



Bindella
la vita è bella

Aufgetischt Kornhauscafé, Bern

Viva la famiglia



Hallo? Wo sind bloss all die Kellner hin? Die Tische vor dem Kornhauscafé sind an diesem Abend gut besetzt, sodass der Testesser sich im Geiste auf die Schulter

klopft dafür, dass er am Nachmittag daran gedacht hat, Plätze zu reservieren. Wenn nur jemand da wäre, der ihm zeigen könnte, welche Plätze er reserviert hat. Dann endlich, eine Dame weist dem Testesser und seiner Familie einen Tisch zu, «direkt neben dem Spieltisch», wie sie bemerkt. Und schon hat der Service seinen kleinen Startmalus wettgemacht.

Noch bevor die Karte kommt, sticht eine Tafel ins Auge, die mit grossen Lettern eine Häppchenplatte anpreist. Genau das Richtige, um den aufkeimenden Hungerast und die sich abzeichnenden Quengeleien der Kleinen zu unterbinden. «Wollen Sie schon mal was zu trinken?» «Ja gerne, und eine mittlere Häppchenplatte.»

Bis die gemischten Antipasti (Fr. 28.-) gebracht werden, wissen wir auch, was wir zum Hauptgang bestellen: Zürcher Geschnetzeltes (Fr. 38.-), Rindstatar (Fr. 28.-) mit Pommes allum-

ettes (Fr. 6.-) und für die Kleinen - sie dürfen sich für je 15 Franken nach Lust und Laune durch die Karte kumulieren und panaschieren - einmal Spaghetti mit Poulet und Kräuterbutter und einmal Gemüse mit Pommes frites. «Hätten Sie das Tatar gerne klassisch oder überbacken?» **Überbackenes Tatar?** Als Testesser hat man die Pflicht, Neues zu probieren. Und so wird das Tatar überbacken bestellt.

Die Häppchenplatte entpuppt sich als überaus reichhaltig. Lauter kleine, mediterrane Leckereien: getrocknete Tomaten, Hackbällchen, Feta, Roh-

schinken, Tapenade, Senffrüchte und vieles mehr. Da ist für alle etwas dabei. Und für die gar Schnäderfrässigen gibts im Olivenöl geröstete Crostini.

Wenig später kommt das Essen. Zumindest das für die Kleinen. **Äusserst familienfreundlich**, denn so können Mama und Papa vorab die Kinder versorgen und dann später (einigermassen) in Ruhe das eigene Essen geniessen. Die Spaghetti mit Kräuterbutter schmecken so reichhaltig wie vermutet. Zum Glück schwimmen hier und da Tomatenstücke als kleine Frische-Inseln im üppigen Meer aus Butter und Teigwaren. Der Kleinen schmeckts. «Wollen Sie noch rote Sauce zu den Pommes frites?», fragt

der Kellner und umgeht so clever das Wort Ketchup, das schon mal eine mittlere Krise auslösen kann, wenn die klebrige Sauce dann nicht umgehend griffbereit ist.

Und dann sind die Alten dran. Dass das Tatar überbacken sein sollte, ging irgendwo zwischen Bestellung und Küche vergessen. Der Kellner entschuldigt sich später dafür und bietet an, das Gericht noch einmal in die Küche zu bringen. Es schmeckt auch so, selbst wenn es für den Testesser ruhig etwas schärfer sein dürfte. Knusprig und trotzdem nicht zu trocken sind die Pommes allumettes. Das Zürcher Geschnetzelte wird begleitet von einem Berg herrlich buttriger Rösti. Das Fleisch ist etwas zäh, aber insgesamt ist es ein gelungenes Gericht. Die Portionen sind so gross, dass am Ende so einiges im Teller bleibt. Der Testesser lässt es sich einpacken und ist dankbar, dass sich damit das Kochen morgen Mittag schon erledigt hat.
Mischa Stünzi

Die Rechnung, bitte

Karte: Mehrheitlich einfache, mediterran angehauchte Gerichte: Panini, Antipasti, Pasta. Am Mittag gibts zwei Menüs - eines



davon vegetarisch – und am Sonntag Brunch.

Preise: Vorspeisen sind ab 8 Franken zu haben, ein Hauptgang kostet zwischen 21 und 38 Franken. Für 19.50 gibts ein Mittagsmenü.

Kundschaft: Sehen und gesehen werden.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 8 bis 0.30 Uhr, Sonntag 9 bis 23.30 Uhr.

Adresse: Kornhauscafé, Kornhausplatz 18, 3011 Bern, Tel. 031 327 72 70, info@kornhaus-bern.ch, www.bindella.ch/de/kornhauscafe.html.

Weitere Aufgetischt-Folgen auf
www.aufgetischt.derbund.ch