

*Das Magazin
für Frohsinn
in Bern.*



Herbst / Winter 21

Stimmen

Aufgezeichnet von Pascal Mathis
Fotografie Franziska Rothenbühler

ZUM NEUEM Frohsinn



Der Seeländer ist Gastronom und Winzer. Bei vielen seiner beruflichen Stationen im In- und Ausland standen neue und kreative Konzepte im Zentrum. Von diesen Erfahrungen profitiert nun auch der *Frohsinn*.

Die historische *Frohsinn*-Liegenschaft an der Münsterergasse 54/Kramgasse 59 gehört zur Burgergemeinde Bern. Während der umfassenden Sanierung 2020/2021 ist über dem Restaurant und dem Laden auch zusätzlicher Wohnraum entstanden. Nun ist der *Frohsinn* wieder geöffnet. Drei Beteiligte äussern ihre Erfahrungen, Erwartungen und Wünsche.

Als ich erfahren habe, was im *Frohsinn* entstehen soll, habe ich mich wie berufen gefühlt. Die Idee und die Philosophie begeisterten mich vom ersten Moment an. Und jetzt darf ich mich hier so richtig austoben – das macht riesige Freude.

Eigentlich gibt es die verschiedenen Elemente des *Frohsinns* bereits in der Stadt Bern. Aber wir führen sie nun zu einem Ganzen zusammen. Zu uns gehört ein Laden in schönem Design und tollen Produkten. Produkte, die man bei uns im Restaurant am Mittag oder abends kennenlernen kann. Beispielsweise Lebensmittel, die wir extra importieren. Oder das Geschirr, die Gläser, den Weinkühler, das Kochbuch. Die Kombination mit Laden und Restaurant schafft für unsere Gäste ein Gesamterlebnis.

Im neuen *Frohsinn* sollen sich alle angesprochen fühlen, die kulinarisch gerne Neues ausprobieren und gesund essen. Im Restaurant bieten wir auch jenen etwas an, die zwar nicht so viel Zeit haben, aber dennoch gerne Frisches essen wollen. Egal, ob dies Gymeler, Geschäftsfrauen oder Rentner sind. Am Abend liegt der Fokus dann eher auf dem Wein. Auch mit kleinem Budget kann man bei uns viel Tolles geniessen. Als gelernter Winzer habe ich an verschiedenen Orten auf der ganzen Welt gearbeitet; diese Leidenschaft gebe ich gerne im Restaurant und im Laden weiter.

Wichtig ist mir auch, dass möglichst nichts verschwendet wird. Wenn wir von etwas zu viel in der Küche haben, machen wir es ein oder verarbeiten es beispielsweise am nächsten Tag. So vermeiden wir Foodwaste. Im Gegenzug verzichten wir auch gerne mal auf ein Produkt, wenn das unsere bevorzugten Lieferanten nicht liefern können. Dann reagieren wir flexibel und ersetzen es nicht einfach mit dem Nächstbesten. Daher werden wir wohl auch nie eine Woche im Voraus unsere Speisekarte publizieren. Dieser Spielraum gehört im *Frohsinn* ganz einfach dazu.

Wir berücksichtigen bei uns möglichst lokales Gewerbe und lokale Lieferanten. Das war übrigens schon beim Umbau so. Auch das ist Teil der *Frohsinn*-Philosophie.

Nicolas Röthlisberger
Geschäftsführer *Frohsinn*



Die Bernerin ist Bürgergemeindeschreiberin. Für sie, die historische Gebäude mag, war die Renovation der Frohsinn-Liegenschaft eine Herzensangelegenheit. So gefällt ihr insbesondere das markante Glasdach im neuen *Frohsinn*.

Die Altstadtbewohnerin lebt seit langer Zeit im historischen Herzen Berns. Sie führt als Stadtführerin Touristen und Einheimische durch die Altstadt und betreibt unter *berninside.ch* einen eigenen Blog.

Wenn ich in ein Restaurant gehe, erwarte ich, dass es authentisch ist. Dass es ist, was es verspricht. Dabei ist es mir egal, ob es ein ganz einfaches Beizli auf dem Land ist oder ein Sterne-Restaurant. Ich kann mich überall wohl fühlen. Der *Frohsinn* gefällt mir, weil er diese typische Altstadt-Stimmung auch jetzt nach dem Umbau wieder verbreitet: Die Materialien wie etwa das Täfer an der Wand oder die «Plättli» verdeutlichen, dass hier mit viel Fingerspitzengefühl und Liebe zum Detail gestaltet wurde. Ich kann mir sehr gut vorstellen, dass der Feuerofen und die Gerichte daraus den Geschmack vieler Besucherinnen und Besucher treffen werden.

Mir selbst bleibt über Mittag leider zu oft nicht wirklich Zeit. Häufig nehme ich etwas von zu Hause mit oder werde an einer Sitzung mit Sandwiches verpflegt, aber vielleicht ändert sich da ja nun. Das *Frohsinn*-Konzept verspricht ein leckeres und rasches Essen. Ich finde es schön, dass der *Frohsinn* – gerade mittags – ein kleines, feines und unkompliziertes Angebot verspricht, das man sich an der Theke zusammenstellen und zum Beispiel auch an Stehtischen geniessen kann. Zum Verweilen bieten sich die Tische im Innenhof an. Und als Gruppe kann man in der Bel Etage Platz nehmen.

Den *Frohsinn* hat die Bürgergemeinde Bern nicht «einfach so» saniert. Sie wollte etwas für das Leben in der Altstadt machen. So war sie von Anfang an im Austausch mit den Altstadtleisten. Die Altstadt soll unbedingt belebt bleiben und nicht zu einer eintönigen Souvenirshop-Meile werden. Auch der Mix aus Wohnen, Arbeiten, Geschäften und Restaurants muss stimmen. Es ist eine Herausforderung, hier eine Liegenschaft umzubauen und zu bewirtschaften. Denn die Altstadt ist verwinkelt und streng geschützt. Also sind schon nur Anlieferung oder Parkieren grosse Themen; und auch für Lifte fehlt vielerorts ganz einfach der Platz.

Die Renovation der *Frohsinn*-Liegenschaft an der Münster-gasse und Kramgasse war nötig; vieles war ganz einfach nicht mehr «à jour». Und die Arbeiten, die ich immer wieder mitverfolgen durfte, waren sehr spannend. Besonders gefällt mir das Glasdach, so kommt der Innenhof jetzt zum Vorschein.

Gespannt bin ich auf die Sitznische im Schaufenster auf der Seite der Münster-gasse, sie lädt ein, dass Leben auf der Gasse mitzuverfolgen.

Henriette von Wattenwyl
Bürgergemeindeschreiberin

Als Stadtführerin ist es eines meiner Ziele, den Leuten auch die untere Altstadt zu zeigen. Für viele hört die Altstadt beim Zytglogge auf; der Teil weiter unten geht leider oft etwas vergessen. Dabei machen all die Ladenbesitzerinnen und -besitzer sowie die Restaurantbetreibenden nichts falsch, im Gegenteil. Deren Angebot ist super!

Auch dass der *Frohsinn* nun wieder Gäste empfängt, freut mich. Restaurants mag die untere Altstadt schon noch ertragen. Die Apéroplättchen am Abend, von denen ich gehört habe – solches habe ich gerne, etwa zusammen mit einem guten Glas Wein. Ich denke, ein solches Angebot kommt auch bei Frauen sehr gut an. Auch auf die Desserts bin ich gespannt.

Persönlich hätte ich mir ja gewünscht, dass der *Frohsinn* auch ein cooles Take-away-Angebot macht. Beispielsweise mit coolen Suppen oder mit Sachen auf der Karte, die immer wieder wechseln. Also nicht etwas «über die Gasse», das ich eh schon überall kriege.

Was das Essen betrifft, bin ich meist ziemlich «old-school» unterwegs. Es gibt Traditionsrestaurants, bei denen ich seit Jahren weiss, was ich in guter Qualität erhalte. Solches esse ich dort dann auch immer wieder ganz bewusst. Als Ergänzung dazu wünsche ich mir vom *Frohsinn*, dass er neuen Groove in die Szene bringt. Nichts ganz Klassisches, sondern etwas, das «chlepft» und wo ich mich immer wieder überraschen lassen kann. Das fände ich toll.

Aber ob die Kombination mit dem Laden funktioniert? Für Tischkultur gibt es schon mehrere tolle Läden in der Altstadt. Und Teller, Gläser, Accessoires für die Küche kauft man ja auch nicht grad jeden Tag. Der *Frohsinn* muss mein Interesse also sehr gut wecken, auch damit ich mir nebenan Zutaten wie Öl, Gewürze oder einen passenden Tee besorge. Da bin ich gespannt, aber ich lasse mich natürlich sehr gerne positiv überraschen.

Bern und besonders die Altstadt liegen mir sehr am Herzen. Mein ganzes Erwachsenenleben habe ich hier verbracht; eine grosse Zeit davon in der Altstadt. Mein Herz gehört hierher – auch weil mein Mann ein Berner Urgestein ist. Die Lebensqualität ist einfach hoch hier. Da sind dann halt auch meine Ansprüche vielleicht etwas höher als üblich.

Beatrice Gyger Lang
Stadtführerin und Altstadtbewohnerin



bubbles, bubbles, bubbles



Kuratiert von
Nicolas Röthlisberger & Ivo Adam

Schaumweine gibt es aus jeder Ecke der Welt. Ob Franciacorta aus der Lombardei, Champagner aus der Champagne oder Sekt aus der Mosel. Jeder Stil ist einzigartig, aber alle haben etwas gemeinsam: die Bubbles! Von knackig-frisch bis cremig und voll, wir haben acht gute Gründe, wieder mehr Bubbles zu trinken. Alle Schaumweine gibt es im Frohsinn-Laden, im Webshop und auch zum direkt Trinken vor Ort. Happy Feast!



*Franciacorta Brut
Nature Cherubini*

Hellgoldene Farbe, ausgezeichnete Noten von exotischen Blüten und Früchten in der Nase, sehr geradlinig und elegant am Gaumen.
0.75 Liter, CHF 39.–



*Blanc de Noirs Brut
Robert Barbichon*

Feines Bouquet von reifen Früchten wie Birne und Grapefruit, im Mund schön weich mit feinem Mousseux und einer mineralischen Note, in der Stilistik eher reduktiv.
0.75 Liter, CHF 34.–



*1900 Brut
Van Volxem*

Rieslingsekt aus bis zu 120 Jahre alten Rebstöcken. Vollmundig, trocken und ein leicht nussiger Abgang.
0.75 Liter, CHF 37.–



*Halbmond Pirat
Keller am See*

Geerntet, verarbeitet und abgefüllt an Halbmond-Tagen.
Knackig frisch und super spassig.
0.75 Liter, CHF 28.–



*La Rosé
Vincent Brochet*

Ein Gourmet-Champagner, der dank herrlichen Noten von roten Früchten reich an Frische und Lebendigkeit ist.
0.75 Liter, CHF 41.–



*Crémant d'Alsace Extra
Brut Albert Mann*

Feine Perlage, dezente Aromen und eine knackige Frische. Eignet sich perfekt für ein schönes Apero.
0.75 Liter, CHF 29.–



*Lambrusco Radice
Paltrinieri*

Tolles, animierendes Aroma nach Rhabarber, frischer Hefe, Sauerteigbrot und etwas Citrus. Genau der richtige Wein für eine rauschende Nacht.
0.75 Liter, CHF 21.–



Brut Adank

Hellgelbe Farbe mit einem leichten rosa Schimmer. In der Nase Noten von Apfel und weissen Blüten. Schöne Fruchtaromatik, cremig, feine Perlage, sehr harmonisch.
0.75 Liter, CHF 34.–



Fregola Sarda

&

Rezepte Ivo Adam & Nicolas Röthlisberger
Fotografie Adrian Ehrbar

Fladen- brot

Zutaten

für 4 Personen

200 g	Fregola Sarda
3	Rosmarinzweige
½ Glas	Ajvar
100 g	Chorizo
1	Tintenfisch
4	Knoblauchzehen
½	Sellerie
2	Zwiebeln
4	Lorbeerblätter, Pfefferkörner,
½ l	Rotwein
1	Grapefruit
1	Bund Basilikum
	Olivenöl Librandi Carolea
	Meersalz

Zutaten

für 4 Personen

3 dl	lauwarmes Wasser
10 g	Zucker
2 g	Trockenhefe
450 g	Caputo Pizzamehl Typo 00
60 g	Hartweizengriess
10 g	Salz
2 Dosen	geräucherte Sardinen
200 g	Crème fraîche
½	Zwiebel, fein geschnitten
	Olivenöl Librandi Carolea
	Pizza & Pasta Kräuter Mix
	Kapernäpfel
	Dschungelerdnüsse
	Fleur de Sel, Pfeffer

Fregola Sarda mit Ajvar, Chorizo, gebratenem Tintenfisch und Grapefruitfilets

Knoblauch, Zwiebel und Sellerie in Würfel schneiden und im Olivenöl andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den frischen Tintenfisch hinzugeben, mit kaltem Wasser knapp bedecken. Lorbeerblätter, eine Handvoll Pfefferkörner und Meersalz dazugeben und ca. 1½ Stunden auf kleiner Hitze weichkochen. Den Tintenfisch im Fond auskühlen lassen.

Fregola in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten (leicht bräunen). Danach in kochendes, stark gesalzenes Wasser geben, 3 frische Rosmarinzweige dazu geben und ca. 10 Min. mit Biss weichkochen. Abgiessen, mit warmem Wasser abspülen.

Ajvar, Olivenöl und die in feine Streifen geschnittene Chorizo dazugeben und mit wenig heissem Tintenfischfond bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen.

Die Arme des Tintenfisches zuschneiden, abtupfen, im Olivenöl anbraten und auf dem Fregola verteilen. Mit Grapefruitfilets, Chorizostreifen und Basilikumblättern ausgarnieren.

Fladenbrot mit geräucherten Sardinen, Kapernäpfeln, Rucola und Dschungelerdnüssen

Das Wasser in die Knetmaschine geben. Zuerst Zucker und dann Hefe beifügen und 3 Minuten gut vermengen. Mehl, Hartweizengriess und Salz begeben und alles zusammen gut 20 Minuten kneten lassen. Durch die lange Knetzeit quellen die Zutaten auf und verbinden sich optimal.

Nach dem Knetvorgang den Teig bei Zimmertemperatur zugedeckt für mindestens 2 Stunden gehen lassen. Teiglinge formen und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Danach den Teig 1–2 cm dünn ausrollen, mit Olivenöl bepinseln und mit Fleur de Sel bestreuen. Im Pizzaofen oder im vorgeheizten Backofen auf 250 Grad mit Umluft backen.

Crème fraîche mit 2 Esslöffel Öl der Sardinen, 2 Kaffeelöffel Pizza & Pasta Kräuter Mix, 2 Esslöffel Essig der Kapernäpfel sowie den Zwiebeln gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Crème auf den gebackenen Teigböden bestreichen, mit den Sardinen belegen. Mit den geschnittenen Kapernäpfel und den gebrochenen Dschungelerdnüssen ausdekorieren und mit dem Pizza & Pasta Kräutermix bestreuen.



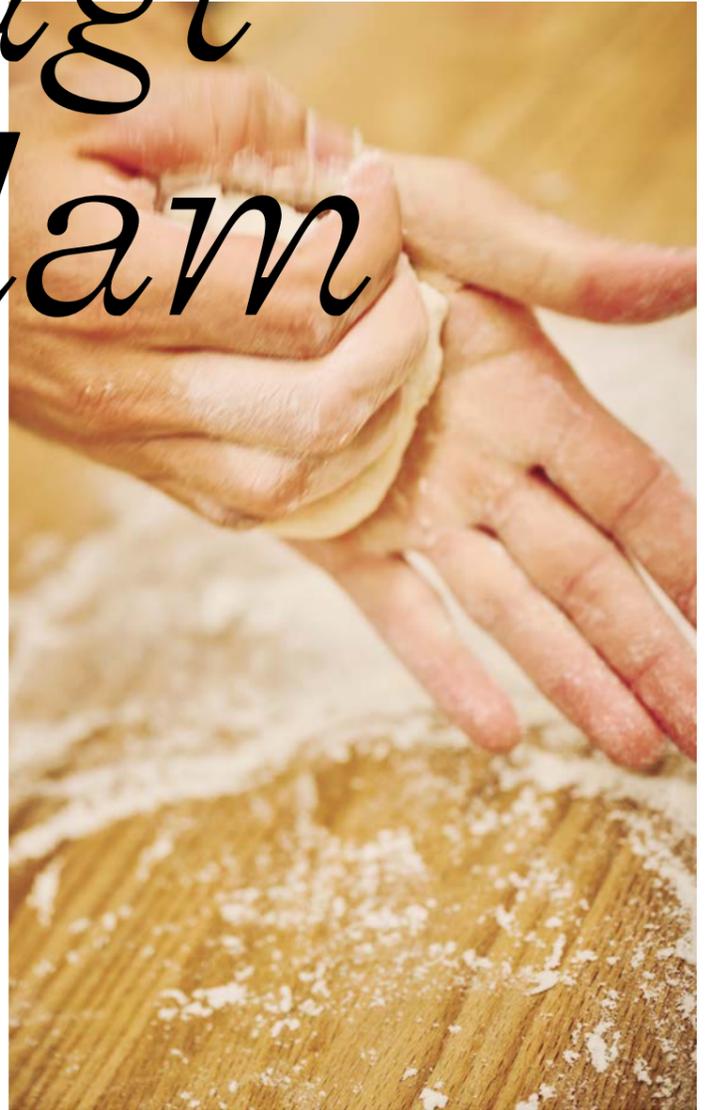
Tipp:
Eine italienische Kochweisheit besagt, dass der Oktopus weicher und zarter wird, wenn man einen Korken in den Kochtopf gibt.

Tipp:
Frischer Zitronenabrieb, Zitronensaft-spritzer und geraffelter Meerrettich verleihen dem Gericht eine angenehme Frische und eine leichte Schärfe.



Nachgefragt bei Ivo Adam

Aufgezeichnet von Pascal Mathis



Rezepte gibt es unzählige. Warum gerade diese beiden zum Frohsinn-Start?

Diese ausgewählten Rezepte zeigen die «Kernkulinarik» vom Frohsinn. Über allem steht: Wir arbeiten mit einem Feuerofen. Zahlreiche Gerichte im *Frohsinn* kommen daraus.

Das erste Rezept ist ein sehr vielseitig einsetzbarer Teig, der für Pizza, Focaccia oder Fladenbrot verwendet werden kann. In unserem Laden gibt es Produkte, die sich dann dafür eignen, beispielsweise den Teig zu belegen oder zu bestreichen.

Das zweite Rezept ist ein Eintopf: Eine sardische Pasta, die man im Pfännli zum Teilen unter allen am Tisch serviert. Auch hier in Kombination mit auserlesenen Produkten wie Ajvar, Fregola Sarda und feinstem Olivenöl aus Kalabrien.

Somit lässt die Frohsinn-Equipe den Feuerofen quasi hochleben?

Das ist richtig. Ein Feuerofen verkörpert immer eine traditionelle Hitzequelle. Er ist wie ein Magnet, wo man hinschaut. Es ist aber nicht nur Show: Denn die bis zu 500 Grad im Ofen verleihen den Gerichten einen eigenen Geschmack und eigenen Charakter. Das ist das, was wir im *Frohsinn* überbringen wollen: Nichts ist zufällig, alles ist bewusst und nachhaltig. Mit einer klaren Idee und Emotionen.

Und was finden die Kunden im Laden?

Glaubwürdigkeit. Die ausgesuchten, nachhaltig produzierten Produkte, die wir oft von kleinen Familienbetrieben beziehen oder die ihren Ursprung in der Burgergemeinde Bern haben, verwenden wir auch in der Küche für unsere Gerichte. Und diese soll man auch kaufen können. Dabei helfen wir den Kundinnen und Kunden – mit Tipps, Rezepten, den passenden Tellern, Kochbuchhaltern und so weiter. Rund um Tafelkultur soll man bei uns also fündig werden – und zwar immer.

FREGOLA SARDA
Handgemachte sardische
Hartweizenpasta, aus biologisch
angebautem Getreide.
500 g, CHF 8.-



OLIVENÖL LIBRANDI CAROLEA
Leichtes, fruchtiges Olivenöl aus der
biologischen Librandi-Familienproduktion.
0.5 Liter, CHF 35.-



PIZZA & PASTA KRÄUTERMIX
Die perfekte mediterrane
Gewürzmischung für Pizza,
Pasta und Co.
170 ml Dose, CHF 8.90



AJVAR VOM BIOBALKAN
Aus roten Paprika, die in Handarbeit
am Holzherd geröstet, enthäutet
und liebevoll mit etwas Öl, Essig und
Salz eingekocht werden.
200 g, CHF 11.-

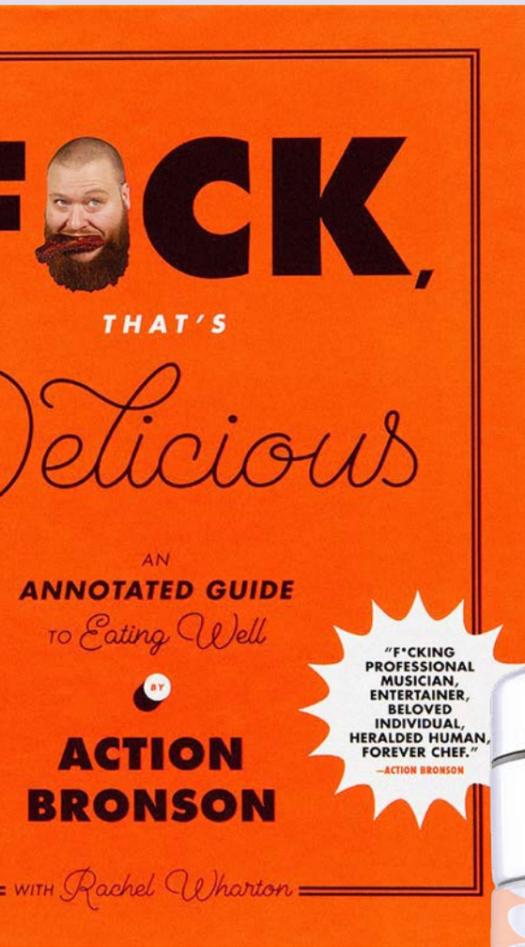


**GERÄUCHTERE SARDINEN
VON JOSE GOURMET**
Geräucherte Sardinen von Jose
Gourmet aus dem Atlantik,
verfeinert mit frischem Olivenöl
extra vergine.
125 g, CHF 9.50



CAPUTO MEHL TYPO 00
Fragen Sie mal einen Pizzabäcker in Neapel,
welches das beste Mehl ist. Er wird sagen,
es ist das Mehl aus der altherwürdigen
Familienmühle von Antimo Caputo, die seit
1924 mitten in der Stadt steht!
1 kg, CHF 4.50

Stilvolles für Zuhause



FUCK THAT'S DELICIOUS
Kochbuch von Action Bronson
Eine Tour durch Actions Bronsons
Leben mit 40 Rezepten –
inspiriert durch seine Familie,
seine Reisen und seine Auftritte
als kochender US-Rap-Star.
CHF 41.–

TEEKRUG VON PAPER&TEA
Der perfekte Tee-Becher:
Mit einem Gehäuse aus
hochqualitativem Borosilikatglas
und Deckel sowie Filtereinsatz
aus rostfreiem Stahl eignet er sich
zum täglichen Gebrauch.
CHF 26.–



DRYING EGGS AUS KIESELGUR
Die Eier aus Aktivkohle und Kieselgur
neutralisieren die Gerüche im Kühlschrank.
CHF 14.–

WEINDEKANTER VON MENU DESIGN
Der neuartige Weinbelüfter des dänischen
Herstellers Menu steht in nordischer
Design-Tradition: Klare schnörkellose Formen
und ein hoher Grad an Funktionalität
zeichnen diesen Glasdekantierer aus.
CHF 79.–

HIGHBALL UND TUMBLER
 Feinste italienische Gläser
 im minimalistischen Design.
 Als Highball oder Tumbler.
 CHF 6.80/6.20



PIZZA TELLER AUS TERRACOTTA
 Hitzebeständiger Pizzateller
 für jeden Pizzajunkie.
 Ideal zum direkt darauf Backen.
 CHF 52.-



PANE GUTTIAU
 Dieser knuspernde Knabber-
 Liebling besitzt absoluten
 Suchtcharakter und bereichert
 jede Antipastiplatte.
 250 g, CHF 12.-



eticalimenta
pane guttiau
 Pane di semolato tipico di Sardegna

INGREDIENTI: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO, OLIO DI OLIVA, SALE, LIEVITO DI BIRRA
 INGREDIENTS: REMILLED DURUM WHEAT SEMOLINA, OLIVE OIL, SALT, BREWER'S YEAST
 ZUTATEN: HARTWEIZENGRIES, OLIVEN ÖL, SALZ, BRAUEREIHEFE

Può contenere tracce di soia
 May contain traces of soy
 Es kann Spuren von Soja enthalten

Prodotto per Eticalimenta srl - C.so V. Emanuele, 259 - Ittiri (SS) nella stabilimento di Via della Tecnologia - Aghero
 Prodotto soggetto a calo di peso. Product subject to weight loss. Produkt unter Gewichtsverlust

Valori Nutrizionali 100 g / Nutritional Values 100 g / Ernährungswerte 100 g		Conservare in luogo fresco e asciutto / Keep in a cool and dry place / Kühl aufbewahren	Peso netto all'origine: / Net weight: / Probiis net:
Energia / Energy	407		250 g e
Carboidrati / Carbohydrates	73.93		
Grassi / Fats	15.5	Da consumarsi preferibilmente entro il / Best before / Mindestens haltbar bis Ende / vedi confezione / see packaging / siehe Verpackung	
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated fats	0.1		
Proteine / Proteins	8.2		
Zuccheri / Sugars / Wiesen-Zucker / Maltose	1.6		
	10.8		
	4.5		

8 053629 246786

MATCHA LATTE
 VON MINOR FIGURES
 Aus steingemahlene
 Matchablättern und frischer
 Oat Milk mit einer schönen
 Balance aus leichter Süsse und
 natürlicher Erdigkeit.
 200 ml, CHF 3.50



SPRIGTS DELIGHT TEE
 VON PAPER&TEA
 Eine saftig lebendige Grüntee-Komposition
 aus Erdbeeren und Blaubeeren,
 aromatischen Holunderblüten, gepaart
 mit angenehm würzigem Basilikum.
 90 g, CHF 16.50



P & T
SPRITE'S DELIGHT
 A lively organic green tea blend
 with a spritz of strawberry,
 hibiscus and a dash of basil
N° 717
 Master Blend

Eingemachtes für die Wissenschaft

Text Simon Jäggi/Dora Strahm

Fotos Nelly Rodriguez



Eingemachtes – das gibt es nicht nur in der Küche, sondern auch im Naturhistorischen Museum. Allerdings ist der Grund für die Konservierung hier ein ganz anderer: Die «eingemachten» Tiere liefern Daten für spätere Generationen. In einer Zeit, in der viele Tierarten verschwinden, enorm wichtig. Davon erzählt die «Wunderkammer», eine neue Ausstellung im Naturhistorischen Museum Bern, das wie der *Frohsinn* zur Bürgergemeinde Bern gehört.

15 000 Gläser finden sich hier. Und 19 000 Objekte. Darunter Fische, Schlangen, Affen, Pinguine. Appetitlich sieht das nicht aus, manchmal sogar ziemlich schauerlich. Es geht hier aber auch nicht um Kulinarik, sondern um Wissenschaft – die gleichzeitig aber eine eigentümliche Ästhetik in sich birgt. Die neue Ausstellung «Wunderkammer» holt die Nasssammlung des Naturhistorischen Museums an die Oberfläche, die früher in den unzugänglichen Schutzräumen im Keller gelagert war.

Warum werden Tiere in Gläser konserviert?

Um sie vor dem Zerfall zu schützen. Denn alles tierische oder pflanzliche Material, das nicht fachgerecht konserviert wird, fällt Bakterien, Schimmel oder Insekten zum Opfer. Am Licht bleicht es aus. An der Luft zerfällt es. Die Nasssammlung ist eine wissenschaftliche Sammlung – da geht es nicht darum, dass die Objekte schön aussehen, sondern dass sie möglichst über Jahrzehnte oder sogar Jahrhunderte ihre Informationen speichern – zum Beispiel die DNA, die Erbsubstanz der Organismen. Dazu werden die Tiere in Alkohol und Formalin gelegt. Um den Zerfall aufzuhalten, bedarf es wenig Licht, kühlen Temperaturen, dichten Verschlüssen und der richtigen Luftfeuchtigkeit.

Wozu braucht es Sammlungen?

In naturwissenschaftlichen Sammlungen steckt ein ungeheurer Fundus vielfältiger Informationen: Millionen archivierter Tier- und Pflanzenarten ermöglichen zu verstehen, wie Arten entstanden sind, wie sie sich verbreitet haben – oder ganz einfach: wieviel Arten es überhaupt gibt. Wenn eine mögliche neue Art gefunden wird, braucht es nämlich Referenzen von bisher bekannten Tieren.

Gibt es dazu Beispiele?

Ja, die Felchen – vorzügliche Speisefische, die etwa im Thuner- oder im Brienersee vorkommen. Es gibt aber nicht nur ein einzige Felchenart, sondern inzwischen kennt man 31 Arten in der Schweiz! Im Brienersee leben Arten, die in keinem anderen Gewässer vorkommen. Sie unterscheiden sich etwa bei der Nahrung, die sie fressen, leben in unterschiedlichen Wassertiefen und pflanzen sich zu anderen Jahreszeiten fort.

In den letzten Jahren hat in der Schweiz eine gross angelegte «Fischzählung» stattgefunden. In unzähligen Seen und Flüssen wurden systematisch Fische gesammelt. Mit rund 20 000 einheimischen Fischen bildet die «Wunderkammer» die gesamte Fischfauna der Schweiz ab. Oder besser gesagt: wahrscheinlich. Dass irgendwann noch eine neue Art auftaucht, ist nie auszuschliessen.

Mehr Informationen zum Naturhistorischen Museum und zur Sonderausstellung: nmbe.ch



IMPRESSUM

Herausgeber Frohsinn Bern
Auflage 20 000 Ex.
Druck Stämpfli AG
Gestaltung moxi ltd.

LADEN

Kramgasse 59
3011 Bern
031 328 03 02
shop@frohsinn-bern.ch
frohsinn-bern.ch

RESTAURANT

Münstergasse 54
3011 Bern
031 328 03 01
info@frohsinn-bern.ch
frohsinn-bern.ch



In Kooperation mit der
Bürgergemeinde
Bern

Di-Fr 10–19 Uhr
Sa 10–17 Uhr
So-Mo geschlossen

Di-Sa 11–24 Uhr
So-Mo geschlossen