

# Der First Friday holt die Altstadt ins Zentrum zurück

Das Konzept stammt aus Hawaii, Erfolg hat es auch in Biel: Immer am ersten Freitag jedes Monats laden die Geschäfte der Altstadt zum gemütlichen Fest. Der First Friday wird auch von der Stadt unterstützt.



Die Sommernacht hat sich sanft über die Bieler Altstadt gelegt, doch die Menschengänge am Hotdog-Stand ist immer noch ellenlang. Wir haben Glück und ergattern gerade noch einen Hotdog und einen Becher Sangria, denn um 22 Uhr ist Schluss. «Hey Jungs, die Zeit ist um», ruft der Mann im blauen Securitas-Hemd den Bäckerei-Verkäufern zu. Bis 22 Uhr, so lautet die Regel, dürfen die schmucken Läden in der Bieler Altstadt geöffnet bleiben, immer am ersten Freitag im Monat.

## Eine Plattform für die Altstadtläden

Der First Friday ist vor rund einem Jahr von drei Initiativen Bieler ins Leben gerufen worden mit dem Ziel, dem lokalen Gewerbe in der Altstadt eine Plattform zu bieten. Die Läden in der Altstadt gingen bei der Bevölkerung in Biel nämlich ein wenig vergessen. Dies liegt an der Lage der Altstadt, etwa zehn Gehminuten vom Bieler Stadtzentrum entfernt und durch eine Hauptstrasse von der Neustadt abgetrennt. Ausserdem haben etliche Läden begrenzte Öffnungszeiten, weil ihre Be-

treiberinnen und Betreiber auf ein zweites Standbein angewiesen sind. «Biel ist keine reiche Stadt», erklärt Christian Coetzee Klingler, die vor drei Jahren aus Südafrika in die Heimatstadt ihres Ehemannes gekommen ist und seit Anfang Jahr an der Schmiedgasse köstliches Bier braut.

Auch Cyndie Grisel, die mit Raphaël Jacot ein paar Meter weiter unten das «Batavia» eröffnet hat, steht von sieben Uhr morgens bis mittags im Laden und geht am Nachmittag einer anderen Tätigkeit nach.



*Links: Hotdog, Vegiburger, Sangria und andere Köstlichkeiten: Die Besucherinnen und Besucher des First Friday stehen Schlange vor dem Stand von Mosimanns Beckerstübli.*

*Oben: Cyndie Grisel erzählt begeistert vom Konzept des neuen Altstadtladens.*

*Bilder: Céline Hoppler*

### **Regionales, Saisonales, Handwerk**

Am Abend unseres Besuchs steht vor dem Batavia ein junger Herr, der mit einem breiten Lachen das berühmte Bier der jurassischen Freiberge, das Bière Franches Montagnes, ausschenkt. Die Nacht ist warm, die Besucher sind durstig, und man sieht den gemütlich Schlenkernden die gute Laune an. Auf der Fensterbank hinter den grossen Schau fenstern des Batavia, auf denen in grossen, weissen Buchstaben «Épicerie moderne» aufgemalt ist, sitzen zwei Frauen

und trinken Cüpli. Vor ihnen verschiedene Regale mit bunten Lebensmitteln und Getränken, Apfelsidre aus Fribourg etwa. Daneben finden sich Dinkelmehl und Seeländer Linsen aus Epsach, in einem Korb liegen frische Zucchini und Auberginen. Cyndie Grisel strahlt hinter der Theke die Besucher an und erzählt sichtlich begeistert von ihrem neuartigen Konzept, das ganz bewusst auf Saisonales, Regionales und vor allem auf Althergebrachtes setzt. Auf Brot und Zopf aus alten Getreidesorten etwa. Der Landwirt,

der sie in Reconvilier gleich neben der Bäckerei anbaut, kommt gerade auf einen Sprung vorbei und wird herzlich begrüsst.

### **Das Netzwerk erweitert**

Cyndie Grisel und Raphaël Jacot öffneten ihre Tore im August 2016 und nahmen gleich an der Septemberedition des First Friday teil. Der Anlass bietet ihnen die Möglichkeit, ihr Netzwerk zu erweitern und neue Leute kennenzulernen, erzählt Cyndie Grisel. Sie nähmen sich gerne die



*Christien Coetzee Klingler nimmt sich nach Ladenschluss am First Friday Zeit, um den Besuchern ihr Handwerk zu erklären. Die kleine Brauerei ist seit Anfang Jahr in der ehemaligen Pferdemezgerei eingerichtet.*

*Bilder: Céline Hoppler*

Zeit, um mit den Besucherinnen und Besuchern zu plaudern, etwas vom Schönsten für sie. Im Juni hingegen sei der Andrang derart gross gewesen, dass das gemütliche Ambiente des First Friday fast ein wenig verloren gegangen sei. «Mehr Besucher sollten es nicht sein», sagt sie mit einer Kopfbewegung hinaus auf die menschengefüllte Altstadtgasse und lacht. Insgesamt aber sei das monatliche Altstadtfest gelungen, auch wenn der Arbeitstag für die beiden jungen Unternehmer dadurch noch länger wird. Cyndie Grisel: «Die Leute entdecken das Angebot der Altstadt und können sicher sein, dass dann überall offen ist.» Und wenn die Besucherinnen und Besucher dann ausserhalb des First Friday wiederkommen, ist das Ziel erreicht.

### **Brauen in der alten Pferdemezgerei**

Vor der Brauerei «La Marmotte» an der Schmiedgasse hat sich eine Traube

von Durstigen angesammelt. Kurz vor 22 Uhr wollen alle noch ein Bier, goldenes, bernsteinfarbenes, die Bedienung schenkt aus wie fleissige Ameisen und kommt doch fast nicht nach. «Ein Interview, jetzt?», fragt Xaver Bouvard entgeistert und schüttelt den Kopf. Es sei gerade etwas hektisch, sagt er und bittet uns, in einer halben Stunde wiederzukommen. «Dann hat auch die Chefin Zeit.» Eine halbe Stunde später wischt sich die Chefin, Christien Coetzee Klingler, die Hände an der Schürze ab und nimmt sich bereitwillig Zeit für uns. «Wir befinden uns hier in der alten Pferdemezgerei. Hier brauen wir seit Januar Bier.» Etwa das mit frischer Pfefferminze versetzte «La Coquine» oder «Le Vrai Mec» mit doppelt so viel Alkohol, wie die Unternehmerin stolz schmunzelnd erzählt. Biel ist der zweite Produktionsstandort der Brasserie, die von Klinglers Schwager 2008 in

Crans-Montana gegründet worden ist. «Der First Friday ist ein Fenster für das Gewerbe in der Altstadt», sagt Christien Coetzee Klingler. Unter der Woche hätten eben nicht alle Läden offen, La Marmotte beispielsweise nur sechs Stunden lang. Wenn am ersten Freitag des Monats dann aber neue Bekanntschaften geschlossen werden, erfahren die Interessenten, dass bei La Marmotte Degustationen, Besichtigungen oder Abholungen auch ausserhalb der Öffnungszeiten möglich sind. Das Fest locke viele Besucherinnen und Besucher in die Altstadt, die sonst nicht den Weg bis hierhin gefunden hätten, sagt die Brauerin. «Am First Friday sehen sie, wie lebendig die Altstadt ist.»

**«Robin Food» sammelt ein, was abgelaufen, aber längst noch essbar ist**  
Von der Entdeckungsfreude der Besucher profitieren auch die drei jungen

Frauen Franca Schaller, Natacha Steiger und Sara Mohammadi, die im Rahmen des First Friday ihr Projekt «Robin Food» bekannt machen dürfen. Ihr Stand steht ikonisch neben dem Gerechtigkeitsbrunnen, gleich noch eine Referenz an die englische Sagenfigur Robin Hood. Robin Hood nahm im Namen der Gerechtigkeit den Reichen, um den Armen zu geben. Robin Food wiederum steht für Lebensmittelgerechtigkeit: Die drei jungen Freiwilligen sammeln Restlebensmittel in Biel und Umgebung und stellen sie zur Weiterverwendung bereit. So steht zum Beispiel im Haus pour Bienne ein Kühlschrank, in dem nicht mehr für den Verkauf zugelassene, aber längst noch essbare Lebensmittel gelagert sind. Zudem veröffentlichen die Freiwilligen auf ihrer Facebook-Seite die aktuell verfügbaren Lebensmittel. Am Stand des First Friday sind die mit Gummibärchen und anderem Schleckzeug gefüllten Zellophanbeutel ein Renner bei den Kindern, die Eltern halten an und informieren sich. Und die drei Frauen sind so wieder einen Schritt weiter zu ihrem Ziel, ein Zeichen für einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln zu setzen.

### Auf Hawaii entdeckt

Das Konzept des First Friday hat Mitinitiator Reto Bloesch auf Hawaii entdeckt und war sogleich begeistert. Heute stellt er zufrieden fest, dass es offensichtlich auch in Biel funktioniert. Mit seinen zwei Kollegen kümmert sich Bloesch um die Kommunikation und die Werbung. Zudem holen sie bei der Stadt die nötigen Bewilligungen für den Alkoholausschank und die verlängerten Öffnungszeiten für das Gewerbe ein. Dadurch könnten sich die Gewerbetreibenden auf den Abend konzentrieren. Die Zusammenarbeit mit der Stadt bezeichnet Bloesch als sehr gut. Sie stehe voll und ganz hinter der Idee und unterstütze den als Verein organisierten First Friday mit 10000 Franken pro Jahr. Bloesch sagt: «Damit finanzieren wir zu einem grossen Teil die Bewilligungen.» Alle Einnahmen des Vereins würden zugunsten des monatlichen Events in der Altstadt verwendet. Die Kirchenglocken schlagen 23 Uhr. Obwohl die Läden seit bald einer Stunde geschlossen sind, herrscht in den Gassen noch reges Treiben. Die Altstadt lebt und pulsiert – nicht nur am First Friday, sondern immer öfter auch an den übrigen Tagen.

*Fabrice Wullschleger, Denise Lachat*

**Infos:**  
www.firstfriday.ch



*Freiwillige am Stand von «Robin Food» klären die Passanten über ihren Einsatz gegen Nahrungsmittelverschwendung auf (oben).*

*Schleckwaren schmecken auch noch nach Ablauf des offiziellen Verkaufsdatums – zur grossen Freude der Kinder werden sie gratis abgegeben (Bilder rechts).*

*Bilder: Céline Hoppler*

