

# Nachrichten aus der Küche

## Das Museumsquartier Bern macht sich auf den Weg



Die Entwicklung des Museumsquartiers Bern ist ein gross angelegter Veränderungsprozess. Er ist in der Aufbauphase auf vier Jahre ausgelegt. Beteiligt sind elf Institutionen aus verschiedenen Disziplinen, mit unterschiedlichen rechtlichen und organisatorischen Strukturen, aber einem gemeinsamen Ziel. Wir brauchen Raum für Experimente, Zeit für Lernerfahrungen und den Blick fürs Ganze. Seit dem 1. Juli 2021 machen wir uns zusammen auf den Weg.

2022 beginnen wir in interdisziplinären Arbeitsgruppen, mit den Mitarbeitenden aus den verschiedenen Institutionen ein Organisationsmodell zu erarbeiten. Wir entwickeln gemeinsame Vermittlungs-, Bildungs- und Ausstellungsformate, wagen uns an das städtebauliche Projekt und konzipieren ein gemeinsames Marketing. Den Boden dafür haben wir im Sommer und Herbst 2021 gelegt, indem wir uns erst einmal kennenlernten, Wissen und Ideen sammelten und uns dem grossen Projekt Museumsquartier Bern in ersten Schritten annäherten. Es entstanden Aktionen und Veranstaltungen für Mitarbeitende – und für interessierte Berner:innen: Fahnenrituale, Erkundungsspaziergänge, Workshops, ein grosses Sommerfest ... und Stammtische.

Seit August 2021 wird jeden Dienstag ein Stammtisch organisiert: Jemand aus den Mitgliedsinstitutionen kocht, und jeweils zehn Mitarbeitende aus den anderen Organisationen essen zusammen und tauschen sich aus. Diese Mittagessen erweisen sich als ein sehr wichtiges Format: Am Küchentisch lernen Menschen, die seit Jahren in benachbarten Institutionen arbeiten, sich auf informelle Weise kennen – es werden Inhalte, Ressourcen, Projekte und Ideen diskutiert, und Pläne für gemeinsame Aktivitäten geschmiedet. So wurden in den letzten Monaten Koalitionen gebildet. Es ist erwünscht, dass der Hunger mit dem Essen wachse.

Aus dem Archiv des Stammtisches des Museumsquartiers Bern:

Am Dienstag, 21. September 2021, bereitete Andreas Bach, Betriebstechniker am Bernischen Historischen Museum, eine vegane Paella zu. Wir sprachen über Konservierung, Einstein, die Geschichte des Museums für Kommunikation, unsichtbare Arbeit und Tauben.

ANDREAS BACHS VEGANE PAELLA\*  
Für 10 Personen

#### VORBEREITEN:

120 g Soisson-Bohnen während 12 h einweichen und 40' kochen, abgessen  
Tempeh + Tofu in Würfel schneiden, in einer Marinade von Zitronen, Ketchup, Ahornsirup, Senf, Cashewnuss + Sojasauce einweichen

1 dl Olivenöl erhitzen

2 Zwiebeln fein gehackt 5' anbraten

2 rote + 2 gelbe Peperoni in Streifen, 1 Fenchel (oder 1 Zucchini) in Streifen begeben, bei mittlerer Temperatur 6' bräunen

3–4 Knoblauchzehen (zerdrückt) begeben, 1' weiterbraten

3–4 Lorbeerblätter, geräuchertes Paprika, Kurkuma + Cayennepfeffer begeben

600–750 g Reis 2' einrühren

Mit 2 dl Sherry (sec) ablöschen, 1 TL Safranfäden einrühren, 1' aufkochen

Tofu + Tempeh anbraten, zufügen

Mit Bohnen, Kalamata-Oliven, halbierten Flaschentomäthen, Petersilie + Zitronenspalten garnieren

Zugedeckt 10' ziehen lassen

\*Dank an Ottolenghi für die Inspiration

Über die internen Prozesse im Museumsquartier Bern werden wir im Laufe des Jahres regelmässig auf unseren Kanälen berichten.

Das Publikum kann ab dem Frühling wieder in unserem Museumsgarten an der Helvetiastrasse verweilen. Der Verein Spielrevier plant dort ein neues Projekt für und mit Kindern. Unsere Fahnenrituale werden weiterhin jeden Monat stattfinden. Verschiedene Expert:innen werden Spaziergänge im Quartier begleiten und weitere Mitmachaktionen sind geplant. Bitte vormerken: Am Freitag, 26. August 2022, organisieren wir unser zweites grosses Sommerfest in Form einer Kultur-Chilbi. Herzlich willkommen!

● Sally De Kunst, Geschäftsführerin Museumsquartier Bern

Für weitere Informationen zum Museumsquartier Bern: [mqb.ch](http://mqb.ch)