

VISITENKARTE DER SPYSI: DIE SAALDAMEN

Berns herzlichster Service

Sie gehören zur Spysi wie der Zytglogge zu Bern. Die Servierfrauen, liebevoll «Saaldamen» genannt, sind teils seit vielen Jahren ehrenamtlich in der Speiseanstalt der Untern Stadt Bern, kurz «Spysi» tätig. Wir haben mit zwei langjährigen Mitarbeiterinnen gesprochen, Nelly Riesen und Elisabeth Oehrli.

«Bei uns geniessen Sie klassische Schweizer Gerichte, serviert von Berns herzlichstem Service.» So unter anderem zu lesen im Flyer der Spysi. Dass die Bedienung so herzlich, empathisch und hingebungsvoll ist, dafür sorgen zurzeit 25 Saaldamen. Sie verkörpern sozusagen die Seele der über 140-jährigen Berner Institution Spysi.

Eine von ihnen ist die 90-jährige Nelly Riesen – der Schreibende schätzt sie mindestens zehn Jahre jünger. Sie kennt die Spysi seit ihrer Kindheit. In Europa wütete der Zweite Weltkrieg, Nellys Vater leistete Aktivdienst im Simplongebiet und ihre Mutter arbeitete in der Fabrik. Das Geld war knapp und die Mäuler der drei Kinder waren hungrig. «So kam es, dass wir jeweils mittags direkt von der Schule

in die Spysi gingen und unseren Hunger mit Suppe und Brot stillten», erinnert sich Nelly Riesen. (Tagessuppe und Brot «bis gnue» ist übrigens auch heute noch fester Bestandteil des täglichen Menüs, für sechs Franken.) Dass sie dereinst hier arbeiten würde, dachte sie damals nicht im Traum.

Einfühlungsvermögen gefragt

Vor 22 Jahren bummelte Nelly durch die Berner Altstadt, sah in der Gerechtigkeitsgasse das Hinweisschild zur Spysi, bog ins Obere Gerechtigkeitsgässchen ein, las den Menüplan und begab sich in den Speisesaal im ersten Stock. Erstmals seit ihrer Schulzeit sah die damals 68-jährige die Spysi wieder von innen. Die Arbeit der Saaldamen beeindruckte sie. «Das könnte ich doch auch versuchen», war ihr erster Gedanke. Sie deponierte ihren Wunsch bei der Kassenfrau im Erdgeschoss. Bald danach erhielt sie einen Anruf des Spysi-Präsidenten Peter Oehrli. «Ich war engagiert und konnte gleich am Freitag beginnen», erzählt Nelly Riesen. Das war 2001. Seither ist sie ein geschätztes, unentbehrliches Mitglied des Freitags-Teams. «Aber nicht nur», wendet ihre Kollegin Elisabeth Oehrli ein. Nelly zeige sich sehr flexibel und



Langjährige «Saaldamen» in der Spysi: Elisabeth Oehrli (links) und Nelly Riesen.

Foto: Daniel Zaugg

wenn «Not an der Frau» sei, helfe sie auch an anderen Wochentagen aus.

Elisabeth Oehrli ist mit 76 Jahren vergleichsweise altersmässig ein «Jungspund», aber eine der dienstältesten Saaldamen. Seit 1981 ist sie jeweils montags im Speisesaal der Spysi aktiv. Zu Beginn der 80er-Jahre zog die Familie Oehrli von Muri nach Bern an die Postgasse. Elisabeth Oehrli war damals Vorstandsmitglied der Spysi. Die Postgasse befindet sich bloss drei Fussminuten von der Spysi entfernt. «Da befanden meine Vorstandskolleginnen und -kollegen, ich sollte doch vor Ort ‚etwas tun‘», blickt Elisabeth Oehrli lachend zurück. So gesellte sie sich als 35-jährige zum eingespielten Team der Saaldamen. «Ich erinnere mich noch gut an Fräulein Sieber, die damals schon über 60 Jahre als Saaldame amtierte. Sie war für mich ein Vorbild und ich hatte vor der Arbeit grossen Respekt. Nun bin ich selbst schon seit 42 Jahren dabei, aber den Rekord von 60 Jahren werde ich wohl kaum knacken können!»

Um Saaldame zu werden, brauche es viel Einfühlungsvermögen, sagen Nelly Riesen und Elisabeth Oehrli unisono. Ein Alphetier habe es beispielsweise schwer, sich in einem eingespielten Team zu integrieren. «Zuerst beobachten, zuhören, fragen, analysieren – dann nötigenfalls Verbesserungsvorschläge bringen», raten beide und charakterisieren so das Anforderungsprofil einer neuen Spysi-Saaldame. «Wenn sich jemand für die Spysi entscheidet, entspricht sie eigentlich schon weitgehend dem Idealbild der Saaldame», ergänzt Elisabeth Oehrli.

Von Tschäppät bis Päuli

Zurzeit sind es insgesamt 25 Saaldamen, die täglich in Fünfer-Teams im Einsatz stehen. Dabei sind immer die gleichen Teams an der Arbeit. «So funktioniert am besten. Jedes weiss ohne Worte, was zu tun ist», räumt Nelly Riesen ein. Neben der fixen Crew stehen fünf bis acht weitere Frauen in «Startposition», wenn zum Beispiel krankheitsbedingt jemand ausfällt. Kennen sich die Frauen als Gruppe trotzdem? «Ja, einmal jährlich im Oktober gibts ein sogenanntes Informations-Zvieri für alle Damen und jeweils eine Woche vor der Spysi-Schliessung im Frühling organisieren wir einen gemeinsamen Ausflug», antwortet Elisabeth Oehrli.

In der Spysi verköstigen sich die unterschiedlichsten Gäste. So erinnert sich Nelly Riesen gerne an den früheren, 2018 verstorbenen Berner Stadtpräsidenten Alexander Tschäppät: «Den habe ich geliebt! Einmal brachte ich ihm schon mal die Suppe, entfernte mich dann in die Küche im Untergeschoss, als er mir laut nachrief, so

PERSÖNLICH

Nelly Riesen, geboren 1933, gelernte Verkäuferin und ehemalige Securitas-Mitarbeiterin, ist seit 2001 in der Spysi als Saaldame tätig. Nelly Riesen hat drei Kinder, zwei Grosskinder und drei Urgrosskinder. Sie lebt in Gümligen.

Elisabeth Oehrli, geboren 1947, ebenfalls ausgebildete Verkäuferin, war später für die Administration des Elektroinstallationsgeschäfts ihres Mannes in Bern verantwortlich. Sie arbeitet seit 1981 als Saaldame in der Spysi. Elisabeth Oehrli hat zwei Söhne und zwei Enkel und wohnt in Zollikofen.

dass es alle hörten: ‚Jetzt verlässt mich meine Servierflugere!‘» Und Elisabeth Oehrli weiss von einem Gast zu berichten, der immer am gleichen Platz sass und stets zwei mitgebrachte Knoblauchzehen in die Suppe legte. «Die Geruchsimmissionen waren beträchtlich!», schaudert es sie noch heute. Nelly Riesen doppelt nach: «Der ‚Päuli‘, ein älterer Kunde, ass jeden Tag bei uns und brachte immer die Salatsauce, ein hartgekochtes Ei sowie Gewürze und Vitaminkapseln mit. Diese Utensilien breitete er sorgfältig vor sich aus. Montags erschien er stets im Anzug, an den übrigen Tagen im Arbeits-Überkleid. Auch er ist mittlerweile verstorben.»

Die Spysi-Saaldamen – voller Erinnerungen, Begegnungen und Erlebnissen – die Gäste möchten sie nicht missen.

Peter Widmer

KURZ UND BÜNDIG

- Die Speiseanstalt der Untern Stadt Bern, besser bekannt als Spysi, offeriert seit 1877 währschafte Mittagsverpflegung während der Wintermonate.
- **Öffnungszeiten:** November bis Palmsonntag, jeweils Montag bis Freitag, Speiseausgabe von 11.30 bis 13.00 Uhr.
- **Gäste:** Lernende, Studierende, Alleinstehende, Arbeitslose, Pensionierte, Angestellte aus der Umgebung.
- **Preise (Auszug):**
 - Tagessuppe mit Brot: CHF 6.–
 - Tagessuppe, Menü mit Fleisch: CHF 12.–
- Tagessuppe, Menü ohne Fleisch: CHF 12.–
- Take Away mit Geschirr: CHF 12.–
- Take Away ohne Geschirr: CHF 13.–
- **Träger:** Vereinigte Altstadtleiste sowie Schosshalde-Ostring-Murifeld-Leist.
- Vorstand besteht aus Mitgliedern der Trägerleiste. **Präsident:** Peter Oehrli.
- Alle Helfer:innen, welche die Gäste an der Kasse und im Speisesaal betreuen, arbeiten unentgeltlich.

Weitere Infos: spysi.ch

Petfriends.ch

MURI Mit Leberdierangebot
und WasserpflanzenGümligenfeld
Feldstrasse 32aGümligenfeld
beim Kino nach

MediaMarkt

BIEL

Freiestrasse 11
2502 BielFrauenfeld, Wetzikon, Chur, Kriens, Muttenz, Allschwil, Muri, Biel, Aigle,
Sierre, Meyrin, Sion, Matran, Prilly, Locarno, San Antonino, Bellinzona,
Ebikon, Oensingen, NEU in Sirmach und ab Oktober in Lugano.

www.petfriends.ch