

Bern

Einer, der sich Illusionen macht

Wieder Montag Der Zauberkünstler Lionel Dellberg hat in einer US-Zaubershow für Furore gesorgt. Im Berner Rosengarten gibt er einen Einblick ins Reich der Magie.

Dölf Barben

Als Penn & Teller angefangen hätten, im Detail zu erklären, wie sein Trick funktioniert haben könnte, «da wusste ich, dass ich gewonnen habe». Lionel Dellberg hat sich im Berner Rosengarten eingefunden und erzählt, wie das Mitte März war, als er in der TV-Show des Magier-Duos die «Fool Us»-Trophäe in Empfang nehmen konnte. Hätten die beiden seinen Trick tatsächlich erkannt, hätten sie keine Details verraten. «Zauberkünstler verraten keine Tricks – auch nicht die der anderen», sagt der 38-Jährige.

Einem Berater von Penn & Teller hatte er im Voraus aber dennoch alles erklären müssen. Dieser hörte nach der Vorführung Penn & Teller dann zu, wie sie mögliche Lösungen erörterten. «Lionel», so lautet sein Künstlername, hatte aus einem Milchbeutel verschiedene Getränke ausgedrückt. Als der Berater realisierte, dass Penn & Teller auf dem Holzweg waren, teilte er es ihnen mit. Der Rest war Show.

Dellberg, ein gebürtiger Walliser, lebt mit seiner Frau und einem wenige Monate alten Kind im Berner Breitenrain. Er ist Ökonom, hat einen Teil seines Lebensunterhalts aber schon während des Studiums mit Zaubervorführungen verdient. Vor vier Jahren setzte er ganz auf diese Karte. «Bis zur Pandemie konnte ich sehr gut davon leben – jetzt ist es ein bisschen schwieriger.» 70 Prozent seines Einkommens verdient er mit privaten Engagements. Dann tritt er bei Firmenanlässen oder Partys auf. 20 Prozent sind öffentliche Auftritte, und den Rest machen TV- und Online-Produktionen aus.

Etwas völlig Neues

Der breiten Öffentlichkeit war Dellberg bisher nicht bekannt. Selbstverständlich werde ihm dieser Erfolg Schub verleihen, auch im Ausland, sagt er. Allerdings sei er in gewissen Kreisen schon jetzt recht bekannt. Und zwar als «einer der kreativeren Zauberer». Das sei – weil sich Videos heutzutage weltweit verbreiteten – auch im Umfeld von Penn & Teller wahrgenommen worden. Mit anderen Worten: Dellberg hatte sich für die Show nicht bewerben müssen.

Der grösste Teil der Zauberkünstler arbeite sehr konventionell. «Sie führen das vor, was es so gibt, und sie tun es standardmässig», sagt er. Er aber gehöre zu jenen, die eigene Tricks entwickelten. «Zumindest suche ich einen eigenen Zugang.» Beim Milchbeuteltrick habe er etwas völlig Neues herausgefunden – «sonst hätte ich auch nicht gewinnen können, denn Penn & Teller hätten es gekannt».

Wie der Trick funktioniert, verrät Dellberg natürlich nicht. Es sei auch nicht seine Aufgabe, die Theorien zu kommentieren, die andere Leute dazu aufstellen würden. In der Zwischenzeit gebe es eine Reihe von «Enthüllungsvideos». Einige Ansätze seien gar nicht schlecht, räumt er ein. «Aber das grosse Ganze sieht noch niemand.» Über die Zauberkunst an und für sich spricht Dellberg gern. Da ist zum Bei-



Lionel Dellberg im Berner Rosengarten: Er hat gute Karten, legt aber nie alle auf den Tisch. Foto: rot

«Wer möchte nicht einen Krug, aus dem man ohne Unterlass Getränke ausschenken kann?»

spiel die Frage, worin sich die Vorführung eines Zaubertricks von der zauberhaften Vorführung eines Musikstücks unterscheidet. «Bei Zauberkünstlern geht es darum, die Emotion des Nichtverstehens hervorzurufen», sagt er. Hier liege das Schöne an seiner Kunst: Obschon allen klar sei, dass er nicht wirklich über magische Kräfte verfüge, liessen sich doch viele davon hinreissen.

Partner herbeizubern

Dellberg ist nicht der Typ Zauberer, der Hasen aus einem Hut hervorzieht. «Ich orientiere mich an den Wünschen der Menschen.» Wenn ein Effekt einen Zuschauerwunsch befriedige, sei die Wirkung umso grösser.

Zauberer führt Zauberer hinters Licht

Am 12. März hat Lionel Dellberg in der amerikanischen TV-Show «Fool Us» die Trophäe gewonnen. Der 38-Jährige zeigte einen Trick mit einem Milchbeutel. Mit diesem schenkte er mehreren Gästen verschiedene Getränke ein. Wegen der Corona-Pandemie wurde seine Vorführung per Video in die USA übertragen.

Gastgeber der Show ist das Magier-Duo Penn & Teller. Penn Jillette, der immer einen einzelnen Fingernagel rot lackiert hat, und Teller, der nach einer Namensänderung jetzt mit vollem Namen nur

«Wer möchte nicht einen Krug, aus dem man ohne Unterlass Getränke ausschenken kann?» Oder wer möchte nicht ein Badetuch, hinter dem sich der Traumpartner verbirgt? Mit solchen Tricks geht Dellberg zu den Leuten hin – zum Beispiel in einem Park.

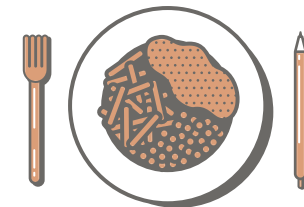
Welche anderen Zauberkünstler bewundert er selber? Dellberg spricht über die Schwebillusion von David Copperfield. «Auch wenn ich weiss, wie die Nummer funktioniert – sie fasziniert mich immer wieder.» Seit einem halben Jahr arbeite er selber «recht intensiv» an einer neuen Methode, um etwas schweben zu lassen. «Mal sehen, ob es mir gelingt.»

Teller heisst, sind als Zauberkünstler und Komiker in den USA sehr populär. Bekannt ist ihre Show in Las Vegas.

Das Prinzip des Wettbewerbs, der ähnlich funktioniert wie hiesige Talentshows: Wenn Penn & Teller nicht herausfinden, wie der Trick funktioniert, gewinnt der Gast die Trophäe und einen Auftritt in Las Vegas. Die «Fool Us»-Trophäe hat in der Welt der Zauberkünstler einen hohen Stellenwert. Den meisten Kandidaten gelinge es nicht, Penn & Teller hinters Licht zu führen, sagt Dellberg. (db)

Aufgetischt

Tanzende chinesische Nudeln



Qin-Restaurant, Bern Gerade einmal drei Wochen war das Qin-Restaurant an der Speichergasse geöffnet – dann kam der Gastrolockdown. Darum haben es erst wenige Bernerinnen und Berner von innen gesehen, auch die Testesser nicht. Doch nimmt es einen wunder, was aus der Liegenschaft wurde, in der sich früher das Restaurant La Nonna und die Blues Bar befanden. Das neue Restaurant setzt laut eigenen Angaben auf authentische nordwestchinesische Küche, wie sie die Chefin Wen Qin Tanner aus ihrer alten Heimat kennt. Schon ihr Grossvater führe dort ein Restaurant, ebenso ihre Mutter. Alle drei Generationen beherrschen die Tradition der Herstellung der handgezogenen chinesischen Nudeln.

Wen Qin Tanners Mann, tagsüber als Malermeister tätig, nimmt abends unseren Anruf freundlich entgegen. Wir bestellen zur Vorspeise sechs Teigtaschen, mit saftigem Rindfleisch gefüllt (Fr. 15.50), dazu ein Urumqi-Salat, aus Paprika, Tomaten und Zwiebeln (Fr. 10.50). Bis zur Lieferung daure es etwa eine Stunde, heisst es. Doch schon nach einer guten halben Stunde klingelt die Kurierin an der Tür.

Die Vorspeisen schmecken ausgezeichnet, die Teigtaschen sind sanft gewürzt, der Salat einfach und frisch. «Das könnten wir eigentlich auch selber einmal machen», sagt die Begleitung mit Blick auf den Salat. Dem ist so. Nur die chinesischen Dumplings wollen wir den Experten überlassen.

Lange stritten Italiener und Chinesen darüber, wer die Nudel erfunden hat. Inzwischen ist der Disput entschieden, seit bei Ausgrabungen in China ein rund 4000 Jahre alter Topf mit Nudeln gefunden wurde. In dieser Tradition sieht

sich auch das Qin-Restaurant, wo man dem «Noodle-Master» in der Küche bei der Herstellung der sogenannten Lamian-Nudeln zusehen könnte.

Zur Auswahl stehen in Bern acht Nudelgerichte – sich zwischen diesen zu entscheiden, fällt nicht leicht. Wir nehmen eine Portion gebratene Nudeln mit Tomaten und Radieschen (26.–) sowie eine

Lange stritten Italiener und Chinesen darüber, wer die Nudel erfunden hat.

mit Crevetten und Tintenfisch (32.–). Die Gerichte werden in grossen Plastikschalen geliefert – die Portionen sind üppig. Die dicken Nudeln schmecken ausgezeichnet und haben einen schönen Biss, an Meeresfrüchten wurde nicht gespart. Auch das vegetarische Gericht mit dem noch knackigen Gemüse und den gedünsteten Pilzen überzeugt. Die sanfte Sauce schärfen wir mit dem Dip der Teigtaschen noch etwas nach. Wir nehmen uns vor, sobald wie möglich vorbeizukommen, um zuzusehen, wie der «Noodle-Master» die Pasta von Hand in die Form zieht.

Sophie Reinhardt

Die Rechnung, bitte

Karte: Vor allem chinesische Nudelgerichte, derzeit nur Take-away.

Preise: Eine Hauptspeise gibt es ab 23 Franken, die Portionen sind gross.

Kundschaft: Im Gastrolockdown schwer feststellbar; Freunde der chinesischen Küche, Fernweh geplagte, Kochfaule.

Öffnungszeiten: Täglich von 17–20 Uhr, Gratislieferung ab einem Bestellwert von 40 Franken, Bestellungen können selber abgeholt oder über den Liefersdienst eat.ch angefordert werden.

Adresse: Qin Restaurant, Speichergasse 29, 3011 Bern, Telefon 031 312 21 80, www.qin-restaurant.ch

Nachrichten

176 neue Infektionen, keine Todesfälle

Pandemie Der Kanton Bern meldete gestern Sonntag innert 24 Stunden 176 neue Infektionen mit dem Coronavirus und keinen Todesfall in Zusammenhang mit Covid-19. Somit steigt der Sieben-Tage-Schnitt weiter an. Er betrug gestern Sonntag 173 Fälle, vor einer Woche war dieser noch bei 155 gelegen. Durchgeführt wurden 1752 Tests, damit steigt die Positivitätsrate auf 10 Prozent. Die Zahlen zur Belegung der Spitalbetten mit Covid-Patientinnen und -Patienten wurde zuletzt am Mittwoch aktualisiert. Dann waren 89 Personen mit Covid-Erkrankung hospitalisiert, davon waren 19 Personen auf der Intensivstation. (cse)

Kantonspolizei nimmt illegale Spielhölle hoch

Razzia In der Nacht auf Samstag hat die Polizei in Safnern ein Lokal wegen Verdachts auf illegale Geldspiele durchsucht. Dies teilte die Polizei am Sonntag mit. Dabei habe sie 22 Personen kontrolliert. Sie werden wegen verschiedener Widerhandlungen angezeigt. Der 54-jährige Betreiber des Lokals sowie drei weitere Personen werden sich wegen Widerhandlungen gegen das Geldspielgesetz und das Gastgewerbegesetz vor der Justiz verantworten müssen. Ein 42-jähriger und ein 37-jähriger werden wegen Widerhandlungen gegen das Ausländer- und Integrationsgesetz zur Anzeige gebracht. (sda)