

Gebieterin über Ärebsli, Rüeblli und gutes Geld

Berner Literatur Zwei Marthas lehnen sich auf: «Hinter dem Ladentisch» erzählt eine Berner Emanzipationsgeschichte im Umfeld der vatikanischen Botschaft.

Tina Uhlmann

Martha war einer der häufigsten Mädchennamen in der Schweiz, als Martha Weibel 1907 im Toggenburg zur Welt kam. Der Vater war Draineur, die Mutter führte einen Gemischtwarenladen. Eine Lehre durfte Martha nach der Sekundarschule nicht machen. Als die Mutter früh starb, übernahm Martha mit 24 Jahren nebst der Versorgung der neun jüngeren Geschwister deren Laden. Später floh sie vor dem alkoholkranken Vater nach Bern, wo sie im Breitenrain als «Ladentochter» von einem Tuch- und Kolonialwarenhändler angestellt wurde. In diesem Quartier befand sich damals auch die Botschaft des Vatikans, die 1935 ins Kirchenfeld umzog.

Gerade noch rechtzeitig lernte Martha Weibel den Gärtner und Chauffeur der Botschaft kennen. Moritz Artho war laut ihrem Tagebuch «der beste Mensch auf Erden» – «ich hab ihn lieb und will ihn glücklich machen». Und er schrieb in einem Brief an sie: «Wenn es gilt, Sorgen zu überwinden, dann wollen wir Lebenskameraden sein, die (...) im gleichen Schritt und Tritt zusammen marschieren.» Als der Zweite Weltkrieg ausbrach, heirateten sie; 1941 kam die erste von drei Töchtern zur Welt, das «Martheli». Diese Martha junior, heute 79, hat Jolanda Spirig bei den Recherchen zu ihrem Porträt «Hinter dem Ladentisch. Eine Familie zwischen Kolonialwaren und geistlichen Herren» unterstützt.

Die Ernährerin

Martha ist hebräisch und bedeutet «Gebieterin». Ins Haus der biblischen Martha kehrte Jesus ein. Er erweckte ihren Bruder Lazarus von den Toten. Bis heute gilt Martha als Schutzpatronin der Hausfrauen, obwohl sie nach Jesu Tod ein Wanderleben begann und der Legende nach im südfranzösischen Tarascon einen Drachen bezwang, der das Volk terrorisierte.

Was hat dies alles mit Martha Artho zu tun? Natürlich war sie Hausfrau, allerdings nur nebenbei. Weil der kümmerliche Lohn, den die apostolische Nuntiatur ihrem Mann zahlte, kaum für ihn selbst reichte, eröffnete Martha in der Nähe einen Lebensmittelladen und übernahm die Rolle der Ernährerin. Auf den Fotos im Buch ist Moritz Artho beim Spiel mit Martha junior zu sehen, für



Martha Artho bei der Erstkommunion. Fotos Chronos Verlag



Martha Artho beim Bergsteigen.

Weil der Lohn, den die apostolische Nuntiatur ihrem Mann zahlte, nicht reichte, eröffnete Martha Artho einen Lebensmittelladen.

die der Garten der Botschaft ein Paradies war. Gemäss ihrer Erinnerung kochte der Vater auch und sang dabei «Oh Donna Clara».

Die Bergsteigerin

Marthe – so hiess auch die Bernerin, die das wegweisende «Archiv zur Geschichte der schweizerischen Frauenbewegung» gründete. Marthe Gosteli, 2017 verstorben, hätte ihre helle Freude gehabt am Buch. Mit seinen historischen Fakten bettet es die Biografien von Martha Artho senior und ihrer Tochter Martha Beéry-Artho ein in die Sozialgeschichte von der Mitte

des 20. Jahrhundert bis heute. Moritz Artho starb, als Martheli 14 war, ihre Schwestern elf und neun. Die vatikanische Botschaft zahlte keinen Rappen Rente für die Kinder ihres langjährigen Angestellten. Die Mädchen wurden katholisch erzogen, doch Martha junior blickt schon auf dem Foto ihrer Erstkommunion nicht demütig aus den Tüllschleiern. Das Vorbild ihrer Mutter liess sie wohl früh zweifeln an dem rückständigen Frauenbild der Kirche. Kaum erwachsen, wollte sie als Bergsteigerin hoch hinaus, später engagierte sie sich in den Seilschaften der Frauenbewegung. 1990, mit 49 Jahren, trat sie aus der katholischen Kirche aus.

Jolanda Spirig:
«Hinter dem Ladentisch»



Chronos,
176 Seiten,
ca. 33 Fr.

Lesung: Fr., 13.3., 19.30 Uhr,
Bibliothek Münsterstrasse, Bern.

Altbacken

In Bern hat man sie gern

Sie haben eine eigene Website. Dort werden Gymnastiksäckli, auf denen ihr Name steht, verkauft, Poster und ein Bilderbuch; und es soll Leute geben, die süchtig nach ihnen sind: In Bern sind Mandelbärli kleine Berühmtheiten – sie werden ja auch nur hier verkauft (und in ausgewählten Coop-Filialen im Mittelland). Das ist hauptsächlich dem cleveren Marketing zu verdanken, aber doch auch der Tatsache, dass sie halt einfach gut sind. Vom Biss her erinnern sie an Madeleines. Wer

den von Mandeln geprägten Geschmack des Originals nicht mag, kann ausweichen auf andere Sorten wie Kokos oder



Mandelbärli sind verwandt mit Schoggibären. Foto: Christian Pfander

Zitrone, saisonal zum Beispiel auf Marroni oder Pistache.

Bern und Bären gehören zusammen, das ist seit dem 13. Jahrhundert so, als man einen Bären auf das Stadtsiegel setzte und wenig später entsprechende Münzen prägte. Der Legende nach war der Bär das erste Tier, das Stadtgründer Herzog Berthold V. von Zähringen erlegte. Heutzutage sind Mandelbärli manchmal das erste Gebäck, das Reisende zu sich nehmen – die Bäckerei

Glatz betreibt unter anderem am Hirschengraben unter der Bahnhofswelle eine Filiale. Die Bärli werden seit 1989 gebacken, damals wollte die Firma zum 75-Jahr-Jubiläum etwas Spezielles machen. Deshalb holte man alte Zinnformen hervor, um Schokoladenbären zu giessen. Die Konditoren füllten sie mit Kuchenmasse, und das Mandelbärli war geboren.

Kein anderes Gebäck vermag in Bern so viel Emotionen

hervorzubringen, abgesehen vom Zibekekuchen. Egal, wen man fragt, alle scheinen eine Meinung dazu zu haben, und sei es nur, weil man sie (nicht) mag. Geschäftsführer Thomas Glatz bestätigt: «Ich habe mir schon überlegt, Geschichten zu sammeln, bei denen sich zwei wegen eines Mandelbärli kennen gelernt haben.» Es gebe sogar einen Entscheid des Bundesverwaltungsgerichts, wo man sich auf die Bärchen beziehe. Auch wenn sie nunmehr ganz Berner Institution

sind, tüfelt die Bäckerei-Konditorei an Neuem herum. Ende Jahr will Glatz ein Schokoladenbärchen herausbringen – ein Praliné, das an die Anfänge erinnert und doch ganz modern ein Mandelbärli ist.

Nina Kobelt

In der Serie «Altbacken» stellen wir Bäckereien vor, die vom Aussterben bedrohte Backwaren herstellen oder historisch versiert backen. Tipps senden Sie bitte per Mail an nina.kobelt@tamedia.ch