

Bern



Da wird der furztrockenste Republikaner schwach: Royale Pracht- und Machtentfaltung im Variété Broadway, das derzeit in Bern gastiert. Foto: Adrian Moser

Ein Drahtpferd für ein Königreich

Royal und opulent richtet das Variété Broadway sein diesjähriges Programm aus. Das «Original Spiel- und Verzehrtheater» bietet eine Assemblage aus betörender Musik, Artistik und einem verführerischen Diner.

Markus Dütschler

Nichts gegen die nüchterne republikanische Demokratie, doch eine Monarchie bietet mehr. Das muss jeder neidlos eingestehen, der sich auf das Gaswerkareal in Bern begibt, um das Variété Broadway zu besuchen. «Das Original Spiel- und Verzehrtheater» - so nennt sich die Unternehmung mit der historischen Schaubude - verspricht in ihrem diesjährigen Programm nichts weniger als «Le Königreich». Der Monarch (Sarah E. Reid) ist ein zierliches Persönchen mit femininen Zügen, der Bart wirkt aufgemalt. Der Machthaber regiert seinen Hofstaat mehrheitlich singend, mit bluesig-gosplogem Tremolo, als wäre Martin Luther King auferstanden. Der wuchtige Thron aus echtem Steinmaterial wiegt 700 Kilogramm: Monarchien orientieren sich nicht am unbedingt Nötigen, sondern lieben die grosse Geste.

Die Klamauk-Produzenten, die die bald 70-jährige Chilbi-Schaubude vor einem guten Jahr den Basler Künstlern David und Jirma Schoenauer abgekauft

haben, liefern den zweiten Streich ab: das zweite Programm ohne die prägenden «Eltern». Einige der Künstlerinnen und Künstler standen schon in der Ära Schoenauer auf der kleinen Bühne, die dem artistischen Treiben baulich enge Grenzen setzt, wenn auch nicht der Qualität des Gebotenen.

Grenzen testen auf Minibühne

Als Akrobat und Jongleur lässt sich Jonas Slanzi vom knappen Raumangebot im mobilen Theater nicht unterkriegen. Wenn für wirbelnde Kegel zu wenig Platz ist, jongliert er mit leeren Proseccoflaschen auf einem schrägen Tisch oder mit einem Eidotter auf seinem Arm. Das geht wirklich. Broadway-Afficionados freuen sich über ein Wiedersehen mit der «welschenden» Schildkröte (Raphaël Diener). Sie philosophiert über das Dasein in Langsamkeit, bewegt sich zeitlupenartig und erkundigt sich zwischendurch beim Publikum: «Abt-ihrlangweilisch?» Zwischendurch schlüpft Diener in eine Wachuniform mit Fellmütze und reitet ein Ross aus Draht,

wenn sich seine singende Majestät dem Publikum zeigt. Eine Artistin verbiegt ihren kräftigen, aber sehr beweglichen Körper auf einem Klavier und verschwindet dann in demselben. In der Minimonarchie auf dem Gaswerkareal gibt es Dinge, die es nirgendwo sonst gibt, eine Schnecke zum Beispiel, die durch einen brennenden Reifen kriecht, aber leider - doch wir wollen nicht vorgreifen. Der eloquente Italo-Poet Sergio Corleone (Luca Botta) nimmt sein Publikum auf sprachliche Weltreisen mit («das kann ja mal brasilien»), bei denen man manche Pointen zweimal hören müsste, um sie richtig zu verstehen.

Musik als Trägerfolie

Das höfische Musikleben nimmt im Programm einen grossen Platz ein. Da klimpert das Klavier Töne von Bach, wirbelt die Orgel wie weiland Emerson, Lake and Palmer, füllt eine E-Gitarre den Zeltbau mit Rock-Riffs, erklingt ein Akkordeon, werden Zugposaunen geblasen. Wenn der Koch Max Läubli sein Küchenprogramm - Vorspeise, Hauptgang und

Dessert - abgeliefert hat, wird zu seinen Ehren «Maxwell's Silver Hammer» von den Beatles gespielt.

Das Theaterchen garantiert auf allen Plätzen - im Adeligen und im Volkssektor - vollen 3-D-Effekt. Fliegt ein Gegenstand durch den Raum, zieht man den Kopf ein. Die Artistinnen und Artisten rattern das Showtreppchen herab und rauschen hart an der Tischkante vorbei, um durch den Seitenausgang zu verschwinden. Sehr poetisch ist die Schlussnummer, eine Art rotierendes und Wellen schlagendes Tinguely-Monstrum, absurd und sinnlos, aber faszinierend und voller kindlicher Freude wie die Skulpturen des Schweizer Künstlers. Freunde des Tingeltangels verleben bei «Le Königreich» einen vergnüglichen Abend - und gehen erst noch satt und vom Wein beschwingt nach Hause - zurück in die republikanische Kargheit ihres Daseins.

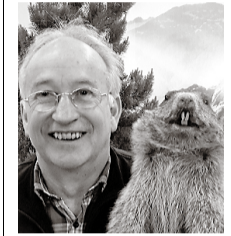
Variété Broadway, Gaswerkareal Bern, 19 Uhr, Di-Do Fr. 110.-, Fr/Sa Fr. 120.- (inklusive Diner), Reservation: 079 407 14 14, bis 24. Mai, www.broadway-variete.ch.

Meine BEA Andreas «Murmeli» Schmid verkauft Murmeltier-Kräutersalben. *Simon Gsteiger*

«Ich versuche, möglichst alles zu verwerten»

«Das Erste, was einem auffällt, wenn man an der BEA die Halle 4 betritt, sind die ausgestopften Tiere. Ich stopfe zwar selber keine aus, aber ich sammle sie. 35 Tiere in dieser Halle sind aus meinem Fundus. Diese habe ich der

BEA kostenlos zur Verfügung gestellt. Im Gegenzug hat mir die Messeleitung angeboten, einen Murmeltiergarten rund um meinen Stand einzurichten. Ständig kommen Leute vorbei und loben die Dekoration.



Andreas Schmid.

Die BEA ist dieses Jahr die schönste aller Schweizer Messen. Ich stelle nun zum vierten Mal hier aus, aber noch nie konnte ich so viel profitieren. Die Themen Jagd, Tierwelt und Tierschutz passen nämlich perfekt zu meinem Angebot: Ich bin leidenschaftlicher Jäger und versuche seit jeher, möglichst alles zu verwerten, was die Jagd hergibt. Ende der 1980er-Jahre habe ich begonnen, mit Fellen zu handeln und Murmeltieröl zu verkaufen. Das Öl kannten bereits meine Vorfahren als wirkungsvolles Mittel gegen Rheuma und Gliederschmerzen, es enthält nämlich Cortison.

Was als Hobby begann, ist inzwischen mein Geschäft geworden. Seit 1992 verkaufe ich Murmeltier-Kräutersalben, die Nachfrage ist mittlerweile riesig. Ich habe früher als Auto- und Hydraulikmechaniker gearbeitet, dann habe ich mich selbstständig gemacht. Der 4-Mann-Betrieb AS Alpenprodukte GmbH, den ich zusammen mit meiner Frau und meinen zwei Söhnen führe, verkauft gegen 30 000 Salben pro Jahr.

Schau, das ist die wärmende, das hier die kühlende «Murmeli»-Kräutersalbe. Und hier drüben ist das «Murmeli»-Massageöl. Für die Herstellung brauche ich rund vierhundert Liter Murmeltieröl pro Jahr, das gewinne ich aus etwa 800 Tieren. Schweizweit werden jährlich 9000 Murmeltiere geschossen. Deren Fett würde einfach weggeworfen, da macht es doch Sinn, daraus Salben herzustellen. Für zehn Liter bezahle ich dem Jäger 500 Franken, das ist für beide Seiten ein lukratives Geschäft. In den Produkten sind auch viele Kräuter enthalten - etwa Minze, Rosmarin, Farnkraut oder Fichtennadeln. Bei den Salben kommt noch etwas Gerns- und Dachsfett dazu.»

Anzeige

Wir bewegen Bernerinnen und Berner. Seit 1848.

Von der Kutsche zum Coupé: Auch in der fünften Generation bleiben wir unserer Maxime treu. Dem Streben, sich immer weiter zu entwickeln.

automarti.ch