

Seine Kunst passt auf eine Wand – oder auch auf eine Briefmarke

Wieder Montag Ein Film dokumentiert das 50-jährige Schaffen des Muriger Künstlers Oskar Weiss. Sein vielfältiges Werk ist fast immer von einer heiteren Note durchdrungen.

Markus Dütschler

Starkoch Oskar Marti («Chrüter-Oski») ist hier, der Musiker Peter Reber, der Kulturförderer Hugo Ramseyer und der Materialchef der Muriger Feuerwehr. Was haben die drei miteinander zu tun? Sie und etliche andere kommen in einem Film vor, der das Leben des 75-jährigen Künstlers Oskar Weiss dokumentiert (kleiner Text). Das Premierenpublikum im voll besetzten Lichtspiel staunt über das vielfältige Werk, das Weiss in einem halben Jahrhundert geschaffen hat.

Wer Weiss in seinem Muriger Atelier besucht, ist von dessen Arbeiten rundum umgeben: Gerahmte Bilder lehnen an der Wand, Plakate kleben an der Türe (etwa jenes zur Berner Fastnacht), Bücher füllen die Regale. Und oft, wenn die Rede auf ein bestimmtes Thema kommt, holt Weiss etwas vom Dachgeschoss oder vom Nebenraum.

Wie bei mancher Künstlerkarriere fing alles bescheiden an. Weiss absolvierte in Zürich an der Kunstgewerbeschule eine

«So ganz still ist das Stilleben bei mir nicht.»

Grafikerausbildung. Dort sei ihm ein solides Handwerk beigebracht worden – und der Sinn, Aufträge zeitgerecht auszuführen. Ein Besucher der Aufführung im Lichtspiel meinte, Weiss sei der «Spitzweg des 21. Jahrhunderts», der Maler, dessen berühmtes Bild einen armen Künstler in einer undichten Mansarde zeigt. Weiss hauste 1969 nicht so, sondern aus Budgetgründen vorerst bei den Eltern und bemühte sich um Aufträge. «Ich hatte weder Gönner noch ein Netzwerk – nichts.» Das änderte sich allmählich. Die Migros-Tochter Ex Libris war von einem Titelblattentwurf für ihr Kundenmagazin angetan, die Satirezeitschrift «Nebelspalter» druckte seine eingesandten Zeichnungen ab, ein Werbebüro gab ihm Grafikaufträge.

Schalk durchdringt Werke

Ein frühes grösseres Werk, das wenige kennen, waren 1980 die Wandbilder in der Cafeteria des Verteidigungsministeriums. Dieses hiess EMD und nahm sich dessen hinstellen. Zumindest in der Kaffeepause hatten die gestrengen Militärs ein Grinsen auf den Lippen: Altmodisch uniformierte Soldaten werfen zum Beispiel von einem Doppeldecker stachelige Kakteen als Bomben hinter. Der «Bilderfinder» hat sich auch der Maltechnik des Aquarells gewidmet. Oder dem alten Genre des Stillebens. «So ganz still ist es bei mir nicht», sagt Weiss schmunzelnd. In der Tat: Wer den Teller mit den gesunden und dem einen faulen



Ein halbes Jahrhundert Künstler: Oskar Weiss in seinem Atelier in Muri. Foto: Adrian Moser

Apfel betrachtet, merkt, wie sich die gesunden Früchte indigniert an den Tellerrand drängen. Früchte, Essen, Wein: Das alles liebt Weiss, dessen Sache das asketische, selbstverzehrende Leiden an der Welt nie war. Als «Chrüter-Oski» Kinder zum Selberkochen motivieren wollte, erfand der andere Oski die Katze Cocolino, die es sogar auf eine Schweizer Briefmarke schaffte. Als Peter Rebers Kinderlied-Hit vom «Hippigschpängstli» als Kinderbuch erscheinen sollte,

Der Maler, der früher auch gesungen hat

Die Filmerin Miriam Ernst (Bern und Amsterdam) hat eine Doku über den Künstler gedreht: «Oskar Weiss, Bildererfinder: Das Lächeln der Linien». Es zeigt die heitere, satirische und poetische Bilderwelt, die er in 50 Jahren geschaffen hat. Der einstündige Film lässt Weggefährten und Angehörige zu Wort kommen. Der sehr geschickte Gitarrist und Sänger Weiss dürfte für viele eine Wiederentdeckung sein. In einer TV-Aufnahme von 1971 singt er, der nicht den Berner «Troubadours», sondern den «Trouvères» angehörte, das

war klar, wer sich des Wesens mit liebevoller Fantasie annahm.

Rettungsinsel Schweiz

Einem Genre hat Weiss zu neuer Blüte verholfen: dem Herbarium. In früheren Zeiten studierten Apotheker kolorierte Zeichnungen von Heilkräutern mit Texten über deren Wirkung. Weiss, dessen Gattin bis vor einigen Jahren eine Apotheke führte, hat eigene Pflanzen mit sehr speziellen Eigenschaften erfunden, die er im altertümlichen

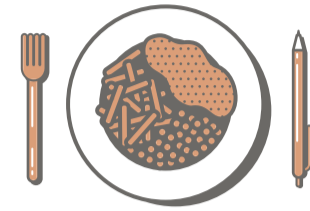
Wissenschaftsjargon umschrieb, die «Kriminelke» etwa. Auch in der Önologie hat Weiss Spuren hinterlassen. Im Buch «Weinfestival» zu Oskars fidelen Streifzügen durch Äthanolien lernt man Trauben der Sorte «Wolliser» kennen, deren Früchte verdächtig Wollknäueln ähneln – ein doppelter Gag.

Wenn Weiss auf 50 Künstlerjahre zurückblickt, wird ihm bewusst, «dass es keineswegs selbstverständlich ist, dass ich hier sitze und erzähle». Seine Eltern flohen nach der Reichspogromnacht in die Schweiz, doch war es eine prekäre Existenz. Es bedurfte mancher Kämpfe mit Bürokraten, bevor die Familie 1954 in Bern wieder zusammenfand. Zur Schoah hat Weiss für den Jüdischen Friedhof eine Gedächtnisstätte entworfen: ein Davidsstern, wie vom Blitz gespalten, in einem an die Klammern erinnernden Halbrund. Dort sollten Rosen wachsen, doch es ist zu schattig, weshalb sich Efeu breit macht. «Ein Kunstwerk verändert sich, oft anders, als es der Künstler plante.»

Begegnungen mit Menschen
wiedermontag.berbund.ch

Aufgetischt

Kreativer Business Lunch in historischem Hause



Zum Äusseren Stand, Bern Ein Koch mit bekanntem Namen ist seit kurzem wieder in der Bundesstadt aktiv. Die Rede ist von Werner Rothen, dem früheren Chef des Gourmet-Tempels Schöngrün beim Zentrum Paul Klee. Zuletzt kochte Rothen im Il Grano in Büren, wo es offenbar aber zu Reibungen mit dem Besitzer kam. Nun hat Rothen das Restaurant zum Äusseren Stand in der Zeughausgasse übernommen, ein Berner Traditionsort, der bisher aber weniger wegen seiner Küche, sondern mehr wegen seiner Geschichte bekannt war: Im Saal im ersten Stock des Hauses beschloss die Tagsatzung der Schweizer Kantone im Jahr 1848 die erste Bundesverfassung. Und in den zehn darauffolgenden Jahren tagte hier der Ständerat.

Wir nehmen an diesem Mittag im Erdgeschoss Platz, denn der geschichtsträchtige Saal wird nur für Gruppen geöffnet. Die Gaststube ist immer noch mit grünem Täfer ausgekleidet, an den Tischen parlieren Privat- und Geschäftsleute in gedämpftem Ton. Der überfreundliche Kellner – er wird sich jeweils beim Abräumen der Teller bei uns bedanken – bringt uns die Speisekarte. Neben einem schlanken, aber ansprechenden A-la-carte-Angebot gibt es mittags einen Business-Lunch (drei Gänge Fr. 48.–/vier Gänge Fr. 62.–).

Wir wählen das Mittagmenü und freuen uns über das umgehend eintreffende Amuse-Bouche: Werner Rothens Interpretation von Croque Monsieur. Dabei hat er den Schinken durch Lachs ersetzt – und auf dem kleinen Brotstück wurde mit Apfelsauce etwas violetter Basilikum befestigt – eine gelungene Kombination.

Geschmacklich und optisch nicht weniger gelungen fällt der erste Gang aus: Tranchen

von gebeiztem Thon auf Avocado-mousse, garniert mit intensiven schwarzen Oliven, Ingwerscheiben sowie etwas Kresse und Schnittlauch.

Mit der Hauptspeise begeben wir uns dann in wärmerere Gefilde: Auf dem Teller finden sich sowohl ein perfekt angebratenes Stück Kalbsfilet wie auch ein geschmortes Stück Kalbsbacke in feiner Morchelsauce. Neben etwas Gemüse wird das Fleisch von einem «Maniok-Cheddar-Mille-Feuille» begleitet. Wir schätzen die Bemühung, Abwechslung in die Sättigungsbeilagen zu bringen. Doch im Zweifelsfall würden wir dann doch den klassischen Kartoffelgratin wählen.

Das Dessert besteht aus einer wilden Mischung von frischen Erdbeeren, einem kleinen Brownie, gehackten und mit einer Art Ricotta vermengten Pistazien und einer cremigen Glace mit Olivenöl. Auch wenn Olivenöl nicht nur bei Rothen auf dem Dessertteller landet, schätzen wir den kreativen Ansatz und die gelungene Umsetzung. Anschliessend werden ein Praliné sowie ein Florentinerli offeriert – auch dem Begleiter, der keinen Espresso bestellt hat.

Adrian Hopf-Sulc

Die Rechnung, bitte

Karte: Mittags jeweils ein Menü sowie A-la-carte-Gerichte, am Abend drei Menüs und eine grössere A-la-carte-Auswahl, darunter auch Klassiker wie Wiener Schnitzel und Hackbraten. **Preise:** Gehoben, aber im guten Verhältnis zum Gebotenen. Hauptgerichte 28 bis 58 Franken, Abendmenüs 58 bis 145 Franken. **Kundschaft:** Eher im gesetzteren Bereich. Das Restaurant wird gerne für geschäftliche und private Besprechungen besucht. **Öffnungszeiten:** Montag bis Samstag jeweils 11 bis 14 Uhr und 18 bis 23.30 Uhr. **Adresse:** Restaurant Zum Äusseren Stand, Zeughausgasse 17, 3011 Bern, Telefon 031 329 50 50, www.aeussererstand.ch.

Weitere Aufgetischt-Folgen auf
aufgetischt.berbund.ch

Nachrichten

Neues Stimmlokal am Abstimmungssonntag

Stadt Bern Wegen des gleichentags stattfindenden Fussball-Cupfinals zwischen dem FC Thun und dem FC Basel verlegt die Stadt Bern am Abstimmungssonntag vom 19. Mai das Stimmlokal im Bahnhof ins benachbarte Generationenhaus. Damit will die Stadt eine ungestörte Stimmabgabe sicherstellen, wie sie mitteilt. Anpfiff des Spiels im Stade de Suisse ist zwar erst um 14 Uhr, doch dürften viele Fans bereits im Verlaufe des Morgens anreisen. Stadtbernerinnen und Stadtberner, die ihren Stimmzettel am Sonntagmorgen am Bahnhof in die Urne werfen möchten, müssen dies also beim Empfang des Generationenhauses am Bahnhofplatz 2 tun. (sda)

Ostermundigen für Pariser Abkommen

Klimapolitik Mit fünf Jahren Verspätung hat auch Ostermundigen einen Energierichtplan. Das Ostermundiger Gemeindeparlament genehmigte diesen an seiner letzten Parlamentssession einstimmig. Auch die SVP, die sich auf nationaler Ebene gegen verschärfte Regeln für Klimaschutz stellt, hiess den Richtplan gut. Sie wehrte sich allerdings dagegen, dass die Ziele des vor zweieinhalb Jahren abgeschlossenen Pariser Klimaabkommens in den Ostermundiger Energierichtplan aufgenommen werden. Erfolglos. Der Rest der anwesenden Parlamentarier und Parlamentarierinnen überstimmte die SVP mit 23 zu 7 Stimmen bei einer Enthaltung. (nj)