



Die Femme fatale liegt Claude Eichenberger besonders, die Mezzosopranistin steigert sich aber auch sonst von Jahr zu Jahr



Uwe Schönbeck verteilt den «Prost-Trost» und «kocht auch Spaghetti». Der einstige Opernsänger ist aber auch ein begnadeter Schauspieler, Kabarettist und Conférencier



Warum spielt Heidi Maria Glössner nicht öfters in Bern? In der nächsten Saison 2016/2017 dürfen Fans wieder hoffen



Annemarie Morgeneegg liebt es, verschiedenste Charaktere darzustellen und die Menschen zu berühren – in lachender, weinender oder auch nachdenklicher Weise

## Rendezvous Publikums- lieblinge Wer warum punktet

### Zur Information...

**PUBLIKUMSLIEBLING:** Unsere kleine Auswahl an Theatergrößen ist natürlich nicht vollständig, aber sie bildet die Berner Theaterszene mit kleineren und grösseren Häusern ab. Berücksichtigt wurden u.a. Konzert Theater Bern, Das Theater an der Effingerstrasse, Theater Matte/Theater Gurten, Schlachthaus, Tojo Theater und La Cappella.

**IHRE WAHL:** Wer ist Ihr absoluter Publikumsliebbling? Gehört er zu unserer Garde hier auf Seite 5, oder gibt es noch andere Favoriten aus der Theater- und Musiktheaterszene? Die Antworten der BB-Leser werden ausgewertet und publiziert. Schreiben Sie einfach unter dem Stichwort «Mein Publikumsliebbling» an: redaktion@bernerbaer.ch

Hier könnte  
Ihr Inserat stehen.

**Der  
Bernerbär –  
die Peoplezeitung.  
Mehr Glanz hat  
keine**

Jetzt anrufen:  
**031 330 39 93**

# HOLDE THEATER- HELDEN

## GASTRO-NEWS

Restaurant Henris  
Bernexpo, Bern

Bereits im dritten Jahr veranstaltet das Restaurant Henris an der Bernexpo ein Rock'n'Grill. Der Anlass wird neu auf eine Konzertreihe mit acht Abendprogrammen ausgedehnt. Nebst guter Musik werden dabei auch Köstlichkeiten vom Buffet versprochen. Die Eröffnung übernehmen am Freitag, 11. März die Berner Weltmusiker Timebelle.

MINGERSTRASSE 6, BERN  
WWW.HENRIS.CH

Kurbelbräu  
Oberbottigen

Der Name des Oberbottiger Kurbelbräus ist Programm: Das selbstgebraute Bier wird ausschliesslich per Velo geliefert. Hinter der Idee stecken zwei Triathleten aus Bern, der Jurist Peter Studer und der Investmentmanager Philip Walker. Vor etwa vier Jahren haben sie mit Bierbrauen begonnen. In der Zwischenszeit haben die beiden einen Braukurs absolviert und bei Studer im Keller seines Wohnhauses eine Mikrobrauerei eingerichtet, wie «Bernerzeitung.ch» berichtet. Ihr Ziel sei es gewesen, eine handwerkliche und geschmacklich differenzierte Alternative zu den industriellen Bieren wie etwa von Feldschlösschen & Co. zu kreieren. «Das Kurbelbräu ist ein obergäriges naturtrübes Bier mit einer intensiven Malznote», beschreibt Studer das Bier.

BESTELLUNG: CONTACT@KURBELBRAEU.CH  
WWW.KURBELBRAEU.CH

## Viel Theater macht viele Publikums- lieblinge. Eine kleine Auswahl von den ganz Grossen!

Am Samstag, 19. März, wird auf dem Waisenhausplatz der Kubus von Konzert Theater Bern eröffnet. Durchs bunte Geschehen führt der Wahlberner und Publikumsliebbling Uwe Schönbeck. Ein Anlass für uns, auf Bernerbär-Rendezvous mit Theaterhelden zurückzublicken.

TEXT PETER WÄCH  
FOTOS ANDREAS VON GUNTEN, ZVG

Sie spielen sich in die Herzen der Zuschauerinnen und Zuschauer. Mit Verve, Authentizität und Charisma. Wenn diese Akteure eine längere Zeit nicht auf einer Bühne stehen, vermisst man sie schnell und nachhaltig. So ist das bei Doyenne Heidi Maria Glössner. In Bern ist sie zurzeit selten präsent, was aber nicht bedeutet, dass sie von der Theaterbildfläche verschwunden wäre. So sorgt die in Bern lebende Film- und Theaterschauspielerin, die im Kino mit einer pikanten Szene in Sorrentinos «Youth» für Furore sorgte, auch im Theater St. Gallen für ausverkaufte Ränge: Als Claire Zachanassian in

Dürrenmatts «Der Besuch der alten Dame» und bald in der Komödie «Arsen und Spitzhäubchen». Die Lady ist ein Hit!

### Theater, Oper und Comedy

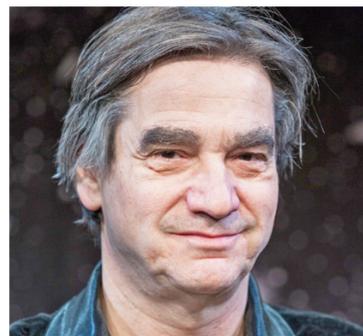
Stark präsent und sehr beliebt in Bern ist auch der Basler TV- und Theatermime Gilles Tschudi, der aktuell mit Dürrenmatts «Die Panne» im Theater Effinger begeistert. Annemarie Morgeneegg gehört auch zur Garde der Gerngesehenen. Im Theater Matte und auf dem Gurten fasziniert der «Rotschopf» nicht nur auf der Bühne, sondern ist auch gute Seele. Für Bühnenpräsenz pur sorgt die Opernsängerin Claude Eichenberger. Diese Saison in «Lohengrin» als Ortrud oder in «Rusalka» als Hexe Ježibaba. Ab dem 22. Mai singt Eichenberger in der modernen Oper «Hanjo». Christoph Keller von der Truppe PENG! Palast beeindruckte letzten Sommer in Zermatt in «The Matterhorn Story». Doraine Green und Arne Nannestad sind der lebende Beweis, dass «LITTLE Britain» auch in Bern stattfindet.



Doraine Green hat u.a. schon für die Geschwister Pfister gearbeitet, Arne Nannestad hat mit «Soapdish» sogar beste Hollywooderfahrung. Ihre Stücke sind herrlich schräg und wunderbar «ännet»



Er war «Einstein» auf dem Gurten und die Topbesetzung in «The Matterhorn Story» in Zermatt (Bild). Mit PENG! Palast ist Christoph Keller auch mal «Hardcore» unterwegs



Der Basler Gilles Tschudi («Lüthi und Blanc») ist Dauergast im Theater an der Effingerstrasse und das völlig zurecht. Seine Spiel packt ungemein, seine Ausstrahlung ist selten erreicht



Der gebürtige Österreicher Jürgen Kettner kocht im Schöngrün. Jetzt steht er im «Junge Wilde»-Finale

## Jürgen Kettner ist Koch im Restaurant Schöngrün. Jetzt steht er im «Junge Wilde»-Finale

Jürgen Kettner, der im Restaurant Schöngrün beim Zentrum Paul Klee arbeitet, steht vor dem Finale des Kochwettbewerbes «Junge Wilde». Der 27-jährige Österreicher weiss, wie er gewinnen kann.

TEXT CLAUDIA SALZMANN  
FOTO ANDREAS BLATTER

Jürgen Kettner wurde aus über 2000 Bewerbern als Teilnehmer des Kochwettbewerbs «Die jungen Wilden» ausgewählt. Ende Januar setzte er sich in der Vorausscheidung durch und steht am kommenden Sonntag in Hamburg im Finale, neben Christina Steindl und Jochachim Jaud. «Das ist starke Konkurrenz, aber ich werde mit meiner

Technik und dem Geschmack punkten», erklärt Kettner. Eine Herausforderung beim Finale sieht Kettner auch in der kleineren Küche und dem Fernsehteam, das während des Kochens die ganze Zeit Interviews führen werde. Gestern kochte er im Schöngrün noch einmal das Menü. «Nicht das Ganze, ich habe nur noch einiges angepasst.»

### 3-Gang-Menü für 10 Personen

Seit über einem Jahr arbeitet er im Restaurant Schöngrün neben dem Zentrum Paul Klee und ist seit November Chef Tournant. Davor arbeitete er eine Saison in Saas Fee und machte in Deutschland die Kochausbildung in einem 2-Michelin-Sterne-Restaurant.

«Ich fand aber erst mit 22 Jahren zu meiner Passion», erklärt der gebürtige Österreicher. Davor sei er im Maschinenbau tätig gewesen, was ihn aber nicht glücklich gemacht habe.

Beim Wettbewerb ist ein Warenkorb mit Produkten vorgegeben, die im 3-Gang-Menü vorkommen müssen. Beispielsweise Wolfsbarsch, Vanille und Iberico Pluma. «Das sind alles Produkte, mit denen ich sehr wenig koche, da wir im Schöngrün ein sehr regionales Konzept haben», erklärt Jürgen Kettner. Die Aufgabe ist es, mit den vorgegebenen Zutaten drei Gänge für 10 Personen und bis 150 Euro zu kochen. «Bei meinem Menü

## Porträt Jürgen Kettner «Junge Wilde»

trifft die Schweizer Tradition auf asiatische Leichtigkeit.»

### Hauptgang: Berner Platte

Seine Vorspeise ist ein Saibling nach Zürcher Art, der Hauptgang eine Berner Platte und als Dessert ein Rüblikuchen. «Manche Schweizer Menüs sind richtig schwer, aber man kann sie auch leichter zubereiten, was ich versucht habe.» Die asiatische Küche findet er spannend, aber in der Schweiz habe er die regionalen Produkte richtig schätzen gelernt, führt er weiter aus. «Das Konzept «from farm to table» liegt mir sehr gut», erklärt er seine Präferenzen.