Tierfabeln aus Philippe Seydoux' «Bärner Schnure»

Ex-SCB-Profi als Übersetzer Philippe Seydoux und sein Vater Yves Seydoux haben zwölf Fabeln von Jean de La Fontaine in den Dialekt übersetzt. Wie kam es dazu?

Regula Saner (FN)

Vielen Schweizer Schulkindern sind die Fabeln von Jean de La Fontaine ein Begriff. Die wohl bekannteste Geschichte ist «Le Corbeau et le Renard», die Geschichte vom schlauen Fuchs, der einen eitlen Raben überlistet und um ein Stück Käse bringt. Die Tiergeschichten des 1621 geborenen Schriftstellers transportieren eine Lebensweisheit oder Moral.

Nun gibt es «Dr Raab u dr Fuchs» und elf weitere Fabeln von La Fontaine auch auf Berndeutsch. Die Idee dazu stammt vom Berner Yves Seydoux. Der einstige Journalist und Pressesprecher von Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz spielt in Bern im französischsprachigen Laientheater Aarethéâtre mit.

Als die BEA 2022 die Zweisprachigkeit des Kantons Bern in Szene setzen wollte, haben die Ausstellungsmacher die französischsprachige Gemeinschaft in Bern (ARB) um einen Beitrag der Theatergruppe angefragt. Und so hat Yves Seydoux die Fabeln von La Fontaine genommen und ein paar von ihnen ins Schweizerdeutsche übersetzt.

«Nach dem erfolgreichen Auftritt an der BEA und einem weiteren an der Freien Öffentlichen Schule in Bern kamen mehrere Personen auf uns zu und ermunterten uns, die Texte zu veröffentlichen», erzählt Seydoux. Nachdem mit dem Freiburger Verlag Plumes d'aujourd'hui ein Unternehmen gefunden war, entstand ein zweisprachiges Album mit zwölf Fabeln von Jean de La Fontaine. Illustriert hat das Buch die Berner Illustratorin Alice Lobsiger.

Sohn peppt Übersetzung auf

Bis die druckfertige Version vorlag, dauerte es allerdings eineinhalb Jahre. Zuerst vergewisserte sich Yves Seydoux, dass es noch keine schweizerdeutsche Ausgabe der Fabeln und keine Rechte mehr am Werk gab. «Das war glücklicherweise nicht der Fall, sodass wir nun das Copyright aufs Berndeutsche haben.»

Yves Seydoux ist zwar in Bern aufgewachsen, aber er hatte die französischsprachige Schule besucht und ist mit einer welschen Frau verheiratet. Französisch ist ihm also näher als das Deutsche, und so gab er die von ihm übersetzten Texte seinem Sohn zum Lesen.

Vertraut mit Berndeutschen

Auch Philippe Seydoux hatte die französischsprachige Schule besucht, ist mit dem heutigen Duktus des Berndeutschen aber vertrauter. «Schon als ich die Übersetzung der ersten Fabeln gelesen habe, fand ich sie ein bisschen steif», erinnert sich der ehemalige Eishockey-Profi, der unter anderem bei SC Bern, bei den SCL Tigers spielte, bevor er 2019 seine Karriere beim SC Langenthal beendete.

Yves Seydoux und sein Sohn Philippe haben zwölf Fabeln von Jean de La Fontaine ins Berndeutsche übersetzt. Bild: Aldo Ellena

«Ich wurde schon früh von Berner Mundartmusik, MC Battles und Hip-Hop beeinflusst», sagt der heute 38-Jährige. Also habe er die Texte so umgeschrieben, dass sie zeitgemässer klängen. «Ich habe sie weniger Wort für Wort übersetzt, sondern mehr nach meiner Bärner Schnure.»

Jambus, Trochäus, Daktylus und andere Füsse der Verslehre haben den ehemaligen Eishockey-Profi dabei nicht interessiert. «Ich bin meinem inneren Beat gefolgt.» Sowieso sei er das Ganze spielerisch angegangen, weil er bis zum Schluss nicht gewusst habe, dass die Fabeln veröffentlicht werden sollten. «Wir haben uns aber schnell gefunden», betont sein Vater. «Philippes Sprache gibt die Bilder La Fontaines gut wieder.»

Auch in der Schreibweise der berndeutschen Wörter hat sich Philippe alle Freiheiten herausgenommen. «Da gibt es kein richtig oder falsch. Massgebend sind allenfalls Texte von Mani Matter oder Pedro Lenz.

Zweite Auflage in Planung

Aber das Berndeutsche ist ja ständigen Veränderungen unterworfen.» Auch in Mundart-SMS würden die Wörter sehr unterschiedlich geschrieben. «Riesig kann man auf Schweizerdeutsch rise, ryse oder riese schreiben.» Darum habe er sich gesagt, wenn er die Fabeln schon interpretiere, dann nach seinen Regeln, stellt Philippe Seydoux klar. Der Erfolg gibt ihm recht. Die erste Auflage bestand aus 500 Exemplaren, wovon ein Grossteil verkauft ist. Das Buch wird laut Angaben des Verlags auch von vielen französischsprachigen oder bilinguen Personen erworben – eine zweite Auflage ist bereits in Planung.

Zwölf Fabeln / Douze fables de La Fontaine, übersetzt von Yves und Philippe Seydoux, illustriert von Alice Lobsiger. Verlag Plumes d'aujourd'hui, ISBN 978-2-8399-4030-6, 45 Franken.

Das neue Leben des Philippe Seydoux

Philippe Seydoux beendet seine 18-jährige Profi-Karriere beim SC Langenthal, vorher war er beim SC Bern, in Kloten, Biel, Lausanne und Langnau engagiert. Aber auch in Finnland und den USA stand er auf dem Eis. Das Karriereende war die Folge jahrelanger schwerer gesundheitlicher Probleme. Seydoux entdeckte in der Folge die Kunst für sich und begann zu malen. Innerhalb kürzester Zeit machte er drei Ausstellungen. Auf Leinwand gesprayte rosarote Wolken bilden das Kontrastprogramm zu seinem früheren Leben. Mehr Liebe brauche es, betont Seydoux, mehr Dankbarkeit, mehr weibliche Energie. «Das möchte ich verbildlichen.» Sein Traum: eine Ausstellung in New York. *(rsa)*

Wo steckt das Königsfigürli im Dreikönigskuchen?

In einer Backstube in Spiezwiler Über 500 Dreikönigskuchen werden in der Konditorei Felder in Spiezwiler zum Dreikönigstag gebacken.

«Das Wichtigste ist natürlich, dass das Figürli absolut unsichtbar im Teig versteckt wird.» In der Backstube der Konditorei Felder knetet Markus Felder gemeinsam mit Mitarbeitenden Teig. Hier, vis-à-vis dem Hauptgeschäft an der Frutigenstrasse 14 in Spiezwiler, entstehen einen Tag vor dem Dreikönigstag Hunderte Dreikönigskuchen. Kann das weisse Figürchen trotzdem von aussen erkennbar sein? Der Bäcker-Konditor-Meister macht eine geheimnisvolle Miene: «Dazu verrate ich zum Ende ein Geheimnis.»

Geheimrezept?

Apropos Geheimnis: Entstehen die Dreikönigskuchen nach einem Geheimrezept? Felder lacht. «Nein, die werden nach einem Allerweltsrezept des Schweizer Bäckerverbands gebacken.» Der Inhaber der Konditorei mit drei Filialen zählt die Zutaten auf: Butter, Weissmehl, Eier, Milch, Mandelmasse, gehobelte Mandeln, Zucker, Salz, Hefe und Sultaninen. So zusammengesetzt hat der Dreikönigskuchenteig seit 24 Stunden geruht. «Stockgare» heisst das im Fachjargon.

Nun formen geübte Hände den Teig zu Dreikönigskuchen und zu bestellten Spezialanfertigungen. An den grösseren «Mittelteil» werden wie Blütenblätter je nach Grösse sechs, acht oder zehn «Chugeli» angefügt. Auffällig: Bei einer Spezialbestellung für einen Kinderanlass gelangt in jedes einzelne «Chugeli» ein weisses Königsfigürchen. «Normalerweise wird pro Kuchen natürlich nur in eine Kugel ein Figürchen eingeknetet», stellt Felder klar und zeigt, wies geht.

Alle von Hand gefertigt

In der Backstube duftet es so, wie man sich das vorstellt. Im Mund läuft Wasser zusammen. Nochmals ruhen die fertig geformten, mit Eigelb bestrichenen Dreikönigskuchen – jeder ein handgefertigtes Unikat – rund 90 Minuten. Dann schiebt Markus Felder sie für 20 Minuten in den Backofen.

Bäcker-Konditor-Meister Markus Felder schiebt Spezialanfertigungen von Dreikönigskuchen in den Ofen. Foto: Hans Peter Roth

Auf der anderen Strassenseite machen bereits am Vortag des 6. Januar erste goldbraune Dreikönigskuchen in der Auslage gluschtig. Bis zum Ende des Dreikönigstages werden hier im Hauptgeschäft mit dem zugehörigen Tea Room Delphin sowie in zwei weiteren Filialen in Spiez und Kiesen über 500 Dreikönigskuchen über die Theke gehen.

Ab eins in der Backstube

Damit bei Ladenöffnung alle Gebäcke in der Auslage bereitstehen, müssen die Profis in der Backstube früh aus den Federn. Äusserst früh. «Unsere ersten Mitarbeitenden stehen jeden Morgen – nicht nur vor dem Dreikönigstag – ab ein Uhr in der Backstube», erklärt der Chef von insgesamt 25 Mitarbeitenden, die backen oder verkaufen. «Entsprechend haben diese um 10 Uhr morgens schon Feierabend.»

Und was geschieht mit den Dreikönigskuchen, die nicht verkauft werden? «Die essen wir selber», antwortet Markus Felder verschmitzt. «Spass beiseite: Diese werden mit anderen unverkauften, aber noch frischen Süssigkeiten zu sogenanntem Schraps vermahlen, einer Substanz für Nussfüllungen.» Derweil wird unverkauftes Brot zu Paniermehl verarbeitet. Dank «Produktion à la minute», 24-stündiger Ruhezeit für jeden Brotteig – «da können Grossverteiler nicht mithalten», meint Felder – und dank treuer Stammkundschaft läuft der Betrieb seiner Bäckerei-Konditorei nach wie vor rund. «Unsere Erzeugnisse sind einfach frischer, dauerhafter und schmecken besser als die von Grossverteilern», ist der Inhaber überzeugt. Aber man verdiene den Franken «nüm so ring» wie noch vor 30 Jahren.

Während er frisch gebackene Dreikönigskuchen aus dem Ofen holt, löst der Bäcker-Konditor-Meister noch das Geheimnis auf. Wie werde ich in der Alpenrepublik am 6. Januar zum Monarchen? In welchem «Chugeli» finde ich zur Selbstkrönung das Königsfigürchen? Felders Antwort: «Es steckt immer im zweiten Chugeli von links.»

Hans Peter Roth