

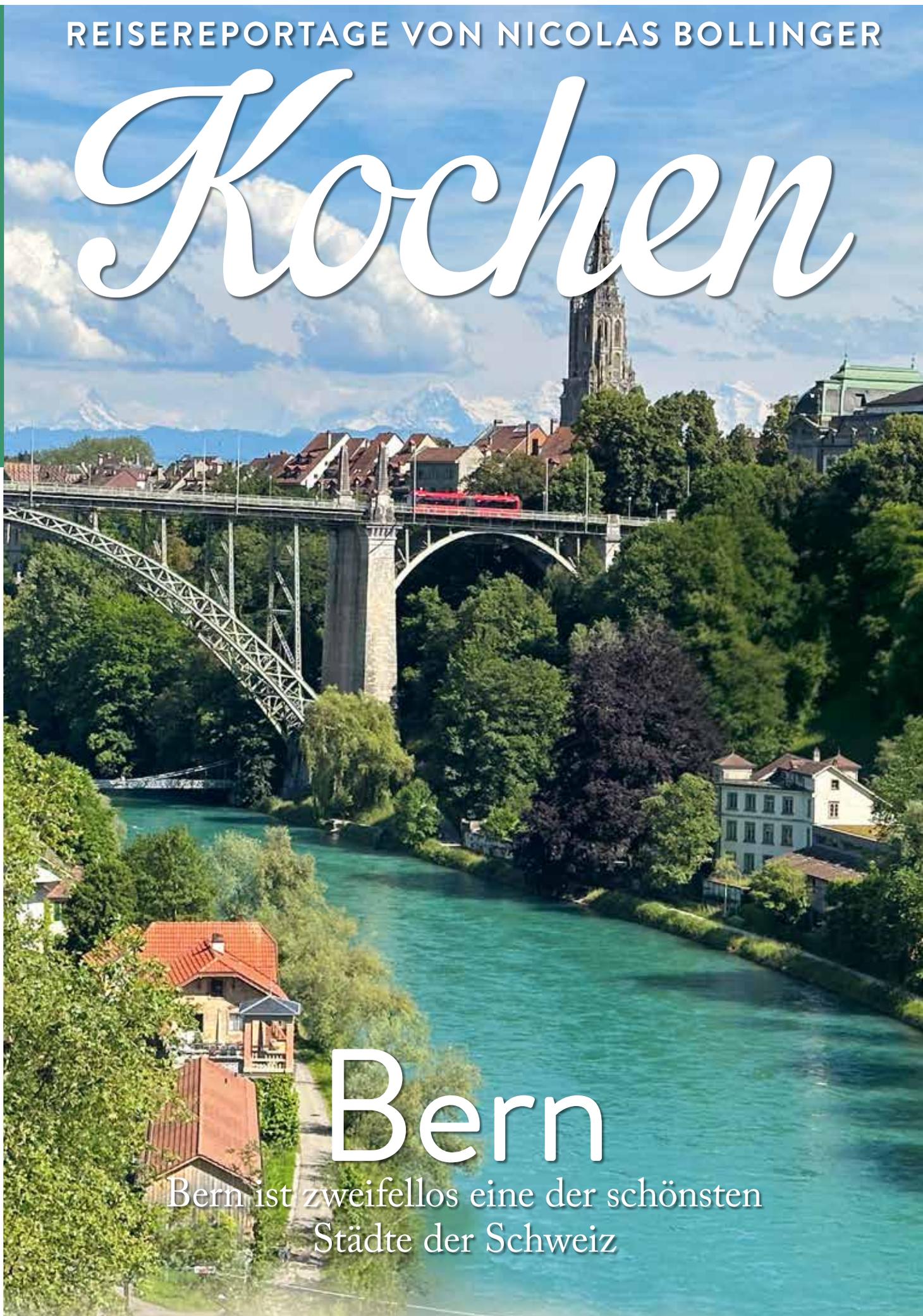
REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen

Aus «KOCHEN» Ausgabe 8 / 2024

Bern

Bern ist zweifellos eine der schönsten
Städte der Schweiz



Bern

Bern ist zweifellos eine der schönsten Städte der Schweiz. Und das nicht nur wegen der beeindruckenden Altstadt. Jenseits der Postkartenidylle gilt Bern jedoch als ein wenig verschlafen oder gar langweilig – auch hinsichtlich der Gastronomie. Völlig zu Unrecht, wie unser kulinarischer Streifzug beweist.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 SICH EINFACH TREIBEN LASSEN

Damit muss nicht einmal zwingend das «Aareböötle» im Sommer gemeint sein. Auch zu Fuss ist Bern eine ideale Stadt zum Flanieren. So lassen sich viele stille Ecken und Gassen in der unteren Altstadt entdecken oder das charmante Matte-Quartier. Und 6 km Laubengänge sei Dank, geht das auch bei Regen.



2 DURCH DIE BARS UND BEIZEN

Wer sucht, der findet, und das gilt auch für die überraschend vielseitige Bar- und Bierszene. Tipps finden Sie weiter hinten in der Reportage.



3 ABSEITS DER AUSGETRETENEN PFADE

Wer sich nur in Altstadtnähe bewegt, würde wohl nie auf solch kreative Restaurant-Juwelen wie den «Werkhof» oder das «Le Vivant» stossen. Also nur Mut!



Die Berner Altstadt (l.) gehört zum UNESCO-Welterbe / Immer ein Blickfang: Das Bundeshaus (r.).



Immer wieder beeindruckend:
Die klassische Berner Skyline mit
Kornhausbrücke, Münster und
Bergpanorama.

Eine Expedition durch die Restaurants und Bars der Bundesstadt hält jede Menge an köstlichen Überraschungen bereit.

Der Anblick ist und bleibt spektakulär: Wer nach Bern reist und mit dem Zug aus dem Norden kommend den Bahnhof ansteuert, überquert das Lorraine-Eisenbahnviadukt und der Blick wandert vom tiefen Grün des durch die Aareschleife mäandernden Flusses, überfliegt die mittelalterliche Skyline mit dem Münster und der Kirche St. Peter und Paul und verliert sich am Horizont in der gewaltigen Kulisse der Berner Alpen. Ja, die Bundesstadt mit ihrem zum UNESCO-Welterbe gehörenden Stadtbild, das von 6 km Laubengängen durchzogen ist, mit seinen bestens erhaltenen Sandsteinfassaden, seinen Figurenbrunnen und seiner Dächerlandschaft, die vom imposanten Turm des Münsters dominiert wird – ja, sie ist einfach wunderschön. Doch davon soll man sich nicht blenden lassen. Denn Bern wird auch immer mal wieder der Vorwurf gemacht, es habe als verschlafene Beamtenhochburg ausser schönen Fassaden und hohen Steuern eher wenig zu bieten, auch was das Nachtleben und das gastronomische Angebot anbelangt. Ob da etwas dran ist? Auf den ersten Blick: vielleicht. Auf den zweiten Blick: Nein, völliger Unsinn! Dass Bern nicht gerade ein Ort ist, der in der Schweiz die kulinarischen Trends setzt, stimmt natürlich. Aber das ist zu kurz gedacht. Wer genauer hinsieht, entdeckt einerseits eine Stadt mit einer jungen, aufstrebenden Gastroszene, die gerne Neues wagt; eine Stadt mit einer fast beispiellos vielfältigen Bier- und Brauereienlandschaft, mit unerwartet kreativen Bars – und andererseits eine Vielzahl an Lokalen, die seit Jahren als zuverlässiger, sicherer Wert gelten, Orte, wo man garantiert gut isst. Und darauf kommt es letztlich an.



• Bern

Hinkommen

Eine Stunde ab Zürich, zwei Stunden ab Genf. Aufgrund seiner zentralen Lage ist Bern optimal in alle Verkehrsnetze eingebunden und somit sehr einfach und schnell zu erreichen. Lediglich ein «richtiger» Flughafen fehlt, was aber nicht weiter schlimm ist.

Übernachten

Falls man etwas länger in Bern verweilen möchte, bietet die Stadt eine Vielzahl an Möglichkeiten: Gute Adressen zum Übernachten sind beispielsweise das Hotel Savoy (www.hotelsavoy-bern.ch) oder das Hotel Bern (www.hotelbern.ch) welches zudem mit einer grandiosen Rooftop-Bar auftrumpft. Wer eine ganz besondere Atmosphäre erleben möchte, ist mit dem «Belle Epoque» (www.belle-epoque.ch) sicher gut beraten.



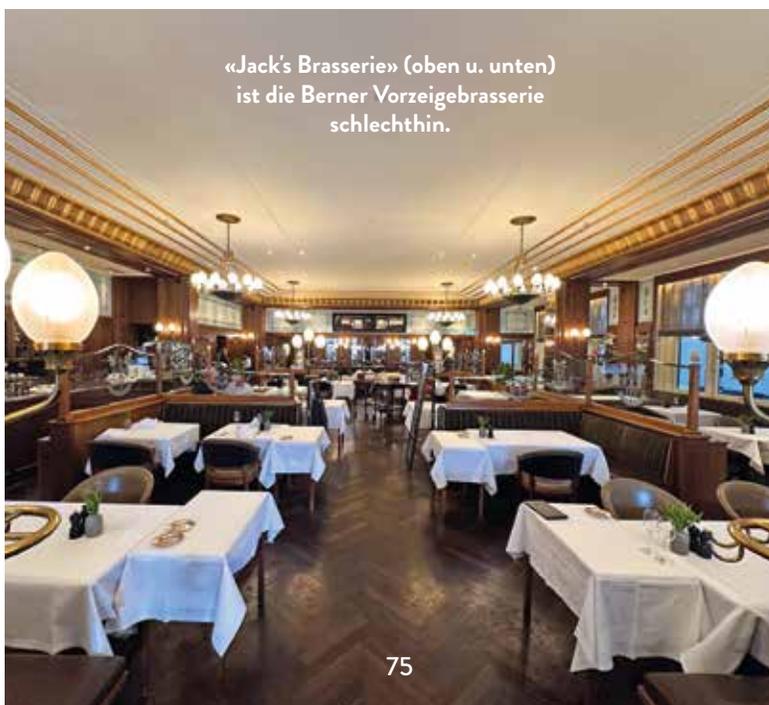
Stadt der Brasserien

Die Brasserien-Dichte in Bern ist bemerkenswert hoch. Gut so, denn es gibt kaum eine verlässlichere Institution für gutes Essen.

Bei einem gemütlichen Spaziergang durch die Stadt fällt es einem möglicherweise auf: In Bern gibt es auffallend viele Brasserien. Liegt das an einer latent frankophilen Ader der Berner Bevölkerung? Oder hat es damit zu tun, dass das Prinzip der Brasserie einfach wunderbar hierher passt? Obwohl heutige Brasserien eigentlich kaum noch etwas mit den ursprünglichen Brauereigaststätten zu tun haben, sind sie doch Orte geblieben, wo man stilvoll und gut essen kann, in einer ungezwungenen Atmosphäre, in der sich jeder willkommen fühlt. So gesehen ist der Übergang von Brasserie und Beiz eigentlich fließend. Besonders in «Jack's Brasserie», der wohl berühmtesten Brasserie der Stadt, hat man das sehr gut begriffen. Denn obwohl das Lokal mit seiner Fin-de-Siècle-Atmosphäre durchaus eine «pariserische» kosmopolitische Eleganz versprüht und immerhin zum Luxushotel Schweizerhof gehört, geht es hier alles andere als elitär zu. Viele Gäste kommen einzig wegen des zugegebenermassen legendären Wiener Schnitzels – sicher keine schlechte Idee, doch die Küche von Wolfgang Schmidt hat noch viel mehr zu bieten. Und weil der Schweizerhof gerade sein 165-jähriges Bestehen zelebriert, kehren die ehemaligen Küchenchefs jeweils eine Woche an ihre alte Wirkstätte zurück, lassen mit eigens kreierten Nostalgie-Menüs ihre Sternstunden noch einmal aufleben und nehmen die Gäste auf eine geschichtsträchtige Kulinarik-Reise mit. Bei Bernhard Schuster, der fast während der gesamten 1990er-Jahre bei «Jack» am Herd stand, gab es ein wunderbar sommerliches Saiblingsfilet mit Orangen, Basilikum und Spargeln sowie umwerfende mit Foie gras gefüllte Kalbsröllchen mit Marsalajus und einem Melonenrisotto. Von September bis Oktober stehen weitere Gastköche auf dem Programm.

Nicht ganz so mondän, dafür aber ebenso geschichtsträchtig ist die «Zimmermania». Seit 1842 befindet sich in dem in der ruhigen Brunnengasse gelegenen Altstadtthaus eine Wirtschaft, die sich in den 1990er-Jahren zu einem gehobenen Lokal entwickelte und heute für eine stilvolle Brasserieküche steht. Hier findet man noch die grossen Klassiker: eine hervorragend abgeschmeckte hausgemachte Entenleberterriner mit Apfelchutney und geröstetem Baguette, butterzarte Kalbsmilken mit Eierschwämmen in einer sämig-rahmigen Sauce mit luftigen Blätterteigkissen und natürlich die unvergleichliche Hausspezialität, geschnetzelte Kalbsnieren an körniger Senfsauce, dazu hauchzarte Pommes alouettes – alles comme il faut.

Zum unteren Ende der Altstadt. Wo Rosengarten, Bärenpark, Bärengraben und altes Tramdepot aufeinandertreffen, herrscht allerhöchste Touristenkonzentration – die Dächer und Türmchen der Altstadt stapeln sich zur Kulisse auf, in fotogenem Grün windet sich die



«Jack's Brasserie» (oben u. unten) ist die Berner Vorzeigebrauerei schlechthin.

Die «Zimmermania» ist eines der traditionsreichsten Häuser der Stadt.

Austerngenuss: In der «Brasserie Bärengraben» (Mitte) wöhnt man sich in Frankreich.

Die Exzellenz des Einfachen: Jahrgangssardinen und Schweinsfüsse mit Morcheln (unten und kl. Bild) in der «Gourmanderie Moléson».

Aare unter der Nydeggbrücke durch. Postkartenbern. Und mittendrin dieses kleine ehemalige Zollhäuschen, eigentlich prädestiniert für touri-konforme Massenabfertigungsgastronomie, aber glücklicherweise ist alles anders: Ein Schritt über die Türschwelle, Bern endet und französisches Terroir beginnt – willkommen in der Brasserie Bärengraben. In der schlichten, stilvollen Eleganz eines Pariser Bistros lässt es sich hier während 356 Tagen im Jahr unverfälscht frankophilen Genüssen frönen; fast immer sind frische Austern aus der Bretagne auf der Karte, die Terrine de Canard ist hausgemacht, die Moules marinières mit Pommes alouettes schmecken wie in der Hafenkneipe am Atlantik und in der Vitrine locken Patisserie-Verführungen wie Paris-Brest, Profiteroles oder Saint-Honoré – so geht Savoir-vivre!

Oft braucht es auch gar nicht viel, um das Leben zu geniessen und manchmal kann das nichts weiter sein als eine Dose Sardinen: In der «Gourmanderie Moléson» in der Aarberggasse gibt es diese unscheinbar wirkende, aber umwerfend schmeckende Vorspeise, «Sardines à l’Ancienne Millésimées 2018» von «La Perle des Dieux», also von Hand bereitete, Bretonische Jahrgangs-Sardinen im «Vierge-extra-Olivenöl», serviert mit Toast und hausgemachter Auberginenpaste: buttrig, üppig, schmelzend, ein Erlebnis, das nur gereifte Sardinen der Spitzenklasse bieten können. Die Liebe zum guten Produkt gehört im «Moléson» zum guten Ton; da nimmt man sich auch gerne eine halbe Stunde Zeit, um auf ein im Ofen gebackenes, mit Fleur de Sel aus Guérande gewürztes halbiertes Markbein zu warten. Eine der Hausspezialitäten sind im Ofenrohr geschmorte, saftige Schweinefüsse an einer sämigen Morchelrahmauce mit Portwein – köstlich mit Nudeln, aber noch besser mit Frites.

JACK'S BRASSERIE

www.schweizerhofbern.com/de/dining/jack-s-brasserie

ZIMMERMANIA

www.zimmermania.ch

BRASSERIE BÄRENGRABEN

www.brasseriebaerengraben.ch

GOURMANDERIE MOLÉSON

www.moleson-bern.ch





Auberginen, Peperoni und Gurken im «moment».

Innovativ, kreativ & regional

So kocht das junge Bern: voller Einfallsreichtum, mit Fokus auf lokale Produkte und der Star des Menüs ist selten das Fleisch, sondern fast immer Gemüse.

E war ein riesiger Verlust für die Region, als die «Eisblume» in Worb Anfang 2019 unwiderruflich ihre Tore schloss. Schliesslich war es dem schon fast legendären Restaurant zu verdanken, dass der Grossraum Bern plötzlich auf der nationalen Gourmet-Landkarte von sich reden machte, denn diese Art von innovativer, äusserst regionaler naturbetonter Küche war wirklich etwas Besonderes. Vom darauffolgenden kreativen Vakuum erholte sich Bern lange Zeit nicht so wirklich. Dabei waren die Weichen für die Zukunft schon längst gestellt: Denn bereits Ende 2016 hatten Sven Stauffer und Florian Stalder ein unscheinbares kleines Restaurant in der stillen Postgasse eröffnet. Die beiden Newcomer setzten auf regionale Produkte, Naturwein, unbedingte Saisonalität und gaben dem Lokal deshalb den Namen «moment». Der Erfolg kam schnell, zweifellos –, doch erst als 2021 Ruben Sägesser das Zepter in der Küche übernahm und einen noch unmissverständlicheren Kurs in Richtung Naturküche einschlug, startete der «moment» so richtig durch, was auch vom Gault & Millau sowie dem Guide Michelin honoriert wurde. Bei unserem Besuch hat die Küche gerade den Übergang vom Frühling in den Sommer vollzogen: Ein lauwärmer, knackiger Salat mit den ersten Bohnen der Saison, dazu grillierte Schalotten und zwei Tran-



Pure Regionalität: Fenchel-Variation im «Werkhof» (unten, r. u kl. Bild).



chen perfekt gebratenen Schweinebauchs. Das mag simpel klingen, aber jede einzelne Komponente ist derart auf den Punkt zubereitet und harmonisiert so unfassbar gut mit den anderen Elementen, dass man gerne das perfekte Sommergericht ausrufen möchte! Demselben Prinzip folgt der nächste Gang, grillierte Auberginen mit Peperoniemulsion und selbst eingelegten Gurken – vollmundig, frisch und harmonisch. Die ersten Tomaten vom Bärner Märit gibt es als Variation – roh, confiert, als Sorbet von fermentiertem Tomatenwasser, als Ketchup von der Ochsenherztomate – ein Volltreffer! Fleisch gibt es auch noch, ein hervorragend grilliertes Stück vom Flat Iron, doch die «Beilagen», eine grillierte Zucchetti mit Zitronenthymianöl und rohem Zucchettisalat an Vinaigrette, stehlen dem Rind ganz ungeniert die Show!

Einen ähnlichen Weg beschreiten Rafael Hänni, Michael Früh und Fabienne Lüdi in ihrem Restaurant «Werkhof» in Köniz: Ganz nach dem Motto «Schweiz auf dem Teller, Schweiz im Glas» verarbeitet man dort ausschliesslich Produkte, die in der Schweiz wachsen; geachtet wird auf naturnahen Anbau, die Kooperation mit kleinen Produzenten, kurze Lieferwege, die vollumfängliche Verwertung («Nose-to-tail» und «Leaf-to-root») und möglichst viel wird selbst hergestellt. Daher wird im «Werkhof» viel eingelegt, getrocknet und fermentiert und konsequenterweise gibt es keinen Kaffee, sondern einen Aufguss von gerösteten Lupinen. Aller Philosophie zum Trotz ist und bleibt das Wichtigste der Geschmack – und der hat es in sich. Etwa beim Fenchel aus Thörishaus: Die Knolle wird hauchdünn aufgeschnitten, auf dem Feuerring scharf angebraten, der Stängel wird roh belassen, klein geschnitten und zusammen mit in Honigfond über Nacht geschmortem Glockenapfel und jungem Knoblauch zu einem Salat angemacht; zum Fenchelgrün kommen Eiskraut und Petersilie, darauf geröstete Sonnenblumenkerne, Giersch-Pesto, frischer Giersch und Fenchelgrünöl – wow! Aber auch Fleisch können sie im «Werkhof». In bester Erinnerung bleibt das Adrio vom Weideschwein mit Bärlauchkapern, dazu ein köstliches Kartoffelschichtkuchlein,

bestreut mit fermentiertem Steinpilzpulver. Ganz ehrlich: Es ist vollkommen unverständlich, dass dieses 2020 mitten in der Pandemie eröffnete Restaurant nach wie vor unter dem Radar der grossen Gastro-Guides fliegt.

Ganz anders verhält es sich in dieser Hinsicht beim Restaurant «ZOE». Gleich auf Anhieb wurde das Lokal in der Münstergasse mit einem Michelin-Stern, dem grünen Stern sowie 15 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet. Das mag wohl daran liegen, dass Chefkoch Fabian Raffener in Bern alles andere als ein Unbekannter ist; einst kochte er sich im «Meridiano» im Kursaal in die höchste Liga der Stadt. Im «ZOE» setzt Raffener nun komplett auf Gemüse, und zwar auf allerhöchstem Niveau – mit enorm ausbalancierten Kreationen, die von einem ausgeprägten Gespür für Aromen und geschmackliche Akkorde sowie von höchster Kunstfertigkeit zeugen. Beispiel gefällig? Da gibt es Bierrettich-Spaghetti in einem Sud aus Holunder und gepickelter Senfisaat, dazu eine Senfglace und eine Paste aus Sonnenblumenkernen; ein aufgerollter Brennessel-Raviolo mit Hanfsamen und schwarzem Knoblauch, gefüllt mit Frischkäse, schwarzem Knoblauch und Brennessel – intensive, klare und perfekt dosierte Geschmackskomponenten, nie ist irgendwas zu viel oder zu wenig. Fast immer auf der Karte ist ein Risotto, bei unserem Besuch mit Rauchmandelcrumble, grillierter Artischocke, Salzzitrone und einer fulminanten Kakao-Rauchmandel-Artischocken-Mole. Gerade neu im Menü und direkt ein Volltreffer: Ein BBQ-«Steak» vom Igelstachelbart (auch als Affenkopfpilz oder Löwenmähne bekannt) bestreut mit gepuffter Quinoa, Gurkencreme, flankiert von einer Tomaten-BBQ-Sauce und einer fulminanten Rauchbutter-Hollandaise. Was soll man da noch sagen, ausser vielleicht: wuchtig, kraftvoll, eine Umamibombe, die dennoch voller Eleganz steckt! Und wer behaupten möchte, dass man eine solche Geschmackstiefe nur mithilfe von Fleisch oder Fisch hinbekommt, war wohl noch nie im «ZOE» ...

MOMENT

www.moment-bern.ch

WERKHOF

www.restaurantwerkhof.ch

ZOE

www.restaurant-zoe.com

Grandioses Pilzgericht:
BBQ-Igelstachelbart im
«ZOE».



Geteiltes Glück

Teilen macht glücklich, das gilt auch in kulinarischer Hinsicht: Der gastronomische Trend der «Sharing Plates» hat auch Bern erreicht – eine enorme Bereicherung.

Eigentlich ist es eine Binsenweisheit, dass ein gemeinsames Essen verbindet. Nur meint man es bei einem sogenannten Sharing-Konzept damit einfach noch etwas ernster: Kein festes Menü, man bestellt nicht nur für sich, sondern ordert viele verschiedene kleine Gerichte, die man in die Mitte des Tisches stellt und jeder kann sich nach Herzenslust bedienen. Was man in Asien schon lange als «Family Style» kennt, hat sich auch hierzulande in den letzten Jahren als angenehm bereichernde Spielart des unkomplizierten Genusses etabliert. In der Rathausgasse, die mittlerweile eine beeindruckende Restaurantdichte vorzuweisen hat, sollte man daher unbedingt auf einen Happen oder zwei im «Capitol» vorbeischauchen: Das kann ganz ungezwungen bei einem Teller Trockenfleisch mit eingelegtem Gemüse und Trockenfleisch beginnen, ehe man sich der Karte widmet und früher oder später bei den unverzichtbaren «Beef»-Nuggets landet, zart geschmortes Black-Angus-Rindfleisch, knusprig paniert und eingetunkt in etwas Trüffelmayo, schlicht ein hinreissender Snack! Asiatisch abgeschmeckt präsentiert sich das Forellentatar mit Buchweizen, Eigelb und Soja; ebenso wie das perfekt ausgebackene Katsu-Poulet. Als Comfort-Food allererster Güte erweist sich das 64°C-Ei mit Bintje-Kartoffeln und sämiger Hollandaise – und wer jetzt noch nicht satt ist, beendet die Mahlzeit idealerweise mit ein paar Tranchen vom Black-Angus-Rump-Cap mit Fries und getrüffelter Mayo.

Ein wenig anders verhält es sich mit dem «Le Vivant». Im Gegensatz zum mitten in der Altstadt gelegenen «Capitol» kommt man an dem in einer ehemaligen Autowerkstatt in einem Industriegebiet an der Güterstrasse untergebrachten Lokal wohl kaum einfach zufällig vorbei. Nein, wer hierherkommt, will zu Beat Blum. Blum ist in der hiesigen Gastroszene beileibe kein Unbekannter, einst hat er das «Wein & Sein» eröffnet, war mit Punk-

ten und einem Stern ausgezeichnet, bis er irgendwann keine Lust mehr auf die ganze Profilierungsmaschinerie hatte und mit seinem Geschäftspartner Yannick Wigley das «Le Vivant» eröffnete. In der offenen Küche des in zurückhaltendem Industrial-Stil gestalteten Lokals kocht Blum jetzt nur noch, worauf er Lust hat; einfache Gerichte zum Teilen, bei denen es um wenige, aber exzellente Zutaten geht. So ganz kann der ehemalige Spitzenkoch seinen Werdegang dabei aber nicht abschütteln, denn handwerklich ist das alles jeweils perfekt. Auf den Tisch kommt, was gerade auf der schwarzen Schiefertafel steht, und die Auswahl trifft sich am besten bei ein paar hauchdünn mit der Berkel aufgeschnittenen Tranchen vom umbrischen Norcia-Rohschinken und hervorragendem Sauerteigbrot. Nichts verkehrt macht man sicher mit dem leicht pikanten Kingfish-Ceviche, gekonnt abgeschmeckt mit fermentiertem Knoblauch; und der Umstand, dass die Küche sich eine Ladung höchst aromatischer Tomaten aus Sizilien sichern konnte, beschert uns wunderbar sommerliche Kreationen wie die Kombination von Wassermelone, Tomate und Feta oder noch besser: würziger Ziegenfrischkäse mit Tomaten, Erdbeeren und Taggiasca-Oliven. Unbestrittenes Highlight ist jedoch die Tomaten-Tarte-Tatin mit Belper-Knolle, ein vor Wohlgeschmack nur so strotzender Umami-Kraftprotz, sinnlich, saftig, buttrig und knusprig! Der Name «Le Vivant» bezieht sich übrigens auch auf die «lebendigen» Naturweine, die Yannick Wigley dort ausschliesslich auschenkt: Die Auswahl, die in der begehbaren Weinwand sämtliche Blicke auf sich zieht, dürfte zu den Besten der Stadt Bern zählen – und schon das allein rechtfertigt den Besuch.

CAPITOL
www.capitolbern.ch

LE VIVANT
www.levivant.ch



Fantastische Naturweinauswahl und ein Meisterwerk von einer Tomaten-Tarte-Tatin im «Le Vivant» (links und rechts) / Forellentatar im «Capitol» (kl. Bild).

Berner Bars

Von wegen langweilig! Die Bar- und Bierszene der Stadt ist äusserst vielfältig und dabei auch erfreulich kreativ.

Das muss man nicht gross diskutieren: Bern ist nicht gerade für sein wildes, ausschweifendes Nachtleben bekannt – und in der Tat scheint die Stadt unter der Woche an manchen Tagen am Abend wie ausgestorben zu sein. Das sollte allerdings nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Berner Bar- und Bierszene ungemein abwechslungsreich und kreativ daherkommt. Gerade was das Bier angeht: Mit rund 200 registrierten Brauereien und Mikrobrauereien – so viele wie nirgendwo sonst in der Schweiz – darf sich Bern ohne falschen Stolz mit dem Titel «Bierhauptstadt» schmücken. Gute Adressen, um in diese Szene einzutauchen, sind etwa das «Biercafé Au Trappiste» mit sechs wechselnden Bieren ab Zapf, 70 Gastbieren, 40 regulären Bieren auf der Karte und 30 Spezialitäten aus dem Bereich Geuze/Lambic. Oder das «Barbière», ein beliebter Quartiertreffpunkt am Breitenrainplatz mit hauseigener Brauerei. Um möglichst viel probieren zu können, empfiehlt sich das Degustationsset mit drei kleinen Gläsern nach Wahl – wie wäre es beispielsweise mit einem erfrischenden Sauerbier mit Himbeer- und Heidelbeer-Noten? Ein röstig-malziges Red Ale oder ein süffig-hopfig-leichtes IPA? Freunde der mediterranen Aperitifikultur werden im «Asino» am Casinoplatz glücklich (Spritz, Americano, Birra Moretti und ofenfrische Pinsa) oder am Kornhausplatz im «Versa», wo es die beste Wermutauswahl der Stadt gibt.

Und was ist mit der klassischen Kunst des Cocktails? Nie verkehrt ist ein Besuch im «Kornhauskeller», denn diese Adresse verspricht nicht nur den schönsten Gewölbekeller der Stadt, sondern auch ein Restaurant sowie eine ganz hervorragende Bar. Hier überzeugen vor allem die Eigenkreationen wie der erfrischend-florale «Yasu» (Sake, Vodka, Pimento-Dram-Likör, Lillet Rosé, Peychaud's Bitter) oder der wichtig-komplexe «Big Bang» (Ardbeg Wee Beastie, Arrack Ceylon Rockland, Drambuie). Ähnliches lässt sich auch über die vielversprechendste Neueröffnung der letzten Zeit sagen: Im «Departement 66» in der Rathausgasse führt man selbstbewusst und augenzwinkernd ein «Institut für fortschrittliches Trinken» und in der Tat sind da wahre Mixologen am Werk, die ihr Handwerk verstehen: Neun verschiedene Negroni-Varianten und tolle Drinks wie der «Zephyr» (Absinthe, Tangerinelikör, Zitronen, Tonic, Soda und Portwein) oder der leicht rauchige «White Ghost» (Gin, Mezcal, Sherry, trockener Wermut, Milchsäure und eine geheime D66-Tinktur). Das macht alles richtig Spass! Doch jede Berner Cocktailtour wäre unvollständig ohne einen Abstecher in den legendären «Kreissaal», ruhig gelegen in einem altherwürdigen denkmalgeschützten Haus aus dem 17. Jahrhundert, wo von 1834 bis 1876 tatsächlich der erste öffentliche städtische Gebärtsaal untergebracht war. Heute erblicken dort fantastisch einfallsreiche Drinks das Licht der Welt – besonders erinnerenswert etwa der «Stay classy», der hauseigene «White Negron», wunderbar herb, kräftig, bittersüss und wachholdrig; oder der «James Choice» (Irish Whiskey, Vermouth, Benedictine, Bitters) – der ideale Absacker.

BIERCAFÉ AU TRAPPISTE
www.autrappiste.ch/biercafe

BARBIÈRE
www.barbiere-bern.ch

ASINO IL BAR
www.asinoilbar.be

VERSA
www.versa.bar

KORNHAUSKELLER BAR
www.kornhaus-bern.ch/bar

DEPARTEMENT 66
www.department66.ch

KREISSAAL
www.kreissaal.be



Im «Casino» wird stilecht am Tisch tranchiert.



Prachtstück: Kalbshaxe im «Casino».



Fantastisches Tomahawk im «The Beef».

Bern für Karnivoren

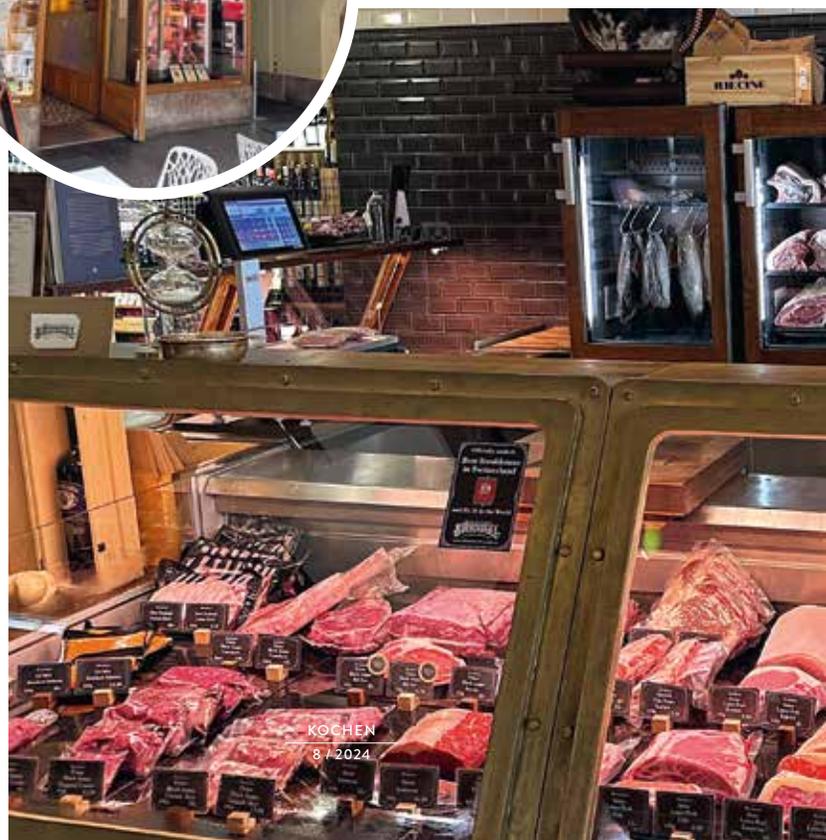
Manchmal geht einfach nichts über ein richtig gutes Stück Fleisch. Gerade in Bern finden sich dafür ganz hervorragende Adressen.

Es ist alles eine Frage des Anspruchs: Wer einfach nur irgendeinen «Bitz» Fleisch essen möchte, hat fast unzählige Möglichkeiten satt zu werden – der wahre Genuss steht jedoch auf einem anderen Blatt. Denn Orte, wo man gutes Fleisch wirklich zelebriert, gibt es auch in Bern nicht wie Sand am Meer. Einer davon ist zweifellos das «Casino Bern». Mit Glücksspiel hat das übrigens rein gar nichts zu tun, sondern ist, ganz im Gegenteil, ein sicherer Wert. Das beginnt schon bei der Location: Das «Casino» strahlt diese Grandezza eines grossen Hauses aus; spätbarocke, klassizistische Pracht, die Klasse und einen Hauch von Noblesse versprüht, aber gepaart mit moderner Offenheit. Die Stimmung ist locker, gelassen und einladend, besonders dann, wenn man sein Essen auf der vielleicht schönsten Terrasse von Bern geniessen kann. Stilsicherheit und Klasse beweist denn auch die Küche, denn hier kultiviert Chef Bill Stooss die Kunst der «Grosses Pièces», perfekt zubereitet auf dem Jospier-Holzkohlegrill: Das sind Stücke für zwei Personen, auf die es sich lohnt, auch mal eine Dreiviertelstunde zu warten (zur Überbrückung sei das hervorragende Tatar des Hauses empfohlen). Und dann ist es so weit, der Tranchierwagen rollt an. Keine halben Sachen – wir gönnen uns gleich ein Duo vom Kalb: perfekt gereifter Hohrücken, aromatisch, sinnlich und gut, sowie eine grandiose Haxe, lange geschmort und auf dem Grill vollendet; butterzart und mürbe. Als Beilage: das nur so vor Geschmack strotzende Mark aus dem Knochen auf Toast sowie exzellente Pommes frites – ein Fest!

Nur etwa 150 Meter entfernt: Dass man hier an der Kramgasse als Karnivore absolut an der richtigen Adresse ist, verrät gleich der Blick ins Fenster – in einer gut ausgeleuchteten Vitrine reifen prächtige grosse Rindfleischstücke ihrer Vollendung entgegen und der Name ist Programm: «The Beef».



Traumhafte Fleischauswahl am «Butcherstable» (unten).



Unser Reisedirektor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen, feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

Der andere Blick

Es muss doch toll sein, mitten in der Altstadt zu arbeiten! Das höre ich immer mal wieder. Und tatsächlich dürfen wir uns beim «KOCHEN» ziemlich glücklich schätzen, was die Lage angeht. Denn unsere Redaktion befindet sich an der Marktgasse, nur ein paar Schritte von Kornhausplatz und Zytglogge entfernt. Aber wissen Sie was? Das fällt mir kaum noch richtig auf; denn wenn sich im Lauf der Jahre ein Schleier des Alltäglichen auf den eigenen Blick legt und ihn für das Besondere trübt, sieht man eine gewisse Schönheit irgendwann einfach nicht mehr. Daher war diese Reportage ein wahrer Glücksfall. Denn so war ich gewissermassen gezwungen, die Perspektive zu wechseln, die Stadt mit dem Blick des Anderen, des Besuchers, des Touristen zu betrachten. Erst dann merkt man, wie privilegiert, wie verwöhnt man eigentlich ist, hier tätig sein zu dürfen. Als jemand, der einfach vom Bahnhof ins Büro eilt, ist man schnell einmal genervt ob der ganzen Touristen, die alle paar Meter anhalten, um jeden Winkel abzufotografieren – aber wenn man sich in deren Lage versetzt und sich vorstellt, wie eine mittelalterliche Altstadt auf jemanden aus Asien wirken kann, muss ich doch sagen: Kann man es ihnen verübeln?

Ein Schnappschuss

Gerade jetzt ein vertrauter Anblick: Touristen beim Sightseeing und Fotografieren in der Altstadt.

«Wir sind ein klassisches Steakhouse nach US-amerikanischem Vorbild», verrät Betriebsleiter Isayas Tesfamariam. Ein elegantes Steak-Dinner à la «the Beef» beginnt idealerweise bei einem Manhattan, einem Dry Martini oder Negroni an der klassischen Sportsbar im Erdgeschoss, ehe man einen Stock höher im wunderschönen Speisesaal mit parkettiertem Boden, altherwürdigem Kachelofen und pompösen Kronleuchtern Platz nimmt. Ganz stilecht rollt sogleich der Fleischwagen an den Tisch und offenbart eine verlockende Auswahl an Dry-Aged-Beef mit dem Label Swiss Black Angus «BEEF Selection». «Das Fleisch stammt von auserlesenen Rindern, ausschliesslich von uns bekannten Bauern der Region», erklärt Chefkoch Mohamed. Bald ist klar: Es muss einfach dieses Tomahawk mit dieser unerhört prächtigen Marmorierung sein! Die perfekte Wahl, das ist spätestens klar, als das Steak später perfekt gegrillt am Tisch tranchiert und in Beurre noisette gebadet wird – dazu Trüffel-Parmesan-Fries, ein Glas Bolgheri und der Fleischgenuss ist vollkommen!

Wer aber nicht nur ein Steak, sondern möglichst viele verschiedene Fleischsorten und -cuts probieren möchte, sollte sich den «Williams ButcherTable» im Loeb-Lebensmittel auf keinen Fall entgehen lassen. Hier wählt man direkt an der stets fürstlich bestückten Fleischtheke aus und bestimmt die Menge und den gewünschten Garpunkt – und da alles zum Teilen auf einem schönen Brett in die Mitte des Tisches gestellt wird, bieten sich fast unzählige Möglichkeiten, sich sein ganz eigenes Degustationsmenü zusammenzustellen: Wie wäre es mit einem Vergleich von nussigem Pata-Negra-Kotelet und speziell gereiftem Luma-Pork? Hat der Dry-Aged-Hohrücken von der Eringer Oldcow eine Chance gegen das US-Prime-Ribeye? Und welcher Second Cut ist der aromatischste, Hanging Tender, Outside Skirt oder Bavette? Je mehr Leute am Tisch sitzen, umso besser ...

CASINO BERN

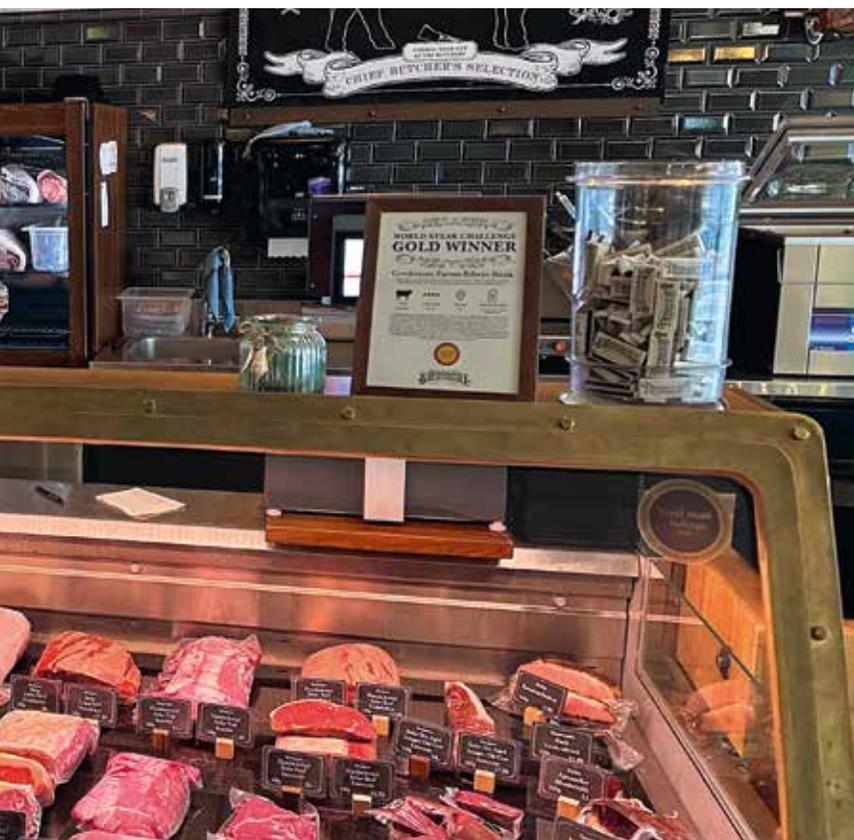
www.casinobern.ch/restaurant

THE BEEF

www.beef-steakhouse.ch

WILLIAMS BUTCHERSTABLE

www.williamsbutcherstable.ch/en/steakhouse-bern



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
viele mehr!



**3 Ausgaben
CHF 20.-**



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen