

Mystery Barcheck

Kornhauskeller Bar, Bern

Das Kornhaus in Bern gehört zu den wichtigsten und meistbesuchten Baudenkmälern der Schweizer Hauptstadt. Das imposante Gebäude in der Berner Innenstadt wurde 1711 bis 1715 erbaut und hatte im Laufe der Jahrhunderte neben seiner ursprünglichen Bestimmung als Getreidelager verschiedene Funktionen. Es wurde unter anderem auch Gewerbemuseum und Postamt, bevor der Keller 1896 bis 1898 seine schönen Fresken erhielt und zum stimmungsvollen Festlokal wurde. Kurz vor Weihnachten 2021 besuchen wir die Galeriebar im «Chübu», wie der barocke Kornhauskeller von den Einheimischen genannt wird.

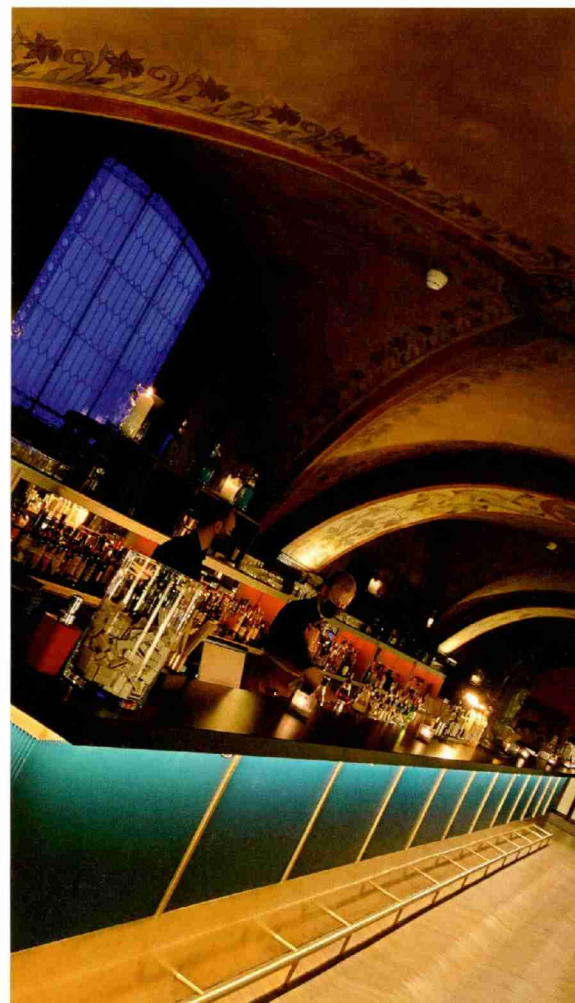
Ambiente

Über eine grosse Treppe geht es in den Keller. Am Eingang werden konsequent die Corona-Formalitäten erledigt. Zum Zeitpunkt unseres Besuchs waren die Pandemie-Fallzahlen im Steigen begriffen. Das beeindruckende grosse Gewölbe verspricht sofort ein spezielles Gasterlebnis. Der Keller ist tatsächlich riesig, und der Ausdruck «Chübu» wird schnell plausibel. Der Bartresen ist sehr lang und macht einen frischen, aufgeräumten Eindruck. Wir werden empfangen von einem gediegenen, aber ungezwungenen Ambiente. Die grosszügige Kelleratmosphäre hat etwas Entspannendes. Breite Loungemöbel machen einen einladenden, entspannten Eindruck. Das Gästesegment im Moment unseres Besuchs ist eher etwas älter.

Barkarte und Drinks

Die Barkarte hat ein quadratisches Format in einer praktischen Grösse und liegt gut in der Hand. Man gibt uns genug Zeit, sie eingehend zu studieren. Die Zeichnungen zu den Signature Cocktails sind ausgesprochen sinnlich und schön. Sie passen sehr gut zu den Cocktailnamen. Auch wenn man keinen Cocktail trinken möchte, ist ein Blick in die Barkarte des Kornhauskellers empfehlenswert, um diese frischen, stimmungsvollen Zeichnungen anzuschauen. Die Barkarte ist in berndeutsch, schriftdeutsch und englisch gehalten. Die Cocktailnamen sind alle in berndeutsch geschrieben, ihre Zutatenbeschreibung auf Englisch («vodka, espresso, sugar»). Die Überschriften der Getränke-kategorien sind berndeutsch («Kafi & Tee» oder «Erfrüschends»), die jeweiligen Beschreibungen in schriftdeutsch («mit Mineralwasser»). Na ja. Das Spirituosenortiment ist überschaulich, nichts Aussergewöhnliches. Das Cocktailangebot besteht aus acht Signature Cocktails, von denen einer keinen Alkohol enthält. Unter der Überschrift «Das git ke Kater» gibt es vier Mocktails, von denen der «Annäbäbeli gib mir ä Muntsch» auch bei den Signature Cocktails aufgeführt ist. Ansonsten gibt es, ausser einigen Spritz-Variationen in den Aperitifs, keine Cocktails. Wir fragen auch nicht danach.

Wir bestellen einen «Dälläbach» und einen «Annäbäbeli gib mir ä Muntsch». Beide kommen im Tumbler mit langen Trinkhalmen und auf





deutsche Ausgabe

Drinks / deutsche Ausgabe
8274 Tägerwilten
071/ 666 65 70
<https://www.drinks-magazin.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'675
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 77
Fläche: 101'844 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83569510
Ausschnitt Seite: 2/2

Bindella
la vita è bella

beide wurde als Garnish eine getrocknete Zitrusfruchtscheibe gegeben. Der Mocktail, eine Kreation aus Bergamotte, Litschi und Gurke, aufgefüllt mit Sodawasser, schmeckt sehr gut, sehr erfrischend. Beim Dälläbäch ist die dicke Schaumschicht relativ hoch, während der eigentliche Inhalt des Glases jedoch nicht ganz voll erscheint. Auch dieser Drink, ein Safran-Gin Sour mit Ingwer, schmeckt sehr gut. Über den Schaum kann man geteilter Meinung sein.

Service

Das Auftreten und die Freundlichkeit der beiden Barmitarbeiter sind professionell. Das Personal macht einen geschulten Eindruck. Man ist aufmerksam, ohne aufdringlich zu sein. Das gesamte Personal arbeitet mit Schutzmasken.

Essen

Das sehr schweizerische Barfood-Angebot «Zum Schnousä» bietet für jeden etwas. Das Angebot passt zum Lokal, es gibt Wurst und Käse bester Qualität, geröstetes Markbein oder Pommes Frites («Fetti Bäner Fritä»). Etwas ganz Besonderes ist das «Chrutstleibrot». Wem das zu wenig erscheint, der kann auf das handgeschnittene Rindsfilet-Tatar in zwei Grössen zurückgreifen. Und wenn jemand wirklich mehr oder Anderes sucht, so ist er vor Ort an der richtigen Stelle, nämlich im Restaurant des Kornhauskellers.

Musik

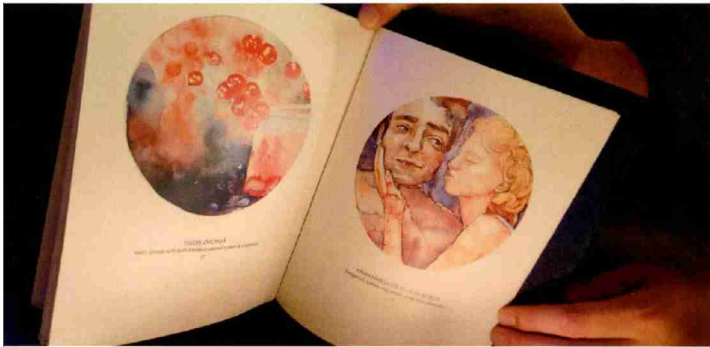
Die Musik ist diskret, wirkt etwas aber auf keinen Fall nervig. Die Lautstärke ist angenehm.

Sauberkeit und Hygiene

Alles ist sauber, von den Sitzplätzen bis zum Fussboden. Der Bereich hinter der Bar macht einen sehr organisierten, sauberen Eindruck. Auch die Luft erscheint, obwohl wir uns in einem Kellergebäude befinden, sauber und rein. Es sind keine unangenehmen Gerüche auszumachen. Der Zugang zu den Toiletten wirkt etwas in die Jahre gekommen. Die Toiletten sind funktionell, es ist in Ordnung. Das Corona-Schutzkonzept wird klar verfolgt und durchgesetzt.

Preis-Leistungsverhältnis

Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Insgesamt ein aussergewöhnliches Lokal mit beeindruckenden Gegebenheiten, die historisch sind, doch trotzdem sehr cool herüberkommen. Ein Besuch im geschichtsträchtigen Kornhauskeller lohnt auf jeden Fall, schon allein der Kulisse wegen.



Mystery Barcheck

Kornhauskeller Bar, Bern

Ambiente	5,5
Barkarte	5
Drinks	4,5
Service	5,5
Essen	5,5
Musik	5
Sauberkeit und Hygiene	6
Preis-Leistungsverhältnis	5,5

Gesamtnote

Adresse

Kornhauskeller Bar

Kornhausplatz 18
3011 Bern
www.kornhaus-bern.ch
Tel: +41 31 327 72 72
info@kornhaus-bern.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Mittwoch: 17:00 – 00:30 Uhr
Donnerstag: 17:00 – 01:00 Uhr
Freitag, Samstag: 17:00 – 01:30 Uhr
Sonntag geschlossen