

Feuer und Flamme fürs Essen

RIEDBACH Bei Chris Bay und Monika Di Muro dreht sich alles ums Essen. Die beiden Quereinsteiger kochen mit Leidenschaft über dem offenen Feuer – der Name Chillfood ist dabei Programm.

Es riecht nach Feuer. Feuer, gemischt mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl. Chris Bay steht in seiner schwarzen Kochschürze über dem Wok und rührt die duftende Masse um. Von seiner Stirn perlt ein Schweisstropfen. Es ist heiss unter den beiden schwarzen Pavillons, die neben einer blühenden Wiese stehen. Die Wärme stammt aber nicht von der Sonne, sondern von den acht schwarzen, zurechtgesägten Fässern mit Toneinsatz – den sogenannten Feuertöpfen. «Kalt haben wir nie», scherzt der 55-Jährige, während er in einem Topf Kohle nachfüllt.

Chris Bay und seine Partnerin Monika Di Muro frieren auch dann nicht, wenn sie im Winter ihre Feuerküche mitten im Schnee aufstellen. Die beiden Inhaber des Unternehmens Chillfood kochen immerzu und überall: auf den Dächern Venedigs, im Botanischen Garten, mitten im Wald oder unter einer Brücke – Grenzen kennen sie nur, wenn sie sich diese selbst setzen. Auf den Tisch kommen beispielsweise nur frische, meist regionale und saisonale Produkte. Jene Tomaten etwa, die Chris Bay mit für die wohl riechende Pastasauce verwendet, stammen aus Salavaux im Kanton Waadt.

Kochen als Entspannung

Obwohl sie heute für eine Gruppe von immerhin 25 Leuten kochen, bleiben Bay und Di Muro ruhig; mit den Gästen wird geschertzt und geplaudert, und wer besonders interessiert ist, erhält auch den einen oder anderen Kochtipp. Von Stress ist bei den beiden «Chillern» nichts zu merken. «Kochen entspannt uns», verrät Monika Di Muro und sagt, dass sie auch nach grösseren Anlässen – sie kochten schon für Gruppen mit über 300 Personen – noch selbst zu Hause für sich kochen würden. «Dadurch lassen wir den Tag noch einmal Revue passieren», ergänzt ihr Partner.

Im Leben der beiden Riedba-



Über den Feuertöpfen bereiten Monika Di Muro und Chris Bay Pasta mit Tomatensauce und Prodo für einen Safranrisotto zu.

Urs Baumann

cher dreht sich anscheinend alles ums Essen. Das Paar lernte sich sogar wegen eines Nahrungsmittels kennen: Die Bümplizerin arbeitete als Verkäuferin an einem Olivenstand auf dem Solothurner Märet, und der dort wohnhafte Bay war ihr liebster Stammkunde. «Mein Kühlschrank war schon übertoll mit Oliven, bevor ich den Mut fand, sie auf einen Kaffee einzuladen», sagt er und schmunzelt.

Zurück zum Grundgeschmack

Die Leidenschaft des Paares spiegelt sich auch in deren Zuhause wieder: Es besitzt in Riedbach ein eigenes Kochatelier, in dem regelmässig Koch- und Gewürzkurse stattfinden. Die Wände des Ateliers sind voll mit den unterschiedlichsten Gewürzen – alle in einem separaten Behälter, fein säuberlich auf Deutsch und Lateinisch beschriftet. Und draussen pflegt Monika Di Muro einen grossen Kräutergarten.

Trotz dieser Vielfalt lautet die Devise bei Chillfood: Weniger ist

mehr. «Heute geht es immer um mehr: mehr Zutaten, mehr Technik, mehr Innovation. Wir gehen genau in die entgegengesetzte Richtung und reduzieren das Kochen wieder auf den Grundgeschmack», erklärt Chris Bay. Entsprechend wird die Pastasauce auch nur mit Salz, Pfeffer, etwas Petersilie und einem Hauch Zitrone verfeinert – übrigens ein selbst kreiertes Rezept des Paares.

CHILLFOODY

Chillfoody – ein «kühlkuler» Sommerdrink, für 6 Personen.
Zutaten: 2 Stücke reife Wassermelone ohne Schale, 1 dl Ingwersirup, Saft von 2 Limonen, 3 dl weisser Rum, ca. ½ Flasche Prosecco (Apfelschorle für die alkoholfreie Variante), Eiswürfel.
Vorbereitung: Ingwersirup, ein Teil Wasser und ein Teil Zucker, zusammen mit Ingwerstücken aufkochen und abkühlen lassen.
Zubereitung: Melonen in einem grossen Krug mit einer Holzkelle

Solche besitzen Bay und Di Muro viele: Ein ganzer Stapel steht in ihrem Atelier (Beispiel siehe Kasten).

Ausprobieren und Entdecken

Oft werden Bay und Di Muro gefragt, ob sie denn das Handwerk des Kochs erlernt hätten. Ihre Standardantwort: «Feuerkoch kann man nicht lernen.» Hakt man weiter nach, erfährt man

zerstampfen. Ingwersirup dazugeben, Saft von den Limonen hinzupressen. Den weissen Rum hinzugeben, die Karaffe mit Eiswürfeln auffüllen und mit Prosecco aufgiessen.

Servieren: In einem Longdrinkglas vor dem Grillieren.

Tipp: Der Chillfoody kann auch mit anderen Saisonfrüchten gemacht werden, zum Beispiel mit Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Heidelbeeren und so weiter. *zvg*

SERIE

Bern-West

auch die ausgiebige Version ihres Werdegangs: Chris Bay hat in Zürich an der ETH Maschineningenieur studiert und anschliessend verschiedene Betriebe geleitet. Monika Di Muro ist ausgebildete Katechetin. Die Quereinsteiger erklären: «Das meiste haben wir uns selbst beigebracht – durch Ausprobieren, Experimentieren und Entdecken.»

Um möglichst viele Erfahrungen und Eindrücke zu sammeln, begibt sich das Paar mindestens einmal pro Jahr auf eine Genussreise in ein fernes Land. «Dann kochen wir mit den Einheimischen, natürlich an ungewöhnlichen Orten und über dem offenen Feuer.» Egal, wohin Chris Bay und Monika Di Muro gehen – den Geruch von Feuer nehmen sie mit sich. *Sheila Matti*

Weitere Infos: www.chillfood.ch.

Polizisten wehren sich vor Gericht

«PINKEL-PROZESS» War es Amtsmissbrauch, als zwei Polizisten an einen renitenten Mann gerieten und diesen wenig zimperlich behandelten? Das Regionalgericht sagte Ja, nun spricht das Obergericht.

Nein, diese Vorwürfe wollten sie nicht auf sich sitzen lassen. «Ich habe nach bestem Wissen und Gewissen meinen Beruf ausgeübt und bin mir keiner Schuld bewusst», sagten die beiden Berner Polizisten unisono vor dem Obergericht. Dort wehren sie sich seit gestern gegen das Urteil des Regionalgerichts Bern-Mittelland. Dieses verurteilte sie wegen Amtsmissbrauch zu bedingten Geldstrafen. Die Polizisten seien gegenüber einem renitenten Mann auf der Bahnhofswache in Bern zu weit gegangen. Für die Vorfälle des 1. Februar 2014 gibt es unterschiedliche Versionen. Klar ist: Nachdem die Polizisten einen Mann für einen Drogentest auf die Wache gebracht und dieser dort an die Zellentüre gepinkelt hatte, eskalierte die Situation.

Zwei verschiedene Versionen

Die Version der Polizisten: Sie hätten den Mann aufgefordert, die Pfütze aufzuwischen. Dafür gaben sie ihm Papiertücher. Er habe sich aber widersetzt, mit den Tüchern gefuchelt, die Fäuste erhoben. Daraufhin drückte ihn einer der Polizisten zu Boden und wollte ihn aus der Zelle zie-

«Ich habe nach bestem Wissen und Gewissen meinen Beruf ausgeübt und bin mir keiner Schuld bewusst.»

Die Polizisten vor Gericht

hen. Der Weg habe gezwungenermassen durch den Urin geführt. In dieselbe Lache hat der andere Polizist die Jacke des Mannes gelegt, wie er zugestand. Was aber nur eine geringfügige Sachbeschädigung dargestellt habe und keinen Amtsmissbrauch.

Die Version des renitenten Mannes ist eine andere. Gewichtige Unterstützung erhält er dabei von einer Zeugin, die damals als Polizeipraktikantin anwesend war: Der Mann sei – gleich einem menschlichen Wischmopp – bewusst durch den Urin geschleift worden. Die Polizisten hätten ihm einen Denkkzettel verpassen wollen. Das Regionalgericht glaubte dieser Version und verurteilte die Polizisten. Gestern vor dem Obergericht zielten deren Verteidiger auf die Zeugin, die als unerfahrene Praktikantin die Vorgänge falsch interpretiert habe. Das Urteil wird heute gefällt.

Unmut im Polizeikorps

Nach der Verurteilung im Herbst beschloss das Polizeikommando, die Polizisten mit Aussicht auf Kündigung freizustellen. Die vom Gericht teilweise bestätigten Vorwürfe widersprächen den Werten und Grundsätzen der Kapo. Es sei klar, dass ein solches Vorgehen einem Fehlverhalten entspreche, das nicht toleriert werde (wir berichteten). Die Freistellung löste im Korps Unmut aus. Es kam sogar zu einer Aussprache zwischen der Mannschaft und dem Kommandanten. Ausserdem stellte der Polizeiverband sich offen hinter die beiden Beschuldigten. *Tobias Marti*

Tür für Final bleibt offen

MOTION Findet in Bern jemals wieder ein Cupfinal statt? Nicht ausgeschlossen – wenn alle möglichen Austragungsorte an einem Strick ziehen.

Als Folge der überbordenden Fangewalt vor zwei Jahren trägt Bern den Schweizer Cupfinal vorderhand nicht mehr aus. Unter welchen Bedingungen die Hauptstadt dafür wieder infrage käme, will der Gemeinderat nun vertieft abklären. Er beantragt deshalb eine Fristverlängerung für den Bericht, den er im Zuge einer überparteilichen Motion vom Juli 2014 liefern muss.

Untätig geblieben ist die Stadt nämlich nicht. In der Konferenz der schweizerischen Sicherheitsdirektoren habe Bern einen möglichen Schulterschluss initiiert, hiess es gestern. Eine Vereinbarung unter den Städten Bern, Zürich, Basel und Genf stehe «zur Diskussion». Ziel dieser Vereinbarung wären gemeinsame Auflagen für die Austragung des Cupfinals. Der formelle Abschluss stehe indes aus. *pd/egs*

Flüster Tüte

Letzte Woche hat sich der Flüsterer genüsslich darüber ausgelassen, wie man an den Thunerseespielen 2018 das neue Zermatt-Musical «Die Matterhorn-Story» von Michael Kunze (Text) und Albert Hammond (Musik) vor dem Berner Jungfraumassiv inszenieren will. Der Flüsterer erwartet noch gescheite Vorschläge von seinen Followern. Vor einem Matterhorn aus Pappe zu singen, ist nämlich keine wirklich gute Idee des Flüsterers.

Dem Flüsterer kommt es vor, als wäre momentan «tout Bern» auf der Partyinsel Ibiza. Unter anderem gerichtet wurden die beiden Blickpunkt-Partymacher Dominik «Dödle» Huber und Marco Gehrig, Olmo-Chef Luc Pauchard sowie Veton Loki, der Mann mit dem schönsten Waschbrettbauch. Eine regelrechte Berner Party stieg am Freitagabend im Coco-Beach-Club: Hinter dem DJ-Pult stand Carol Fernandez, die ihr erstes eigenes Album im Gepäck hatte. Begleitet wurde sie von ihren Eltern Toney D (der das Album produzierte) und Car-



mu Fernandez (Bild). Die beiden verbringen den ganzen Sommer auf Ibiza. Ebenfalls im Coco-Beach waren De Tommaso Longo (Organisator der Miss-Earth-Wahl), Stylist Claudio D'Agostino und «Bernerbär»-Redaktionsleiter Markus Ehinger. Clubbesitzer Jimmy Gehringer. Clubbesitzer Jimmy Gehringer. Clubbesitzer Jimmy Gehringer.

Ein Lied von Mani Matter zu covern, ist heikel. Das Matter-Liedgut ist Kult. Greis und Benjamin Noti haben es trotzdem probiert und als Noti Wümié den Matter-Song «Die Strass, won i dran

wohne» neu interpretiert. Der Flüsterer ist nicht unbedingt ein Fan von Hip-Hop und Rap, muss aber zugeben, dass ihm der Song sehr gut gefällt. Und was ihm ebenfalls zusagt: Im Video zum Lied übt sich Greis als Gelatiere in der Gelateria di Berna. «Die Strass, won i dran wohne» sang Greis übrigens auch am erfolgreichen Quartierfest Viktoria am vorletzten Samstag.

Dann noch dies: Ein Saunameister erwischte den Flüsterer im Bernaqua, als er seine Finger und seinen Kopf in die Badetasche steckte und so, ganz James Bond, eine E-Mail beantwortete. Handys seien nicht erlaubt, lautete das Verdikt des strengen Aufsehers. Recht so! Die Migros Aare verhält sich vorbildlich. Das Handy- und Kamera-Verbot im Bernaqua macht Sinn. Auch wenn der Konzern Verständnis hat für Eltern, die ein Föteli von ihren Knirpsen knipsen möchten: Die Intimsphäre geht vor, findet der Flüsterer.

stadtbern@bernerzeitung.ch



Die Flüstertüte Jeden Dienstag sind in der Flüstertüte im «Bernerbär» Fakten aus der Gerüchteküche zu lesen. Eine Auswahl der Flüstertüte erscheint alle zwei Wochen auch hier in der BZ.