

Bern

Auch im Winter bleibt der Wartsaal ab ein Uhr zu

Wer zu spät kommt, um zu warten, muss dieser Tage in der Kälte ausharren. Der SBB-Wartsaal schliesst bereits um ein Uhr.

Janina Gehrig

Es war kalt, als er am Bahnhof Bern aus dem letzten Zug aus Zürich stieg. Und er musste warten. Noch eine halbe Stunde, bis der Nachtbus fuhr. Doch statt es sich im eigens dafür eingerichteten Wartsaal bequem zu machen, musste er auf der Bahnhofstoilette ausharren. Denn der Wartsaal war zu. Bereits um ein Uhr hatte er seine Türen geschlossen. Ausgerechnet dann, «wenn er am dringendsten gebraucht wird – im bitterkalten Winter –, schafft es die SBB nicht, den Wartsaal geöffnet zu haben», schreibt ein verärgertes «Bund»-Leser in einer Mitteilung, die auch an den SBB-Kundendienst Mittelland ging.

Um nicht «komplett durchgefroren» zu Hause anzukommen, habe er «netterweise im McClean-Eingangsbereich hinstehen» können, beschreibt der Mann seine missliche Lage. «Kann man das nicht ändern?»

Wartende «ohne Anspruch»

Die Antwort vom SBB-Kundendienst kam vor wenigen Tagen und lautete: Nein. Der Wartsaal werde auch künftig um ein Uhr schliessen. «Die letzten Züge fahren von Bern kurz nach ein Uhr ab. Aus diesem Grund ist der Wartsaal im Bahnhof ab ein Uhr geschlossen», heisst es in der Antwort des Kundendienstes. Zudem würden die geheizten Räume in der

Nacht meist von Personen benutzt, die «gar keinen Anspruch darauf» hätten. Die Räume würden zum Treffpunkt verschiedener Gruppen. «Die Folgen sind Verunreinigungen durch Getränke- und Essensreste sowie Vandalismus.»

Früher rund um die Uhr offen

Auch SBB-Mediensprecher Christian Ginsig bestätigt, grundsätzlich richte sich die SBB nach den Bahnkunden und danach, wann der letzte Zug abfährt. Bis 2007 habe es in Zürich zwar einmal einen Nachtwartsaal gegeben, der rund um die Uhr offen gewesen sei, sowie einen weiteren Raum, der freitags und samstags bis 2.30 Uhr offenstand. «Es gab aber Personen, die dort übernachtet haben, obwohl sie den ÖV nicht benutzt haben», sagt Ginsig.

Nicht aber diese Umstände macht Ginsig dafür verantwortlich, dass das Angebot abgeschafft worden sei. Wartsäle, die während 24 Stunden offen gewesen seien, seien im Verlaufe der Jahre verschwunden, weil das S-Bahn-Nachtnetz ausgebaut worden sei und die Wartezeiten generell kürzer geworden seien, sagt Ginsig.

Teilweise mit dem dichteren Fahrplan begründen die SBB auch, dass die Wartehäuschen auf den Zupperrons nicht mehr beheizt werden. Die Aufenthaltsdauer an den Bahnhöfen sei kleiner

als früher. Zudem gehe es auch darum, Energie zu sparen.

In Ausnahmefällen länger offen

Auch in anderen Städten warten die Bahnkunden also nachts draussen auf Anschlussbusse oder Nachtzüge. In Basel und in Luzern schliessen die Warterräume um 0.30 Uhr, in Zürich sogar schon um 24 Uhr. Ginsig betont aber, bei sehr grossen Zugverspätungen internationaler Züge könne der Wartsaal für Reisende auch über diese Zeiten hinaus geöffnet werden. «Stranden Reisende aus internationalen Zügen zu Unzeiten im Bahnhof Bern oder anderswo, so schaut die SBB zu diesen Kunden.» In gewissen Fällen werde ihnen auch ein Taxi oder eine Hotelübernachtung offeriert.

Nicht gespart wird hingegen bei den Luxus-Wartsälen, wo sich Erstklasse-GA-Besitzer oder Reisende mit internationalem Billett der ersten Klasse ausruhen können. Solche Lounges sind in Zürich, Basel und Genf vorgesehen. Sie haben laut Ginsig aber nichts mit den gängigen Wartehäuschen und Wartsälen zu tun. Hier stehe der internationale Bahnverkehr klar im Fokus.

Und schliesslich habe Bern «den modernsten Warteraum der Schweiz». Dieser bietet sogar eine eigene Kaffeebar – wenn man denn rechtzeitig kommt, um zu warten.

Aufgetischt Bistrot Marzer, Bern

Französisches im Souterrain



Zugegeben, die Restaurantgründer im Marziliquartier hätten sich besser absprechen können. Lokale im Umkreis von 300 Metern Bistrot Marzer, Restaurant

Marzilibrücke und Marcell Marcili zu benennen, zeugt mehr von Lokalpatriotismus denn von kluger Standortvermarktung. Trotz potenzieller Verwechslungsgefahr haben die neuen Wirte Carsten und Diana Ihrke den Namen des Bistrot (in alter Schreibweise) beibehalten, das bis 2011 vom Lebe-mann Bruno Brunner bewirtet wurde. Eine Auseinandersetzung zwischen ihm und dem Hausbesitzer hatte die Schliessung verursacht. Dass jetzt ein grosses Werbeplakat von Cigarettes Brunette im Lokal hängt, ist keine bewusste Anspielung auf den Vorgänger. Der Gastraum mit den Spiegelwänden wurde nämlich neu eingerichtet, wie uns der Kellner erzählt. Der Name begründet einzig das Programm einer französisch inspirierten Küche, die sich herumgesprochen zu haben scheint. Das Restaurant ist gut besetzt, auch am Vorabend weihnächtlicher Schlemmereien, da man besser daran täte, präventiv zu fasten.

Mit einem 2dl Zwickelbier (Fr. 3.50) und einem Blanc Cassis (Fr. 6.50) kommt Apérostimmung auf. Auch die Erd- und Wasabinüsschen tun das Ihrige und erinnern an laue Sommerabende, die man auf dem gemütlichen Strässchen vor dem Bistrot verbringen kann. Doch auch mit dem Cheminéefeuer kommt die passende Stimmung auf im Souterrain, das stilsicher und schlicht mit dunklen Bistromöbeln eingerichtet ist. Zunächst wird ein Amuse-Bouche serviert: Wildschweinrilette auf roten Linsen, dazu Brot mit frischem, leicht kratzigem Olivenöl. Auch die Karaffe Wasser darf nicht fehlen. Die Testesserin kriegt danach einen glasierten Fenchel mit Baumnüssen, Feigen und Chili (Fr. 8.50). Die Pastinakencremesuppe (Fr. 12.-) der Begleitung macht den geschmacklichen Unterschied zwischen Karotten und deren weissen Verwandten erfahrbar. Auch der Fenchel ist vorzüglich, wird aber übertrumpft vom knusprig-warmen Pitabrot, das mit Öl besprenkelt und mit getrocknetem Oregano verziert ist.

Wir entscheiden uns für den fruchtigen französischen Rotwein der gleichnamigen Traube Mourvèdre (Fr. 5.50/dl), der eine «würzige Note» verspricht. Die Karte beschreibt den Geschmack und die Herstellung jedes Weines. Die ornamentierten Gläser unterstreichen das sorgfältig eingerichtete Interieur und passen zum Silberbesteck und der weissen Löwenkopf-Suppenschüssel, die – voller feiner Moules marinières (Fr. 32.50) – gebracht wird. Die weinhal-tige Sauce hat eine stark rahmige Note. Dazu kommen Pommes Alouettes mit Knoblauch- und Chili-Mayonnaise (Fr. 5.50). Die Testesserin wählt trotz den zwei vielversprechenden vegetarischen Hauptgängen ein in Honig gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel auf einem Dörrbohnenest (Fr. 38.50). Auch das süsse Tomatenchutney harmoniert erstaunlich gut mit dem Fleisch. Die Beilage, knusprig angebratene Steinpilzgnocchi, gibt es nebst Pommes Alouettes, Rosmarinkartoffeln und Randenrisotto im Angebot.

Beim Dessert lässt uns ein zu blumiges Vorstellungsvermögen auf eine Schokoladenwurst (Fr. 13.50) verzichten, dafür besticht eine mit Verveine parfümierte Crème brûlée mit Schokoladenglace (Fr. 11.-). Mit vollen Mägen und sehr zufrieden schleppen wir uns an die Winterluft und sagen uns: Fasten – das ist ein Vorsatz fürs neue Jahr. Wer vor dem Vorsatz und nach Weihnachten noch gut Essen will, muss heute Abend los. Ab Morgen hat das Marzer nämlich Betriebsferien bis Anfang Januar.

Katja Zellweger

Die Rechnung, bitte

Karte: Vorwiegend klassische französische Küche, jeweils ein frisches Fisch- und Fleischgericht. Saisonale Karte. Tapas.

Preis: Tapas ab Fr. 5.-, Menus zwischen 28 und 45 Franken, jeweils ein täglich frisch gekochtes Fisch- und Fleischmenü. Wein von 38 bis 130 Franken (Raritäten).

Kundschaft: Quartierleute und Angestellte aus der Nähe, Feinschmecker. Beste Lage für ein Apéro auf der Gasse im Sommer.

Öffnungszeiten: bis Freitag 11.30–14.00, 18.00–23.30; Samstag: 18.00–23.30, Betriebsferien 29. Dezember bis 3. Januar 2014.

Adresse: Brückenstr. 12, 3005 Bern, 031 311 29 29, www.bistrot-marzer.ch.

Weitere Aufgetischt-Folgen auf www.aufgetischt.derbund.ch

1400 Kerzen – eine für jedes Opfer des Gaza-Krieges



Foto: Thomas Reuffer

Auf dem Bundesplatz sind gestern 1400 Kerzen angezündet worden – zur Erinnerung an die Opfer des Gaza-Krieges vor fünf Jahren und um ein Ende der Blockade des Gazastreifens zu fordern. Im Gaza-Krieg starben mehr als 1400 Palästinenser und 13 Israelis. (pd)

Kurz

Stadt Bern Heavy-Metal-Konzert am Münsterturm zu Jahresbeginn

Am ersten Januar um 16 Uhr wird am Berner Münster ein Konzert mit allen sieben Glocken gespielt. Insgesamt wiegen diese dreissig Tonnen, wie der Münster-sigrist Felix Gerber mitteilt – es handle sich also eindeutig um «Heavy Metal». Wer nun aber am Neujahrstag auf an Iron Maiden oder Judas Priest gemahnende Töne hofft, dürfte enttäuscht werden. Gespielt wird ein vom Münsterorganisten Daniel Glaus komponiertes Werk mit dem Titel «Wandlung», wobei die Glocken «in Form wechselnder, teilweise ineinander überfließender Klangbilder» erklingen sollen. Am besten hörbar ist das Konzert vom Münsterplatz oder von der Münsterplattform aus. (pd)

Steffisburg Hamburger-Verkäufer müssen notfalls den Verkehr regeln

An der Bernstrasse 134 in Steffisburg wird eine Burger-King-Filiale entstehen. Der Thuner Regierungsstatthalter Marc Fritsch hat die Baubewilligung für einen Gastgewerbebetrieb mit 80 Innen- und 24 Aussenplätzen erteilt, wie er gestern mitteilte. Gegen das Bauvorhaben waren sieben Einsprachen und drei Rechtsver-wahrungen eingegangen. Die Einsprecher befürchteten, dass zu wenig Parkplätze vorhanden seien und dass an der Ausfahrt eine gefährliche Situation entstehe. Fritsch entschied nun, die Infrastruktur genüge den Anforderungen. Er hat die Betreiber jedoch verpflichtet, «mit ihrem Personal nötigenfalls den Verkehr zu regeln». (pd)

Anzeige

SONNTAGSVERKAUF

29.12.2013, 10 – 17 Uhr

SHOPPINGMEILE LYSSACH

Busfahrplan unter www.bls.ch