jeden Tag an einem anderen Ort ein.»

«An diesen Tagen haben wir Full House, alle Verfügbaren sind anwesend.»

Für die Dreikönigskuchen müssen alle mit anpacken. Foto: Thomas Reufer

Von den ehemals 13 Bäckereien im Breitenrainquartier haben nur einige wenige überlebt: «Sie haben zu wenig investiert. Wir haben alle sieben Jahre den Laden ausgebaut, die Backstube erweitert. Wir haben uns der Zeit angepasst, sind modern geworden», erklärt Bohnenblust und deutet stolz auf das moderne Interieur des Cafés. Es gibt zwar weniger Bäckereien, weniger Dreikönigskuchen werden deshalb allerdings nicht produziert, die verbleibenden Bäckereien konnten die Nachfrage auffangen, indem sie professioneller und effizienter arbeiteten: Die Bäckerei Bohnenblust verkauft heute um die 2000 Exemplare, viele davon auf Vorbestellung an Firmen und Büros.

Der Kuchen, ein reines Buttergebäck, wird überall nach demselben Rezept hergestellt. Neben jenen mit Sultaninen gibt es inzwischen auch Varianten mit Schoggistückli. Die Könige werden bereits vor dem Backen in eine Teigkugel gesteckt. In der mittleren Kugel ist er meist nicht, verrät Bohnenblust: «In aller Regel steckt der König bei uns in einem Aussenstück. Denn das grösste Brötchen in der Mitte bleibt oft zum späteren Verzehr stehen.»

Für Menschen mit Behinderung

40 Rappen werden gespendet

Seit 1954 spenden die Bäcker und Confiseure der Stadt und Region Bern am 6. Januar dem Blinden- und Behindertenzentrum Bern 40 Rappen pro verkauften Dreikönigskuchen. Anlässlich des 60-Jahre-Jubiläums dieser Spende wird die Aktion in diesem Jahr auf den ganzen Kanton ausgeweitet. Die Bäckereien, die sich an der Aktion beteiligen, werben mit speziellen Plakaten und verpacken ihre Kuchen in gelben Königssäcken.

Wie das Blinden- und Behindertenzentrum mitteilt, wird der Erlös aus den Verkäufen vom 6. Januar 2014 für den Umbau der Dachterrasse des Zentrums verwendet: Ein sogenanntes «Dach der Sinne» soll gebaut werden. Manche Menschen mit Behinderung sind in ihrem Aktionsradius so stark eingeschränkt, dass ein Waldspaziergang oder ein Stadtbummel nicht oder nur mit enormem Aufwand möglich sind.

Das «Dach der Sinne» biete diesen Menschen im Alltag Aufenthaltsmöglichkeiten im Freien und die Möglichkeit, die Geräusche und Gerüche der Stadt wahrzunehmen, schreibt das Blinden- und Behindertenzentrum in seiner Mitteilung. *(stj)*

Die wechselvolle Geschichte der Freiherren von Strättligen

Einst waren die Strättliger mächtige Herren im Berner Oberland. Ein Buch erhellt das Schicksal des Adelsgeschlechts, das 1338 die Herrschaft Spiez verkaufte.

Simon Wälti

Auf dem Weg ins Oberland fährt man an der Strättligburg oberhalb von Gwatt in der Gemeinde Thun vorbei. Früher rauschte hier die Kander durchs Tal. Der heute von der Autobahn aus sichtbare Turm wurde jedoch erst Ende 1701 als Pulvermagazin errichtet. Die Burg der Freiherren von Strättligen war im Gümmenenkrieg (1331 bis 1333) teilweise zerstört worden.

Allerdings ist urkundlich nicht belegt, ob die Freiherren die Strättligburg auch selber erbaut haben oder ob es sich dabei wirklich um ihre Stammburg gehandelt hat. Die Herrschaften von Spiez, Wimmis und Mannenberg seien aber nachweislich im Besitz der Herren von Strättligen gewesen, heisst es im Buch «Adlige Selbstbehauptung und höfische Repräsentation». Wann die Herren von Strättligen in den Besitz der Herrschaft Spiez gelangten, ist nicht nachgewiesen. Der Wohnturm des Schlosses Spiez wurde im frühen 13. Jahrhundert erbaut.

In den Chroniken begegnete man den Herren von Strättligen mit Respekt, Alter und ehrwürdige Herkunft werden betont. Konrad Justinger spricht von «edel notvesten lüten» und nahm eine Abstammung vom burgundischen Königshaus an, die sich aber nicht beweisen lässt. Die Titel variieren in den schriftlichen Zeugnissen: Herr, Edelfreier (nobilis), Vogt (advocatus), Junker und Ritter stehen nebeneinander.

Hoher Verkaufspreis

Besser als der Aufstieg ist der Niedergang dokumentiert. Über 26 Urkunden legen Zeugnis ab von der Liquidation der umfassenden Besitzungen. Schulden mögen beim «Ausverkauf» eine Rolle gespielt haben. Einiges blieb aber auch gewissermassen in der Familie, durch Heiraten war die Sippe zum Beispiel mit den von Bubenberg verbunden, die 1338 dann auch Spiez erwarben. Mitte des 14. Jahrhunderts starben die Herren von Strättligen im männlichen Stamm aus.

Manche Dinge ändern sich durch die Jahrhunderte nur wenig. Wer investierte, musste dafür auch eine Rendite haben. Aufgrund von Einnahmenrodel der Freiherren von Strättligen geht hervor, mit welchen jährlichen Einkünften aus Zinsen und Steuern in den Dörfern Spiez, Faulensee, Hondrich, Spiezwiler, Gesigen und Einigen gerechnet werden konnte: 250 Pfund Berner Währung und 80 Mütt Getreide. Das sei ungefähr fünf Prozent der Kaufsumme von 5600 Pfund, den die von Bubenberg für die Herrschaft Spiez aufgewendet haben, heisst es im Buch. Mit einer Rendite von fünf Prozent wäre man heute im Immobiliensektor immer noch bei den Leuten. In rund zwanzig Jahren wäre der Kaufpreis amortisiert.

Allerdings war die Summe so beträchtlich, dass Johannes II. von Bubenberg das Geld nur dank der Hilfe vermögender Freunde aufbringen konnte. Damit war Johannes II., der 1338 auch zum Schultheissen von Bern gewählt wurde, stark verschuldet. Je nach Höhe der Zinsen wäre dann von den Einkünften der Herrschaft Spiez für die von Bubenberg nicht mehr viel übrig geblieben.

Heinrich, der Minnesänger

Bekannt ist das Geschlecht auch aus dem Codex Manesse. Mit Heinrich von Strättligen – in der Handschrift Stretelingen genannt – besass die Familie eine bekannte Persönlichkeit, die sich im höfischen Minnesang hervortat. Auf dem Bild ist über dem eleganten Tänzer das Wappen der Herren von Strättligen mit dem Pfeil zu sehen.

Drei Lieder sind überliefert, die als eher «konventionelle Minneklagen» bezeichnet werden. Der offenbar lebens- und tanzlustige Heinrich litt an Liebeskummer, weil die Angebetete unerreichbar blieb. Er hat auf Gedeih und Verderben, was sie auch tun möge, alles in ihre Hand gegeben.

Miniatur im Codex Manesse zu Heinrich von Stretelingen. Bild: zvg

«Ach, ûf genâde, siwe si mir tuot,
habe ich muot, guot, lîb und leben
ir ergeben.»

Karriere in England

Ein Familienzweig der Herren von Strättligen machte auf internationalem Parkett von sich reden. Johannes von Strättligen fasste gegen Ende des 13. Jahrhunderts am englischen Hofe als John de Stradling Fuss. Seine Nachkommen erwarben Besitzungen in Südengland und in Wales, darunter auch St. Donat's Castle als künftigen Stammsitz der englischen Strättliger. Die Stradling Familie war bis im 18. Jahrhundert im Besitz des Schlosses und hatte viel länger Bestand als die Oberländer Strättliger. Damit stehe das Adelsgeschlecht nicht nur für den Untergang, sondern auch für die erfolgreiche Anpassung an die sich verändernden Bedingungen im 13. und 14. Jahrhundert, folgert Christian Hesse im Buch.

«Adlige Selbstbehauptung und höfische Repräsentation – Die Freiherren von Strättligen», herausgegeben von Christian Hesse und Annelies Hüssy: ISBN 978-3-03919-288-5, 2013, Verlag Hier + Jetzt, 156 Seiten, zahlreiche Farbbilder, Fr. 27.

Kurz

Münchenbuchsee
Maskierter Mann überfiel Kiosk im Bahnhof

Ein Unbekannter hat am Sonntagmorgen vor acht Uhr den Kiosk am Bahnhof Münchenbuchsee überfallen. Der maskierte Mann bedrängte die Verkäuferin und verschaffte sich so Zutritt zum Kiosk, wie die Kantonspolizei mitteilte. Der Täter floh mit Bargeld; die Verkäuferin blieb unverletzt. Trotz einer sofort eingeleiteten Fahndung und der Kontrolle mehrerer Personen und Autos konnte der Täter nicht gefunden werden. Es handle sich wahrscheinlich um einen circa 185 cm grossen Mann von schlanker Statur, teilte die Polizei mit. Zum Zeitpunkt der Tat hatte er eine Kapuze übergezogen, trug eine rote Jacke, eine schwarze Maske sowie Handschuhe. Die Polizei sucht Zeugen (Telefon 031 634 41 11). *(sda/pkb)*

Hünibach
Weihnachtsbaum brannte – Haus ist unbewohnbar

In Hünibach am Thunersee hat am Samstagabend in einem Einfamilienhaus ein Weihnachtsbaum gebrannt. Zwar konnte ein Bewohner den Brand alleine löschen, dennoch ist das Haus derzeit nicht mehr bewohnbar. Die Flammen hatten vom Baum auf die umliegenden Möbel übergegriffen, wie die Kantonspolizei gestern mitteilte. Die Feuerwehr Hilterfingen musste nach dem Einsatz des Bewohners noch die Glutnester löschen. Der Mann, der das Feuer selbst gelöscht hatte, musste mit Verletzungen ins Spital gebracht werden. Eine Frau wurde im Spital ärztlich kontrolliert. Wegen der Flammen und des Rauchs ist das Einfamilienhaus derzeit nicht mehr bewohnbar. Den Sachschaden konnte die Polizei noch nicht beziffern. *(sda)*