Auch Buddha hat Hunger

Spitalgasse Bern Nicht reden, nur kauen: Das neue Gastroangebot Eat Oryoki an der Spitalgasse setzt auf Essen in absoluter Stille. Was löst das in Gaumen und Geist aus?

Jürg Steiner

Pioniere der Gastronomie der Stille; Dominic Senn und Josephine Scherler, das Gründerteam von Eat Oryoki. Fotos: Raphael Moser

Als Laie stellt man sich einen Abstecher aus dem agendagetakteten Alltag in die Praxis des Zenbuddhismus ziemlich anspruchsvoll vor. Zen beschäftigt sich mit dem Nichts, der Konzentration auf den Moment, in dem nichts passiert und es deshalb nichts zu sagen gibt, und das bringt den irrlichternden Geist zweifellos zur Ruhe. Dorthin zu kommen allerdings riecht nach harter mentaler Arbeit, Verzicht, Askese.

Nun bietet ein neues Berner Gastrokonzept einen rund halbstündigen Ausflug in die Versunkenheit von Zen, verbunden mit einem gesunden, schmackhaften, vegetarischen oder manchmal veganen Lunch. Für 25 Franken, alles inklusive, gibt es Meditation für den Geist und Genuss für den Gaumen. Geht das wirklich zusammen?

Die Kombination ist bestens erprobt, denn in zenbuddhistischen Klöstern wird sie seit Jahrhunderten mit dem Ritual Oryoki zelebriert. Auch Buddha hat gelegentlich Hunger. Das gesunde Essen ist Teil der täglichen Praxis von Zenmönchen, allerdings muss man sich darunter nicht lukullische Gelage vorstellen, sondern schweigendes Essen im Meditationssitz. Man nimmt so viel zu sich, bis der Körper satt ist, weder isst man über den Hunger, noch lässt man Reste auf dem Teller zurück. Ein uraltes Prinzip, das tönt wie ein Rezept eines Ernährungsberaters gegen Übergewicht und Food-Waste gleichzeitig.

Challenge fürs Hüftgelenk

«Wir wollen versuchen, das Konzept von Oryoki mit unserer westlichen Weltlichkeit zu verbinden», sagt Dominic Senn. Er steht im Dachstock der Spitalgasse 40 in einem luftigen Raum von Dayayoga, einem der grossen Berner Yogastudios. Hier hat Senn, der selbst ausführlich in Zenklöstern meditierte, sich für seinen Gehversuch als Gastronom eingemietet. Zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Josephine Scherler gründete Senn Eat Oryoki, ein Start-up, das «Essen in Stille» anbietet.

20 Einzeltische sind im Yogashala von Dayayoga gedeckt, Essstäbchen, ein Löffel und eine Wasserflasche, in der ein Minzeblatt schwimmt, stehen und liegen bereit. Wobei die Tische bloss ein paar Zentimeter hoch sind. Man setzt sich auf das Kissen, auf die Knie oder mit gekreuzten Beinen, und es wäre falsch, nicht darauf zu reden zu kommen: Für steife Hüftgelenke ist Essen im Oryoki-Modus eine mittlere Herausforderung.

BZ-Redaktor Jürg Steiner lässt sich im Meditationssitz auf die vegetarische Mahlzeit ein.

Senn hat auch daran gedacht. Er zimmerte Meditationsstühlchen, die es auch verkümmerten Bürostuhlrücken erlauben, so aufgerichtet zu bleiben, dass die Energiebahnen entlang der Wirbelsäule ungeknickt bleiben.

Und ja, dann ist Stille. Alle Gäste sitzen auf ihren Kissen; Reden, Smartphone-Checken, die Zeitung lesen, alles nicht gestattet. Zu spät kommen ebenso wenig: Punkt 12.15 Uhr schliesst die Tür. Zu sagen gibt es ohnehin nichts mehr, weil das Menü klar ist: Es gibt für alle das Gleiche – diesmal ist es die sardische Pasta Fregola, gemischt mit Zucchini, Zitrone, Kräutern und Verveine, zum Dessert wird ein kleiner Becher Quark mit Beeren gereicht.

Anders satt geworden

Alles sehr fein zubereitet von Eveline Gurtner Haussener, die mit ihrer Firma Essenmachtfreunde als selbstständige Catererin unterwegs ist. Aber schliesslich ist das Aufregende weniger, was im Gaumen passiert. Sondern wie der Geist reagiert. Da sitzt man nämlich latent unentspannt in seinem Sitz, und zu Beginn besteht das Ergebnis der Konzentration auf sich selbst und die Stille vor allem darin, dass man alles haarfein hört. Das Magenknurren der Mitesserinnen und Mitesser zum Beispiel, was reflexartig dazu führt, dass man sich innerlich noch mehr zusammenzieht, weil man um keinen Preis mit eigenen Körpergeräuschen auffallen will.

Erstaunlich am Oryoki-Essen ist jedoch, wie schnell sich dieser Konformitätsdrang verflüchtigt. Es sind nur wenige Minuten, in denen man schweigend die sardische Pasta kaut, und man hat vergessen, dass einem andere Leute zuhören oder zuschauen könnten.

Plötzlich ist man ausgelastet mit dem Versuch, den Geschmack der Verveine auf der Zunge auszumachen. Urplötzlich schwebt die schweigende Bedienung wieder herein und offeriert Nachschlag. Aber die ursprüngliche Befürchtung, an der kleinen Portion nicht genug zu kommen, hat der Gewissheit Platz gemacht, wie wenig es braucht, um satt zu werden – wenn man aufmerksam auf den Körper achtet.

War das jetzt der erste Schritt zur Erleuchtung? «Wir sind fünf Freunde, die glauben, die Welt verbessern zu können», sagen Dominic Senn und Josephine Scherler über das Team. Ambitioniertheit und heitere Gelassenheit schliessen sich im buddhistischen Weltbild nicht aus.

Eat Oryoki serviert bis Ende Jahr jeden Freitagmittag um 12.15 Uhr bei Dayayoga. Anmeldung zwingend (www.eatoryoki.ch).

Nach Campus-Debakel

Grosser Rat Grundstückamt unter der Lupe.

Die Geschäftsprüfungskommission des bernischen Grossen Rats (GPK) hat beschlossen, das kantonale Amt für Grundstücke und Gebäude (AGG) näher unter die Lupe zu nehmen. Sie tut dies aufgrund verschiedener Prüfberichte der letzten Zeit, aber auch wegen der grossen Zahl von hängigen Bauprojekten des Kantons.

Das AGG geriet diesen Mai in die Schlagzeilen, als bekannt wurde, dass der Campus Biel der Berner Fachhochschule später bereit stehen wird als geplant und vermutlich teurer zu stehen kommt. Unter der Verantwortung des AGG werden solche und andere Projekte des Kantons Bern verwirklicht. Im Juni gab dann der kantonale Baudirektor Christoph Neuhaus bekannt, er habe den interimistischen AGG-Leiter und Kantonsbaumeister Angelo Cioppi freigestellt.

Als im vergangenen November der frühere AGG-Co-Vorsteher die Kantonsverwaltung verlassen habe, habe die Baudirektion dieses Amt extern unter die Lupe nehmen lassen. Diese externe Expertise habe Probleme aufgezeigt, sagte Neuhaus. Unter anderem diese Expertise veranlasste die GPK laut einer Mitteilung des bernischen Grossen Rats vom Freitag, das AGG unter die Lupe zu nehmen. *(sda/flo)*

Neue Regeln für Kiesbranche?

Berner Kiesabbau Die Regierung stellt dem Parlament Grundsatzfragen.

Der Regierungsrat will vom Kantonsparlament wissen, welche grundlegenden Veränderungen es im Bereich Abbau, Deponie und Transport künftig braucht. In einem am Freitag vorgelegten Controllingbericht werden die Fragen aufgeworfen.

Dabei geht es unter anderem um Kompetenzfragen wie jene, ob die Regionen weiterhin für die Richtplanung im Bereich Abbau, Deponie und Transport verantwortlich sein sollen. Eine Möglichkeit wäre, diese Verantwortung dem Kanton zu übertragen.

Eine andere Frage zielt darauf ab, dass die Träger grosser Bauprojekte verpflichtet werden könnten, projektspezifische Deponien zu planen. Auch der Kanton könnte eigene Aushubdeponien planen und realisieren.

Kartell aufgedeckt

Das Kiesgeschäft ist in den letzten Jahren im Kanton Bern in die Schlagzeilen geraten, nachdem die Wettbewerbskommission 2015 ein Kies- und Betonkartell aufgedeckt hatte. Zwei Firmen wurden verurteilt, zogen das Verdikt jedoch ans Bundesverwaltungsgericht weiter. Dort ist der Fall noch hängig. Auch Verfahren gegen weitere Firmen sind noch nicht erledigt. Der erste, noch nicht rechtskräftige Entscheid der Wettbewerbskommission warf Fragen auf, inwiefern der Kanton stärker auf den Bereich Abbau, Deponie und Transport Einfluss nehmen soll. Auch die Politik drängte auf Massnahmen.

Engpässe befürchtet

Im Controllingbericht erstattet die Regierung nun Bericht, wie die Forderungen umgesetzt wurden oder noch werden sollen. Mit dem Sachplan Abbau, Deponie, Transporte soll sichergestellt werden, dass im Kanton stets genügend Gesteinsmaterial fürs Bauen zur Verfügung steht. Ebenso muss genügend Raum für die Entsorgung von Aushub und mineralischen Bauabfällen bestehen. Der Bericht kommt zum Schluss, dass im Kanton Bern genügend Abbaureserven gesichert sind. Anders sieht es bei den Reserven für Ablagerung und Entsorgung aus. Dort stehen planerisch zwar genügend Kapazitäten zur Verfügung, diese sind aber oftmals kurzfristig nicht verfügbar.

Das Problem: zwei Drittel der Entsorgungsmaterialien sind zum Auffüllen von Abbaustellen vorgesehen. Doch in diesen Kiesgruben läuft zum Teil noch der Abbau oder die Flächen werden von den Betrieben anderweitig noch benötigt. *(sda)*