

Die Vizepräsidentin der USA als Motiv

Glaskünstler aus Niederösterreich In der Pandemie erlangt Simon Berger Bekanntheit: Er bekommt einen Auftrag aus den Vereinigten Staaten von Amerika und porträtiert Kamala Harris in Glas.

Pauline Jacobi

In Simon Bergers Atelier wird hantiert, das lässt sich sofort erkennen: Die hohen Wände stehen voller Holzplatten in allen erdenklichen Formen, dazwischen finden sich Glasscheiben in ebenso vielfältiger Ausführung. Angereichert wird das Sammelsurium von Maschinen, Handwerksgeräten sowie von nur teils verarbeiteten Materialien.

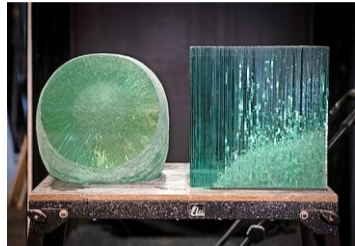
«Ich behalte gerne unfertige Werke», sagt Berger. «Es kann vorkommen, dass man sie unerwartet bei einem anderen Projekt einsetzen kann.» Während er das erzählt, tätschelt er einen abgerundeten Glaskubus. Mit dem habe er sich noch nicht angefreundet, sagt Berger, aber er wolle ihn noch nicht abschreiben.

Porträt von Kamala Harris

Neben der Architektur mit ihrer geraden Linie sind menschliche Gesichter eine der grössten Inspirationsquellen von Simon Berger. Daher sind es Porträts, mit denen er sich am liebsten befasst. Schon immer hätten ihn Gesichter begeistert, da sie in jeder Form ausdrucksstark seien, ob realistisch oder abstrakt gehalten.

«Es lässt doch tief blicken, dass schon Kleinkinder Gesichter auf Bildern erkennen, selbst wenn sie nur angedeutet sind», sagt er. Er selbst bewegt sich bei seinen Porträts gern zwischen Fotorealismus und Abstraktion, spielt mit den beiden Polen und bringt Ungleiches zusammen.

Ein Porträt ist es auch, das Berger vor kurzem zu Bekanntheit verhalf: Zur Feier der Wahl von Kamala Harris als erster weiblicher Vizepräsidentin der Vereinigten Staaten gab das National Women's History Museum in Virginia dem Künstler in Niederösterreich einen Auftrag. Vermittelt hat ihn seine Galerie Artstübl in Basel.



Glas bearbeitet Simon Berger mit dem Hammer. Das zerstörerische Element ist seine Handschrift.

«Mir ist es sehr wichtig, freie Hand zu haben.»

Simon Berger
Glaskünstler
Niederösterreich

Auf einer vier Quadratmeter grossen Glasplatte entstand Harris' Abbild, geformt durch unzählige Risse, die mit dem Hammer in ein Sicherheitsglas geschlagen wurden. Zurzeit wird das Werk in Washington DC vor dem Lincoln Memorial ausgestellt.

Durchbruch nach langer Zeit

Im Grunde nimmt Berger ungerne Aufträge an: «Mir ist es sehr wichtig, freie Hand zu haben», hält der Künstler fest. «Ich persönlich hätte das Porträt abstrakter gehalten, sollte dann aber noch mehr Details einfügen.»

Zwar habe es bis zum internationalen Sprung eine Zeit lang gedauert. Nun gelingt Berger aber der Durchbruch nicht nur in den USA. Auch in Brüssel, Mailand und bald an der Urban Art Fair in Paris sind seine Werke zu sehen. Oder wären es gewesen, hätte Corona nicht reingefunkt.

Durch seine Leidenschaft für das Experimentieren kam Simon Berger zur Kunst: Vor gut zwölf Jahren habe er ein Hobby gesucht, um seine Zeit sinnvoll zu nutzen.



Simon Berger hat die neue US-Vizepräsidentin Kamala Harris auf einem Glasporträt verewigt. Nun wird dieses in den USA ausgestellt. Hier posiert der Künstler in seinem Atelier in Niederösterreich. Fotos: Nicole Philipp

«Ich hatte schon immer ein offenes Auge für Kunst und Kultur», erinnert sich Berger. Kurzerhand besorgte er sich dann eine Leinwand und einige Spraydosen und kreierte sein erstes Porträt.

Seine Hobbys arten aus

Von dem Endprodukt war Berger positiv überrascht. Da wusste er: Dabei will er bleiben. Der gelernte Schreiner baute sein Hobby immer weiter aus, sodass es nun zu seiner Vollzeitbeschäftigung geworden ist.

Allerdings hiess das auch, dass er wieder ein neues Hobby brauchte, wie der Künstler mit einem Schmunzeln sagt. So schaffte er sich ein Töffli an, um ab und an daran zu schrauben oder auf einer Spassfahrt den Kopf durchzulüften. Allerdings sei auch dieses Hobby ausgeartet, und so befinden sich heute im Raum neben seinem Atelier satte 24 Töffli.

«Der handwerkliche Aspekt zieht mich bei allem an», sagt Berger. Besonders gern arbeitet er mit Holz, Beton, Metall und Glas und kombiniert verschiedene Materialien. Wobei das mit Glas eher eine Hassliebe sei, bemerkt der 45-Jährige und blickt dabei auf seine mit Pflastern versehenen Hände.

Zum einen finde er Glas faszinierend, da es sowohl modern wie auch zeitlos sei. Zum anderen gefalle ihm die Vielseitigkeit, die durch das sich im Material brechende Licht entstehe – was wiederum bei Ausstellungen schwierig sein könne. Etwa wenn eine Scheibe ungünstig spiegelt.

Berger arbeitet bevorzugt mit viel Kraft und schweren Geräten. Glasscheiben werden gezielt mit dem Hammer bearbeitet, sodass die starken und feinen Risse ein stimmiges Bild ergeben. Dieses «zerstörerische» Element betrachtet er in gewisser Weise als seine künstlerische Handschrift.

Kleine Geste mit grosser Wirkung

Take-away-Angebot in Langenthal Wo gibt es ein warmes Mittagmenü? Diese Frage stellt sich auch in Langenthal jeden Tag. Für frische Angebote abseits von Fast Food gibt es eine kleine, aber feine Auswahl.

Seit Mitte Dezember sind alle Restaurants geschlossen. Eine schwierige Situation nicht nur für die Wirte, sondern auch für die Gäste. Vor allem für die, die sich abseits von Fast Food verpflegen möchten. «Für mich war das unerträglich», sagt Regula Brönimann, die Wirtin des Restaurants À la Carte in Langenthal. «Meine Gäste taten mir leid. Ich wollte etwas tun.»

Vor fünf Wochen startete sie ihr Take-away-Angebot: jeden Tag eine hausgemachte Suppe, dazu Brot und eine kleine Auswahl an Kuchen und Torten. Bei einem kürzlichen Besuch gab es erstmals keine Suppe, sondern ein Chili con Carne, auch in einer Vegi-Variante. «Nach fünf Wochen Suppe in allen Varianten wollen wir auf den Frühling hin öfters Eintöpfe anbieten», sagt Regula Brönimann.

Keine Werbung gemacht

Bekannt gemacht hat sie das neue Angebot ausschliesslich via Face-



Von Pfanne zu Pfanne: Regula Brönimann schöpft im À la Carte das Chili con Carne in den Suppentopf einer Kundin. Foto: Nicole Philipp

book. «Für Inserate hatten wir kein Budget.» Trotzdem habe sich das Angebot schnell herumgesprochen: In der zweiten Woche konnte das À la Carte laut Brönimann im Schnitt 80 bis 100 Suppen pro Tag verkaufen. Und: «Fast jede Kundin und jeder Kunde nimmt auch ein Dessert mit.»

Adrian Marending aus Langenthal kommt zum ersten Mal was holen. Ansonsten arbeite er auswärts: «Heute habe ich aber frei und freue mich, wieder mal etwas aus dieser Küche zu bekommen.» Er sei Stammgast im À la Carte und komme sonst jeden Samstag auf eine Suppe vorbei.

Ebenfalls zum ersten Mal kommt Bruno Habegger, ein Langenthaler Rechtsanwalt und ehemaliger Stadtrat: «Ich kaufe öfters bei einem Take-away ein. Oft im Parterre bei Wagner oder im Restaurant Pinocchio eine Pizza. Das ist erstens praktisch und zweitens wenigstens eine kleine Aufmunterung für die Wirte.»

Ehrenamtlich im Einsatz

Einige Gäste bringen ihr eigenes Gefäss mit, etwa ein Milchkesseli oder eine Pfanne. Es sind viele Stammgäste, die sich noch so gerne auf einen Schwatz während der Wartezeit einlassen. Es wird viel gelacht. Schon um 12.30 Uhr ist das Chili fast ausverkauft, weshalb Regula Brönimann eine Suppe nachkocht. «Es soll für alle etwas Warmes geben», bemerkt sie.

Natürlich tue es auch gut, dass ein paar Franken reinkämen, sagt Brönimann. Ohne die ehrenamtliche Mithilfe von Séverine Affolter und Therese Hälgl bei der Aus-

gabe und ihrer Familie beim Vorbereiten würde es nicht gehen.

Man kennt sich

«Sobald ich für meinen Take-away Leute aus meiner Stammcrew einsetzen würde, bekämen wir Probleme mit der Kurzarbeitsentschädigung», sagt die Wirtin. Daher sei sie froh, dass die beiden Frauen vom Delivino, die im À la Carte ihre Weine und Delikatessen anbieten, mithelfen. «Es ist noch vieles am gleichen Platz wie vor sechs Jahren, als ich aufgehört habe und Regula übernommen hat», sagt die ehemalige À-la-Carte-Wirtin Therese Hälgl beim Schöpfen. Sie begrüsst nach all den Jahren denn auch fast alle Gäste beim Vornamen.

So kennt die ehemalige À-la-Carte-Wirtin auch den Langenthaler Lehrer und Tanzschulbetreiber Christoph Geiser beim Vornamen. Er sitzt auf dem runden Bänkli vor dem Restaurant, liest Zeitung, raucht Zigaretten. «Ich liebe Chili und habe schon

bestellt», sagt er. «Sonst bin ich ja täglich hier. Wegen des Kaffees, der Kuchen und der vielen Zeitungen.» Pascal Misar, der in Langenthal arbeitet, aber nicht hier wohnt, sagt: Er esse fast jeden Tag im À la Carte, auch das Take-away-Angebot geniesse er regelmässig.

Der mentale Aspekt

Alle befragten Gäste waren sich einig: Sie kommen wegen der gewohnt hohen Qualität und um das Restaurant zu unterstützen. Für Regula Brönimann ist der mentale Aspekt aber wichtiger: «Es ist eine kleine Geste an unsere Gäste.» Die Wirkung sei gross, sie hätten wieder etwas zu tun, seien in Kontakt mit Gästen, alles werde dadurch etwas erträglicher. Das begeisterte Feedback und die grosse Nachfrage seien ein riesiger Aufsteller, und sie hoffe, dass sie und die anderen Wirte ihre Lokale bald wieder regulär öffnen könnten.

Christian Röthlisberger