



Migrantinnen und Migranten prägen unsere Stadt: Anlass vom 12. Dezember 2016, Sternensaal
Bümpliz, Bümplizstrasse 119, 3018 Bern

REFERAT VON GEMEINDERÄTIN FRANZISKA TEUSCHER,
DIREKTION FÜR BILDUNG, SOZIALES UND SPORT

Es gilt das gesprochene Wort

Sehr geehrte Damen und Herren

Sehr geschätzte Gemeinderatskolleginnen und -kollegen

Sie haben es gehört: Migrantinnen und Migranten prägen unsere Stadt. Das ist auch gut so und selbstverständlich. Denn Migrantinnen und Migranten machen einen sehr grossen Teil unserer Stadtbevölkerung aus. Viele Menschen, die in der Stadt Bern leben, sind Migrantin oder Migrant, oder haben Eltern, die migriert sind. Migrantinnen und Migranten sind Arbeitnehmende, Eltern, Schülerinnen und Schüler, Lernende, freiwillig engagiert und vieles mehr. Sie zahlen Steuern und sind Teil des Wirtschaftslebens. Sie tragen zu unserer Stadt in sehr vielfältiger Art und Weise bei – doch leider nicht in ganz allen Bereichen. So ist die politische Mitsprache für Migrantinnen und Migranten, die nicht eingebürgert sind, sehr eingeschränkt. Sie können weder wählen noch abstimmen, was ich sehr bedaure. Wenigstens gibt es seit November 2016 nun die Möglichkeit, mit der Partizipationsmotion dem Stadtrat ein Anliegen zu unterbreiten. Es würde mich sehr freuen, wenn dieses Instrument genutzt wird, und damit die Spuren der Migrationsbevölkerung auch politisch noch sichtbarer werden.

Ein Bereich, der ganz klar auch durch Migrantinnen und Migranten geprägt wird, ist das Essen. Heute darf ich Ihnen mein Quartier und die dort sichtbaren Spuren der Migrationsbevölkerung im Bereich der Gastronomie und Kulinarik vorstellen. Gerne nehme ich sie mit auf einen kleinen, natürlich nicht vollständigen Rundgang durch die Länggasse.

Wo anfangen? Am einfachsten vielleicht in den privaten Küchen: Olivenöl findet man heute in jedem Haushalt. Es prägt unsere Küche mittlerweile stärker als Aromat oder Maggi. Die Firma Knorr hat 1838 übrigens in Heilbronn in Deutschland ihren Anfang

genommen. Und Maggi ist ein Unternehmen, das vom Sohn eines italienischen Immigranten gegründet wurde.

Für die auf einem Spaziergang sichtbaren Spuren der Menschen, die das Olivenöl und vieles andere mehr in unsere Küchen brachten, beginnen wir an der Bühlstrasse bei der «Casa d'Italia». Ab der Jahrhundertwende arbeiteten viele Italiener auf Berner Grossbaustellen: Das Uni-Hauptgebäude, das Stadttheater und die Kornhausbrücke wurden gebaut. Lange Zeit stellten die Italienerinnen und Italiener die grösste ausländische Bevölkerungsgruppe in der Länggasse – heute sind es Einwanderer aus Deutschland. 1937 konnte die italienische Gemeinschaft dann die «Casa d'Italia» erwerben. Am Anfang war sie vor allem ein Ort, um günstig einen Teller «Pasta» zu essen. Rasch war die Casa aber auch Treffpunkt, Vereinslokal und vor und während des Zweiten Weltkriegs galt sie als eigentliches antifaschistisches Zentrum in Bern. Auch meine politischen Wurzeln sind hier gut verankert: die Casa diente für viele politische und gewerkschaftliche Sitzungen als Sitzungslokal.

Gehen wir nun quer durchs Quartier an die Zähringerstrasse zum Restaurant «A Família Portuguesa». Obwohl die portugiesische Zuwanderung in die Schweiz schon eine lange Geschichte hat und die Portugiesinnen und Portugiesen die viertgrösste Ausländergruppe in Bern sind, haben sie bisher wenig Spuren in der Gastronomie hinterlassen. Die «Família Portuguesa» ist diesbezüglich eine Ausnahme.

Bei der Unitobler treffen wir auf ein türkisches Restaurant, das «Ali Baba». Wirt Ali Biçer ist einer der vielen Gastronomen mit Migrationshintergrund, die aus der Not eine Tugend gemacht haben. Die Spezialitäten aus der Heimat waren für ihn das Sprungbrett in die Selbständigkeit. Ali Biçer ist ausserdem Dichter, Filmemacher und Kochbuchautor.

Auch der «Tulsi»-Wirt Raj Rochemuttu – sein Lokal liegt in der Nähe des vonRoll-Areals – war nicht immer selbständiger Gastronom. Er hat jahrelang im Gastgewerbe und in anderen Branchen gearbeitet und übernahm dann das Restaurant, als die Vorgänger Mühe hatten, eine Nachfolge zu finden. Dies ist nicht ganz erstaunlich, denn 51 Prozent aller Arbeitsstunden im Gastgewerbe werden von Ausländerinnen und Ausländern geleistet. Und für Migrantinnen und Migranten ist es oftmals einfacher, sich im Bereich der Gastronomie als in anderen Branchen selbständig zu machen. Die Nachfrage nach «fremdländischen» oder «exotischen» Restaurants ist gross. Aber wir dürfen nicht vergessen: Während wir genussvoll im indischen Restaurant dinieren, haben

Inderinnen und Inder auf dem Wohnungsmarkt heute oft Mühe, eine Wohnung zu finden – wegen ihrer gewürzreichen Küche.

Gehen wir nun weiter an die Gesellschaftsstrasse – hier stossen wir auf das Restaurant «Injera». Das nach dem typischen Fladenbrot benannte Restaurant bietet äthiopische Spezialitäten an. Das Restaurant zeigt damit die Ankunft einer jüngeren Zuwanderer-Gruppe auf. «Äthiopien liegt gleich um die Ecke» – hat «Der Bund» über das Restaurant von Awraris Girma geschrieben.

Tatsächlich haben Globalisierung und Migration dazu geführt, dass die «Welt», sogar in der Länggasse, immer nur um die Ecke liegt. Das ist bereichernd. Leider gibt es auch negative Auswirkungen der Globalisierung: Menschen und Güter werden bisweilen «verschoben», wie sich das aus der Marktlogik gerade ergibt. Dies hat unter anderem auch auf den Schweizer Arbeitsmarkt einen negativen Einfluss. Etwa, wenn Arbeiten, die früher in der Schweiz verrichtet wurden, heute aus Kostengründen in anderen Ländern erledigt werden.

Positiv an der Globalisierung ist hingegen, dass Wissen und Bildung weltumspannend sind, und Begegnungen «mit der ganzen Welt» möglich sind. Auch für Nahrungsmittel müssen wir heute nicht mehr wie früher beschwerlich reisen, um beispielsweise in den Orient zu gelangen. Der Orient ist glücklicherweise bei uns vor die Haustür gekommen: Orientalische Spezialitäten findet man etwa im Ham Ham an der Zähringerstrasse oder in der Pittaria am Falkenplatz. Damit sind wir nicht nur im Orient, sondern auch fast am Bahnhof angelangt. Hier endet unser kulinarisch-gastronomischer Rundgang und ich übergebe das Wort an den nächsten Redner.

Vielen Dank!