

## Stöbern, verweilen, geniessen

**Lyss** Aus dem Tabakladen an der Bielstrasse 19 in Lyss wird eine Secondhand-Buchhandlung. Doch das ist nicht der einzige Plan von Franziska Fausch. Am 17. Juni ist Eröffnung.

Im hübschen, kleinen Gebäude mit den grossen Fenstern an der Bielstrasse 19 in Lyss, nur eine kurze Fussstrecke vom Bahnhof entfernt, wird in diesen Tagen umgebaut und eingerichtet, gestrichen und gehämmert.

Franziska Fausch, die seit vielen Jahren in Lyss als Texterin, Übersetzerin und Lektorin arbei-

tet, eröffnet dort am 17. Juni das «Déjà-lu» mit Büchern und Filmen, Kaffee und Kuchen, Postkarten und Schreibaccessoires – und der Möglichkeit, neue Bücher zu bestellen.

### Zeitungsartikel als Anstoss

Im Kopf herumgegangen ist ihr der Wunsch nach einem eigenen Laden bereits länger. Damit es klappte, brauchte es einen Zeitungsartikel, der vom «Das Leseglück» in Steffisburg berichtete, einer Secondhand-Buchhandlung mit Café.

Fausch fuhr hin, war begeistert und hatte etwas später selber Glück. Dieses Glück, das ist die Bielstrasse 19. Dort schloss im April, nach über drei Jahrzehnten, der Tabakladen seine Türen. Ein



**Bald sind die Regale voll** und die Kaffeetassen gefüllt: Franziska Fausch im «Déjà-lu». zvg

Nachmieter wurde gesucht, Fausch erhielt den Zuschlag.

### Der Zufall

Das «Déjà-lu» soll ein Ort sein zum Verweilen, zum Stöbern und zum Entdecken. Ein Ort, der die Lust zum Lesen, vielleicht auch zum Schreiben, anregt, denn angedacht sind auch Lesungen und Workshops.

Und ein Ort, an dem der Zufall immer seine Hand im Spiel haben wird – denn wer weiss, welche Bücher und Filme den Weg in die Regale finden werden? *raz*

**Info:** Während des Sommers ist der Laden am Freitagnachmittag und am Samstag tagsüber offen, später kommen Mittwoch- und Donnerstagnachmittag dazu. [www.deja-lu.ch](http://www.deja-lu.ch).

## man sie und ihren Wintergarten buchen: Für Geburtstagsfeiern und Familienfeste. Eine Geschichte über eine grosse

«und offerierte mir ein Probeabo. Und genau während dieses Monats sah ich das Inserat für das Haus in Studen.»

Das Haus konnte gekauft werden und einige Jahre später, als es darum ging, einiges zu renovieren, sagte Käthi Beutler zu ihrem Mann: «Wenn ich mit 50 eine neue Küche bekomme, bekommst du mit 60 einen Wintergarten!» Beides wurde Tatsache – und aus der Kombination wurde vor vier Jahren «Käthis Beizli».

Einen Internetauftritt hat Beutler nicht: «Ich koche lieber Sirupe ein oder bin im Garten als im Internet.» Das Beizli ist aber auf Facebook zu finden (siehe Zweittext unten) und Beutler verteilt Flyer.

Mund-zu-Mund-Propaganda sei sowieso am besten, davon ist sie überzeugt. Ausserdem sei sie in der komfortablen Situation, dass sie nicht von der Beiz leben müsse.

Beutler kocht bodenständig und regional. Vieles stammt aus der direkten Umgebung des Hauses: Sie hat einen grossen Garten, Hühner, Enten, Kaninchen. Den Rest bezieht sie bei Winkelmanns in Stu-

den, Maurers in Schwadernau und Gfellers in Kappelen.

Die Küche kann ein Minenfeld sein für Paare. Wer entscheidet? Wer ist der Chef? Beutler schmunzelt. Sie wollte auf den Flyer schreiben: Die Köchin und ihr Mann. Ihr Sohn sagte ihr aber, heute würde man schreiben: Die Köchin und ihr Team. «Jetzt sagt mein Mann immer: Ich bin das Team.» Und «als Team» ist er stark involviert. Er hilft tatkräftig mit, nimmt auch mal frei, wenn viel Vorbereitungsarbeit ansteht. «Ohne seine Zustimmung hätte ich das Projekt nicht gestartet», sagt sie.

Im Beizli sind alle per Du, das ist wichtig für Käthi Beutler. «So gibt es keine Unterschiede und Unsicherheiten. Es klappt prima und es kommt zu schönen Begeg-

nungen zwischen Menschen, die sonst wohl nie gemeinsam an einem Tisch gelandet wären.»

Was isst die begabte Köchin denn selber am liebsten? «Poulet und Pommes», sagt Beutler, und schiebt bestimmt nach: «Aber natürlich selbstgemachte.»

Da ist es wieder: Dieses Bodenständige. Und wo geht sie gerne hin, wenn sie doch mal nicht selber kochen möchte? Beutler mag den «Bären» in Bütigen und Worben und kehrt gerne im «Jura» in Brügg ein.

### Ein Brot, so hart, man könnte damit jemanden totschiessen

Ist ihr eigentlich schon einmal etwas missglückt? Beutler lacht laut heraus: «Oh ja. Als ich angefangen habe mit Backen, wollte

ich ein Grahambrot machen. Da gehören 200 Gramm Graham- und 300 bis 400 Gramm Weissmehl rein. Ich habe nur Graham genommen.» Das Brot sei so dicht und hart gewesen, sie hätte damit ihren Mann totschiessen können. «Jetzt habe ich auch das Backen im Griff», sagt sie und schmunzelt.

Gegen 600 Kochbücher stehen bei Käthi Beutler im Regal. Doch es gibt noch eine andere beeindruckende Zahl: 45. So viele alte Sorten Tomaten sät sie jährlich aus.

Dank dieser Pflanze kam sie auch zu ihrem Übernamen. Es war Herbst. Eine Gruppe war bei ihr zu Besuch, die ihr von Rainer Kocher von Kanadalachs in Aegeren vermittelt worden war. Die Menschen waren draussen im Garten und probierten Tomaten. Als sie sahen, wie Beutler im Tunnel, dort, wo viele der Tomaten wachsen, hantierte, sagte jemand: «Für uns bist Du nun das «Tomatenkäthi.» Der Begriff ist geblieben. «Unter diesem Namen kennt man mich bis heute am besten», sagt Beutler und lacht.

## Das Beizli, die Seniorenmittinge

Jeden ersten Freitag im Monat kocht Käthi Beutler für maximal zwölf Personen ein Menü (auch vegetarische Variante möglich). Der Preis variiert für einen Viergänger zwischen 40 und 70 Franken (ohne Wein. Kaffee und Wasser sind inbegriffen). Die Besonderheit: Ihr Mann Konrad und sie essen jeweils mit (siehe auch Zweittext rechts). Auf Anmeldung (min. vier Personen, max. 14) ist «Käthis Beizli» jeden Tag offen. Der Wintergarten kann für Familienfeste, Firmenessen, Geburtstage oder Vorstandssitzungen reserviert werden.

Jeden Montagmittag heisst es um 12 Uhr «Zäme ässe 60 plus» in der Fachstelle für Kinder- und Jugendarbeit (Träffpoint) an der Hauptstrasse 19 in Brügg. Das Menü kostet 12 Franken. Anmeldung bis am Freitagabend.

Jeweils mittwochs gibt es den Mittagstisch bei ihr daheim in Studen. Anmeldung bis am Montagabend. *raz*

**Info:** Anmeldung und Infos direkt bei Käthi Beutler unter der Nummer 032 373 14 02 oder kaethisbeizli@gmail.com. Das Beizli ist auch auf Facebook zu finden, unter dem Stichwort «Käthis Beizli».



Vieles stammt aus der direkten Umgebung des Hauses: Käthi Beutler hat einen grossen Garten, Hühner, Enten und Kaninchen.

## Eine Überraschung ist immer dabei

Der Viergänger in Käthis Beizli startet mit einem Apéro (zum Beispiel mit einem Prosecco mit Veilchensirup, den es kaum mehr irgendwo zu kaufen gibt) und Häppchen. Anschliessend gibt es einen Salat oder eine Suppe, gefolgt vom Hauptgericht. Das Dessert wird im Vorfeld nicht verraten. «Und auch bei den Gängen davor überrasche ich meine Gäste immer wieder gerne mit Kleinigkeiten», sagt Beutler. «Es ist schön, wenn die Besucherinnen und Besucher offen sind für Neues, für sie vielleicht Unbekanntes.»

Das nächste Essen findet diesen Freitag statt.

- Apéro mit Häppchen
- Rot-grüner Salat
- Lammhuft (Neuseeland) mit Bärlauchbutter, Gemüse und Kartoffelgratin
- Dessert und Kaffee

• Kosten pro Person: 55 Franken ohne Wein. *raz*

**Info:** Anmeldung bis diesen Donnerstag. Nächster Termin: 7. Juli

## Streifzug

### Ein Zeichen setzen



Raphael Amstutz

**G**rosses Wehklagen: Die Läden verschwinden aus den Innenstädten, überall leere Schaufenster. Ein Schuldiger ist bald gefunden: Der Online-Handel frisst alles weg.

Vieles ist zweifellos schwierig, manches bedauerlich – dass sich die Einkaufsgewohnheiten der Massen verändern, ist kaum aufzuhalten.

Was wir aber können: Jene Menschen «belohnen», die hier in der Region im Kleinen mit so viel Enthusiasmus, Einsatz und Leidenschaft ihre Projekte starten und ihre Ideen umsetzen.

Ich habe in den letzten vier Wochen einige von ihnen kennengelernt: Käthi Beutler in der Küche, Franziska Fausch beim Einrichten, Franziska Steiner beim Planen.

Beeindruckend, mit welcher Freude da gearbeitet wird. Und es gibt unzählige andere Menschen, die anpflanzen und anrichten, brauen und bauen, einmachen und einrichten.

Indem wir in ihre Geschäfte gehen, bei ihnen einkaufen und essen – und anderen davon erzählen, setzen wir ein Zeichen für das lokale Gewerbe.

**E-Mail:** ramstutz@bielertagblatt.ch

## Ein Stück «Bohème» ist zurück

Sie hat kurzzeitig die regionale Aufmerksamkeit auf sich gezogen, damals im Frühling 2015: Franziska Steiner (58). Als sie nämlich nach drei Jahren das Café la Bohème in der Bieler Altstadt schloss, tat sie es nicht etwa, weil ihr die Kunden fehlten, sondern, weil sie zu viel Erfolg hatte: Ihr Lokal an der Untergasse 19 war immer voll, die Tage in der Küche und Backstube waren lang, die Kapazitätsgrenzen wurden erreicht.

«Tele Bärn» und das BT berichteten, die Kommentarspalten auf Facebook füllten sich, in der Stadt sprach man darüber. Steiner hatte mit ihrem Café einen Nerv getroffen.

### «Ich würde es wieder so machen»

Steiner bereut auch heute den Entscheid nicht: «Ich würde es wieder so machen. Der Entschluss, aufzuhören, war der richtige.» Trotzdem: Die Freude an der Gastronomie, am Kochen und Backen, ist geblieben. Und wie sagte Steiner doch, als das BT sie bei der Schliessung nach ihren Plänen fragte: Es gäbe da so zwei Ideen ...

Und genau diese werden jetzt tatsächlich verwirklicht: Im September erscheint ein Kochbuch mit Rezepten aus der Zeit an der Untergasse. Immer wieder sei sie danach

gefragt worden, so Steiner. Nun kommen also Eigenkreationen und Menüs, die sie gerne gekocht hat, zwischen zwei Buchdeckeln. Marco Roth (Marco Roth Photography), der Gast war bei Steiner, wird alles in Szene setzen. «Angereichert wird das Buch mit Anekdoten und Bildern aus diesen drei Jahren in der Altstadt», sagt Steiner, die zu-

letzt im Gesundheitswesen gearbeitet hat. Vorgestellt wird ihr Werk mit einem Apéro am 15. September. Daheim an der Schützenstrasse 16 in Geroltingen.

### Ein Abend alle vier bis fünf Wochen

An jenem Ort, an dem es im Oktober losgeht mit dem zweiten Projekt: Einem klei-



Franziska Steiner an einem ihrer letzten Arbeitstage im «La Bohème» in der Bieler Altstadt im Frühling 2015. *ja/a*

nen Beizli, «La Bohème à la maison» wird es heissen, alle vier bis fünf Wochen kocht Steiner dort freitags oder samstags für maximal zehn Personen. Man kann zu zweit kommen und neue Menschen kennenlernen oder gleich alle Plätze als Gruppe reservieren. Das Angebot wird variieren – «mal ist es ganz einfach, mal mehrgängig und opulent», so Steiner. Den Service übernimmt ihr Mann Kurt – auch da kommen Erinnerungen an die Zeit in der Bieler Altstadt auf.

Ein bis zwei Wochen im Voraus wird das Menü jeweils veröffentlicht. Wie viel der Abend kosten wird, ist noch offen. Später sind auch Brunches möglich oder Weinstationen.

Die Vorfreude bei Franziska Steiner ist spürbar. Nicht nur bei ihr. Als sie auf der Gemeinde ihr Projekt vorstellte und nachfragte, welche Bewilligungen sie brauche, sei sie überrascht gewesen von der positiven Reaktion: «Man will mein Angebot sogar auf der Gemeindeforum aufschalten», so Steiner. *Raphael Amstutz*

**Info:** Anmeldungen per Mail an franziska.steiner@bohemealamaison.ch bis jeweils eine Woche im Voraus. Weitere Infos gibt es hier: www.bohemealamaison.ch.