

## Schwimmer vermisst

**STADT BERN** Seit Samstagabend wird in der Aare in Bern ein Mann vermisst. Nach wie vor fehlt von dem Vermissten jede Spur.

Seit Samstag kurz vor 17 Uhr wird in Bern ein Aareschwimmer vermisst. Wie die Kantonspolizei Bern gestern mitteilte, sei der Mann oberhalb des Schönaustegs ins Wasser gestiegen, daraufhin aber in Schwierigkeiten geraten. Seither fehlt von ihm jede Spur. Nach Eingang der Meldung hat die Polizei eine Suche vom Land als auch vom Wasser aus eingeleitet. Aufgrund der Dunkelheit musste die Aktion am Samstag in den späten Abendstunden unterbrochen werden. Die intensive Suche wurde im Verlauf des Sonntags fortgesetzt. Nichtsdestotrotz konnte der Mann bis Redaktionsschluss nicht gefunden werden. *mb/pd*

## In Kürze

### STADT BERN Taxi fährt in Velofahrerin

Am Samstagmorgen etwa um 5 Uhr kam es beim Berner Bollwerk zu einer Kollision zwischen einer Velofahrerin und einem Taxi. Beide waren vom Bahnhof in Richtung Lorrainebrücke unterwegs. Als das Taxi nach rechts in die Speichergasse abbog, kollidierte es aus ungeklärten Gründen mit der Velofahrerin, die stürzte. Der Taxifahrer erkundigte sich nach dem Befinden der Velofahrerin, fuhr dann aber weiter. Die Velofahrerin musste mit der Ambulanz ins Spital gebracht werden. Sie wurde leicht verletzt. Die Kantonspolizei Bern sucht Zeugen – und den Taxifahrer. *pd*

### STADT BERN Startschuss fürs Theatercafé

Heute Montag beginnen die Bauarbeiten für das Theatercafé. Die ehemalige Kornhauspost wird zu einem Restaurant umgebaut, das insgesamt 147 Plätze sowohl für die Mitarbeitenden von Konzert Theater Bern als auch für Gäste bietet. Die Umbauarbeiten dauern rund fünf Monate. Das Café kann voraussichtlich Mitte November eröffnet werden. *pd*

### BELP Pilzkontrolle ist geschlossen

Die Pilzkontrolle in Belp bleibt ab sofort geschlossen. Trotz intensiver Suche habe kein Kontrolleur gefunden werden können, teilt die Gemeinde Belp mit. Willy Gugisberg hat nach 48 Dienstjahren demissioniert, und Andreas Wenger könne das Amt aus zeitlichen Gründen allein nicht weiterführen. *pd*

### BURGDORF Autofahrer baut Unfall nach Flucht

Weil er sich einer Polizeikontrôle entziehen wollte, baute am Sonntag ein 20-jähriger Autofahrer in Burgdorf einen Unfall. Bei einer Verzweigung kam das Fahrzeug mit übersetzter Geschwindigkeit von der Strasse ab und kollidierte mehrfach mit einer Mauer. Der Fahrer und die 16-jährige Beifahrerin mussten verletzt ins Spital. *pd*

# Berner bringt Veganes nach Amerika

**STADT BERN** Seit März ist Kevin Schmid mit dem veganen Foodtruck Outlawz auf Berns Strassen unterwegs. Nun ist ein nordamerikanisches Foodfestival auf den 25-jährigen Berner aufmerksam geworden.

Alles fing mit Kochlöffeln und Spraydosen an: Der gelernte Koch Kevin Schmid arbeitete im Outlawz, einem Spaydosenladen mit integriertem Tattoostudio im Breitenrain. Erste vegane Versuche machte er am Reitschule-Festival No Borders No Nations, wo er mit Kollegen fünf Jahre einen Stand betreute. Die Idee, einen Foodtruck zu lancieren, ist im März Wirklichkeit geworden, der Truck auf Berns Strassen unterwegs und ein fester Bestandteil im Länggasser Mittag: An zwei Tagen verkauft Schmid vegane Kebabs an der Mittelstrasse, täglich Lunch bei der Sommerbar Peter Flamingo auf der Einsteinterrasse, und samstags täglich ein Brunchbuffet vor. Sein Zweimannbetrieb hat sich nach vier Monaten auf acht Angestellte vergrößert. «Ich hatte gehofft, dass es gut läuft», sagt Schmid im Büro hinter dem Restaurant Zentrum 44 an der Scheibenstrasse.

Während es in Bern lediglich einen veganen Foodtruck und einige Pop-ups und in Thun zwei vegane Restaurants gibt (siehe Box), führen etwa Nordamerikaner gar zweitägige Foodfestivals durch. Beispielsweise das vegane Festival Vegandale, welches in vier Städten durchgeführt wird. Dieses hat nun Kevin Schmid eingeladen und ihm zwei Reise-Stipendien zugesichert – eines für Toronto im August, das zweite für New York im September. «Das Vegandale hat ungefähr so viele Besucher wie das Gurtenfestival», sagt Schmid. Mit seinem Bruder wird er dort sein Essen vorstellen und verkaufen. Dafür hat er eine Küche gemietet, um vor Ort zu produzieren.

### Seitan für Gurtengänger

Schlüssel des Erfolgs dürfte Schmid's eigener Seitan sein. Das ist ein fleischähnliches Lebensmittel, welches auf ausgewaschenem Weizenmehl basiert. Nicht nur auf dem veganen Speiseplan steht Seitan, sondern auch in der japanischen Küche begegnet man diesem. Seit Jahren perfektioniert Schmid das Rezept. Diverse Kollegen hätten daran mitgearbeitet, massgeblich Zino Gemisch, der nun auch Teilhaber des Betriebs ist.

Beim Outlawz-Seitan bilden Kartoffeln die Basis. Diese und Gemüse machen rund 70 Prozent der Masse aus, mit Wasser und Weizenglutten gemischt. «Damit es zusammenhält, verwenden wir nicht Dinkel, sondern Weizen», erklärt Schmid. Zwar wolle er wenn möglich Bioprodukte verwenden, doch ihm sei Regionali-



**Foodtruck-Betreiber Kevin Schmid** reist bald nach Nordamerika, um dort seine veganen Kochkünste auszuüben.

Foto: Nicole Philipp

tät wichtiger. Nebst Seitan hat er auch einen eigenen Eistee kreiert, der sich bis nach Zürich verkauft. Zufrieden mit den Produkten sei er hingegen nie, meist würden ihm seine Freunde den letzten Ruck geben, etwas auf den Markt zu bringen.

Outlawz wird auch am Gurtenfestival im Foodboulevard anzu-

treffen sein. Anderthalb Tonnen Seitan hat Schmid dafür produziert. Die Produktion befindet sich in der Küche des Zentrums 44. Hummus lässt er sich für grosse Events anliefern, und den Rüeblisalat bereitet ein Gemüsebauer nach Schmid's Rezept zu. «Wir haben keine Ressourcen dafür, alles vor Ort zu produzieren»,

### VEGANES IN DER REGION

Die Thuner Firma **New Roots** produziert Camembert aus Cashewnussmus und einen Frischkäse «Free-the-Goat». Diesen Frühling starteten in Thun gleich zwei rein vegane Restaurants: das **V-Mond** an der Gerbergasse und das **Pure** an der Burgstrasse 6.

Bern hat bisher noch keines, aber in diesen Tagen werden zwei Lokale in Sommerpause als vegane Pop-up-Betriebe zwischen genutzt: einerseits das **Apfelgold** in der Länggasse, wo der **Summerfling** ab nächsten Don-

nerstag bis 5. August Süesses und Smoothies verkauft.

Andererseits das Café Montag in der Gerechtigkeitsgasse, wo ab heute bis Ende August das **Pop-up Gross und Stark** in Betrieb ist. Montag bis Freitag ist es von 8 bis 15 Uhr offen, Donnerstag ist Tapasnacht und am Samstag Brunch.

Das Les Amis in der Rathausgasse wiederum ist seit längerem mit einem veganen Hybridkonzept unterwegs, dort gibt es Mittagessen vom **Grünen Gaumen**. *cla*



Seitan (rechts) aus Bern. Foto: cda

## Naturfreunde lancieren neuen Führer

**NATURPARK** Die Naturfreunde lancierten einen Natura-Trail vom freiburgischen Zollhaus über den Gurnigel-Pass nach Wattenwil. Soeben ist ein neuer Taschenführer herausgekommen.

Die Wanderung startet im freiburgischen Zollhaus. Grüne Markierungen auf gelben Wanderwegweisern führen über 15,5 Kilometer zum Gurnigel-Pass, über den bestehenden Gantrisch-Panoramaweg. Diesen haben die Naturfreunde Schweiz zum Natura-Trail Gantrisch umbenannt und gleich einen neuen Wander-

führer dafür geschaffen, mit Unterstützung des Naturparks Gantrisch.

Natura-Trails sind Themenwege durch Schutzgebiete, die Lust auf das Erleben von Tieren, Pflanzen und ihren Lebensräumen wecken. Im Naturpark Gantrisch geht es um das Entdecken von Naturschätzen.

Die erste Etappe des Natura-Trails endet beim Gurnigel-Berghaus, wo man sich verpflegen und allenfalls sogar übernachten kann. Im Taschenführer sind aber auch andere Möglichkeiten aufgelistet. Und falls man lieber doch wieder nach Hause gehen will: Auf dem Gurnigel fährt mehrmals täglich ein Postauto hinunter bis ins Gürbetal oder zurück nach Zollhaus. Es ist ratsam, vorgängig den Fahrplan zu konsultieren.

Die zweite Etappe nach Wattenwil startet bei der Wasserscheide, führt zum Leitere-Pass und kurz vor dem Anstieg links hinab zum Chueberg ins Einzugsgebiet der Gürbe. Man durchquert Weiden mit vielen Bächlein, die Kinder zum Spielen einladen. Dort sind auch genügend Picknick- und Grillplätze vorhanden, bis man Wattenwil erreicht. *lfc*

**Das Buch und mehr:** [www.naturfreunde.ch](http://www.naturfreunde.ch)

sagt er. Von 11 Uhr bis 4 Uhr morgens ist der Stand offen, dazu braucht er 15 Personen, um geschätzte 2000 Portionen zu verkaufen. «Ich bin aufgeregt. Am Gurten zu sein, ist ein grosses Ding und auch ein finanzielles Risiko», sagt Schmid. Schlafen wird er während dieser intensiven vier Tage in einer Hängematte hinter dem Stand.

### Ausnahme in Notfällen

Auch Gastrolokale sind am Outlawz-Seitan interessiert. Bisher hat ihn nur das Restaurant Bogen 17 bei der Wohleibrücke auf dem Menü. Im Herbst will ihn Schmid auf den Markt bringen – an der veganen Messe Vegana in Zürich. Bis dahin tüfelt er an der Haltbarkeit, die er in einer sterileren Industrieküche erreichen kann. Gemäss Labortest sei der Seitan zweieinhalb Wochen haltbar, Schmid's Ziel sind vier Wochen.

Seit vier Jahren ist Schmid Veganer. Er verlor nach der Ernährungsumstellung 10 Kilo Gewicht. Sprüchen über Veganismus begegnet er mit Humor. «Das stärkste Tier der Welt ist ein Elefant, und der ist vegan», meint er. Ein Lächeln huscht über seine Mundwinkel. Ausnahmen, nicht vegan zu essen, gibt es für ihn nur in Notfällen, wie etwa, als er sich in Mexiko beim Surfen ein Bein brach, sechsfach. Aber es gehe nicht um ihn, sondern um den Gedanken: «Jede Mahlzeit ohne Fleisch zählt.»

### Berner Seitan in New York

Der 25-Jährige absolvierte die Kochlehre im bodenständigen Restaurant Harmonie beim Zytglogge. «Dort habe ich das Handwerk von Grund auf gelernt», schwärmt er. Bald fand er den Weg in die alternative Gastronomie: Er arbeitete im Punto beim Tramdepot Burgernziel, im Wartsaal in der Lorraine und im Sous le Pont in der Reitschule, wo er erstmals der veganen Küche begegnete.

Dass seine Kunden besonders grün seien, denkt er nicht, doch die junge Generation sei offener als die ältere. Wenn jemand bei ihm explizit einen Kebab bestelle, verkaufe er den, ohne zu betonen, es sei kein Fleisch. «Praktisch niemand, der probiert hat, ist weggelaufen.»

Festivals, Caterings, fixe Engagements – so hat er sich das nicht vorgestellt. «Mein Fokus lag eigentlich auf dem Mittagsgeschäft», gibt er zu. Lukrativ sei es zwar nicht, vor allem, wenn man faire Löhne zahle und das übrige Geld reinvestiere. Für den Foodtruck-Betrieb findet er nicht nur lobende Worte: «Es klingt so gut, dass man mit dem Truck überallhin fahren kann. Aber mal steigt die Batterie aus, ein Kabel ist durchgebrannt, Strom fehlt, oder Öl ist ausgelaufen.» So könne er sich früher oder später auch vorstellen, sesshaft zu werden.

Claudia Salzmann

## Hüpfhalle ist offen

**BELP** Seit dem Wochenende ist in Belp die Trampolinhalle von Bounce Lab geöffnet. Sie befindet sich an der Flugplatzstrasse 2. Früher waren in der Halle die Tennishalle Sportscore und das Kartpalais Belpmoos untergebracht. Die Anlage ist von Dienstag bis Sonntag geöffnet, während der Ferien auch am Montag. An manchen Tagen ist eine Online-Reservation nötig. Infos unter [www.bouncelab.ch](http://www.bouncelab.ch). *rei*