



Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406 Referenz: 84637727
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 1/10

Zu Tisch, liebe Bernerinnen und Berner

Die Gastroszene in und um Bern ist vielfältig. Vom klassischen Restaurant über Pop-up-Bars bis zum Imbiss-Stand gibt es alles. Bemerkenswert ist dabei oft die Lage. Ob auf einer lauschigen Terrasse, im Herzen der Altstadt oder am Aareufer: In Bern kann fast überall gespiesen werden. BEAT F. HOSTETTLER

SERIE: GOURMET-GUIDE

Wer Bern hört, denkt wohl zuerst an die Altstadt mit dem Zytglogge-Turm, den Lauben und dem Münster. Wen wundert's: Sie gehört zum Unesco-Welterbe und ist politisches Zentrum der Schweiz. Anderen kommt die Aareschleife in den Sinn, welche die Altstadt wie ein grünes Band umgibt und im Sommer zur Badewanne von tout Berne wird. Folgt man dem Fluss über die Gemarkung der Stadt hinaus, kommt man in eine liebliche Hügellandschaft – oder «Högerland», wie der bekannte Berner Schriftsteller Kurt Marti die Region einst in seinem «Fussgängerbuch» nannte – mit saftigen Wiesen, grünen Wäldern, stattlichen Bauernhöfen, grasenden Kühen, spektakulären Ausblicken auf die Alpenkette, aber auch vielen lebendigen Dörfern und Städtchen.

Eine bunte Szene

Diese ganze weite Welt ist auch eine Bühne für die Gastronomie. Überall haben motivierte Gastgeberinnen und Gastgeber einladende Räume gestaltet, welche die Menschen zum Verweilen verführen wollen: Restaurants, Terrassen, Rooftop-Bars, Pop-ups, Foodtrucks, Kantinen, Strandbars, etc. etc. Mit offenen Türen und viel Charme erwarten sie die Gäste in der Bundesstadt und ihrer Umgebung.

Die Berner Gastronomiewelt hat sich gerade in den letzten Jahren extrem weiterentwickelt, die unterschiedlichsten Konzepte sind entstanden, was zu einer bunten Branche mit vielen Facetten geführt hat. Kreativität, Innovation und Herzblut – das zeichnet die Berner Gastroszene heute aus.

Berufung Gastronomie

Man sagt ja, man könne es nicht lernen, eine gute Gastronomin oder ein guter Gastgeber zu

sein. Ich denke, dass diese Aussage nicht ganz falsch ist. Man hat es im Blut oder nicht, es ist nicht ein Beruf wie ein anderer, es ist eher eine Berufung. Das hat auch damit zu tun, dass die Rolle eines Gastronomen, einer Gastronomin weit über jene der Gastgeberin, des Gastgebers hinausgeht. Wer wirtet, ist auch ein Handwerker, eine Personalchefin, ein Reinigungsfachmann, eine Buchhalterin. Und ja, ab und zu sogar eine Psychologin. All diese Fähigkeiten gilt es tagtäglich unter Beweis zu stellen und mit Leidenschaft zu leben. Mit Weiterbildung und Erfahrung kann man sicher viel wettmachen. Doch ein «geborener» Gastronom, eine «geborene» Gastronomin, die das gewisse Etwas einfach mitbringt, hat es zweifellos leichter, die Herzen ihrer Gäste zu gewinnen und mit ihrem Betrieb gleichzeitig ein zufriedenstellendes Einkommen zu erzielen. Womit nichts gegen Weiterbildung gesagt sein soll: Um am Ball zu bleiben, ist sie unumgänglich, auch für «Naturtalente».

Zwar stimmt es, dass es heutzutage nicht mehr ganz so schwer ist, einen Gastronomiebetrieb zu eröffnen und in die Rolle der Wirtin, des Wirts zu schlüpfen: Freie Betriebe hat es zur Genüge und an Geld fehlt es meist nicht – zumindest am Anfang. Aber die grosse Herausforderung besteht nicht darin, Gastronom, Gastronomin zu werden, sondern es zu bleiben und erfolgreich einen rentablen Betrieb zu führen.

Die Pandemie und der Personalmangel haben der Gastroszene stark zugesetzt. Die Konkurrenz in der Branche ist hart. Aber die Vielfalt an Gastronomiekonzepten hat in den letzten Jahren extrem zugenommen – und das ist gut so. Denn nur wer auch hie und da etwas wagt, kann zur Bestform auflaufen. Der Regisseur Woody Allen sagte dazu einst: «Wenn man nicht hie und da auf die Nase fällt, so ist das ein gutes Zeichen dafür, dass man nichts wirklich Innovatives tut.»

Hohe Ansprüche

Aber auch die Gäste haben sich verändert, haben heute einen hohen Anspruch an die Gastronomie. Und wo Ansprüche sind, da warten auch Herausforderungen, und auf diese freuen



Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 2/10

wir uns. Denn da ich selbst Teil der Gastrobranche bin, kann ich sagen: Es macht einfach Freude, Gästen die Wünsche von den Lippen abzulesen und ein paar schöne und inspirierende Momente des Genusses zu schenken.

Im Namen aller Berner Gastgeberinnen und Gastgeber danken wir Euch, liebe Gäste, für Eure Treue. Merci viumau! ■

Beat F. Hostettler ist Leiter Hotellerie und Mitglied der Geschäftsleitung im Domicil Schwabgut, Bern und Präsident der Sektion Gastro Stadt Bern und Umgebung.

«Die Berner Gastronomiewelt hat sich gerade in den letzten Jahren extrem weiterentwickelt.»

Beat F. Hostettler
Präsident Sektion Gastro Stadt Bern und Umgebung

Stehen für die lebendige Berner Gastroszene (von oben links im Uhrzeigersinn): Magnus Bearth von der Bar Les Amis, Pierre Dubler, dub4you.ch, die Rooftop-Bar auf dem Dach des Hotels Bern, Nando Hepp vom Bierhübeli und der Landgasthof Sternen in Köniz.

Bilder: Rob Lewis Photography, Raphael Moser, zvg





Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 3/10



Datum: 17.06.2022

BZ BERNER ZEITUNG

BZ.BERNERZEITUNG.CH



Bindella

la vita è bella

Gesamt / Sommer

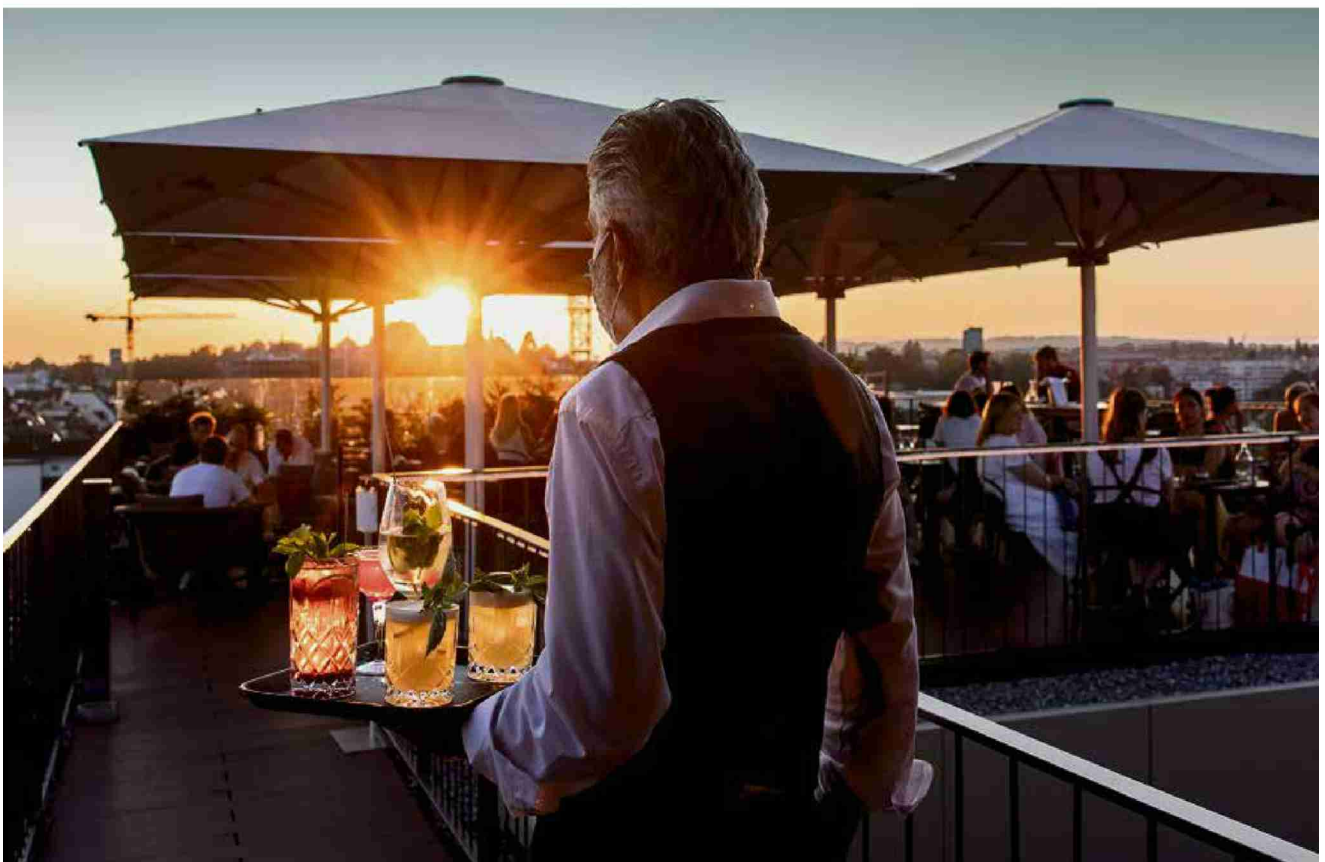
Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 4/10





Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 5/10

REZEPTSPONSOR



vom Chäser

Das Original aus der Dorfkäserei



**Sommer
Rezept**



Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 6/10

MEDITERRANER SOMMER-SALAT

Ein leichtes und schnelles Rezept für den heissen Sommer. Überzeugen Sie sich selbst!

Zutaten

400 g Teigwaren
100 g Oliven
180 g Wilder Bergfee oder Kemmeriboden Bergkäse
250 g Cherrytomaten
1 Bund Basilikum
3 EL Aceto Balsamico
4 EL Olivenöl
1 EL Crème fraîche
1 EL Senf
Prise Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

Pasta kochen & vorbereiten

Teigwaren nach Packungsanleitung kochen. Basilikum waschen und klein hacken. Oliven in Ringe schneiden, Käse würfeln und die Cherrytomaten vierteln.

Dressing machen

Essig, Olivenöl, Crème fraîche und Senf in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat anrichten

Die Teigwaren zusammen mit den Oliven, Cherrytomaten, Käsewürfeln und dem Basilikum in die Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen.

Tipp: Dazu passt ein erfrischender, kühler Minztee
Zubereitungszeit ca. 25 Min.



THE BEEF STEAKHOUSE & BAR

The BEEF Steakhouse & Bar wurde 2012 an der Kramgasse 74 eröffnet. Der parkettierte Boden, der Kachelofen und die Kronleuchter geben dem Restaurant im ersten Stock einen gutbürgerlichen Charme, der zu den erlesenen Fleischstücken passt. Auf den 850° C Southbend Grill kommt nur nachhaltig produziertem Fleisch aus der Schweiz, Kanada und Irland. Und dies stets in höchster Qualität. Unser Dry Aged Beef ist eine Spezialität und trägt das Label «Swiss BEEF Selection». Das Fleisch stammt von Rindern von Bauern der Region. Das Fleisch reift mindestens fünf Wochen an der Luft, gewinnt dabei einen natürlichen Geschmack und wird mürbe und zart. Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit, was sich insbesondere in der ganzheitlichen Nutzung des Tieres zeigt.

The BEEF Steakhouse & Bar Kramgasse 74
3011 Bern, reservation@beef-steakhouse.ch
beef-steakhouse.ch



VERDI

Aida, Otello, Rigoletto... Giuseppe Verdi komponierte Ikonen der Oper, die den Maestro aus der Emilia unsterblich machen. Ihm, seiner Leidenschaft und seiner Heimat, ist das Traditionslokal im Herzen der Berner Innenstadt gewidmet. Ein Klassiker des Hauses: das Filetto di manzo «Giuseppe Verdi»: Rindsfilet an Balsamico-Sauce mit Kartoffeln und Spinat. Bollito misto sowie andere Delikatessen aus Verdis Herkunftsort stehen auf der Karte. Das Sortiment der Vinothek auf der Galerie wird umsichtig zusammengestellt. Die schön renovierten Räumlichkeiten umfassen neben drei Speisesälen im Erdgeschoss den lauschigen Salon mit Cheminée, sowie den Keller mit zahlreichen Nischen und imposantem Gewölbe, der sowohl intime Tavolatas als auch grössere Festgesellschaften beherbergt.

Verdi Gerechtigkeitsgasse 7, 3011 Bern
info@verdi-bern.ch, verdi-bern.ch



Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 7/10



LORENZINI

Im Parterre die Enoteca für den schnellen Espresso am Tresen oder gemütliche ein, zwei Gläschen Wein zum Aperitivo. Darüber das italienische Restaurant, das in der Schweiz zu den besten seiner Art zählt. Saltimbocca – zu Deutsch: «Spring in den Mund» – ist seit vier Jahrzehnten die Hauspezialität. Auch das Filetto di manzo «Lorenzini» oder die Scaloppine di vitello al limone begeistern Gäste mit einem Flair für gehobene Italianità.

Mit Manuela Dällenbach und Lorina Schmid empfangen Sie zwei warmherzige Co-Geschäftsführerinnen. Die Säle stehen auch für Privatanlässe zur Verfügung und Küchenchef Angelo Palumbo hält der Berner Institution hinter dem Zytglogge Turm seit über 30 Jahren die Treue.

Lorenzini Hotelgasse 10, 3011 Bern
info@lorenzini.ch, lorenzini.ch



PIÙ KORNHAUS

Auf Stil bedacht, aber immer mit einem Augenzwinkern und geöffnetem oberstem Hemdknopf, dabei lebhaft wie das abendliche Treiben in den Gassen von Neapel: Das ist die Philosophie hinter dem fluffigen Pizza Napoli-Style im Kornhaus. Più denkt weit über den Teller- respektive Pizzarand hinaus. Die drei Buchstaben stehen für ein Lebensgefühl, für gepflegtes, lustvolles Geniessen auf hohem Niveau, Weltoffenheit und Dolce Vita. Neben erschwinglicher, qualitativ hochstehender Küche erhalten Sie in der hauseigenen Vinoteca tagsüber kompetente Beratung sowie unsere Monatsweine zur kostenlosen Degustation – oder zum mit nach Hause nehmen.

Più Kornhaus Kornhausplatz 18, 3011 Bern
kornhaus@piu-ristorante.ch, piu-ristorante.ch



Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 8/10



SPAGHETTI FACTORY

Jenen, die durch den Eingang der Berner «Späghere» treten, weht ein Hauch kosmopolitische New Yorker Coolness entgegen! Im vergangenen September eröffnete die beliebte Pasta-Spezialistin nach einem Facelifting neu. Das funky Interieur im internationalen Chic ist eine Hommage an die nach Amerika ausgewanderten Italiener. Der Blickfang: das wandgrosse Porträt von Edi Sedgwick, die als Muse des Pop-Art-Pioniers Andy Warhol in die Kunstgeschichte einging. Ach, und die Karte? Antipasti, hausgemachte Limonade, Desserts mit kreativem Twist... Doch der Fokus liegt definitiv auf den Spaghetti in klassischen oder exotischen Ausführungen, al minuto und al dente, radikal frisch und mit dem bescheidenen Anspruch auf den Titel: best pasta in town!

Spaghetti Factory Bern Kornhausplatz 7
3011 Bern bern@spaghetti-factory.ch,
spaghetti-factory.ch/bern



KORNHAUSKELLER

Die Swiss Location Awards führen ihn unter den «schönsten Genusslocations des Landes». Mindestens in Bern selbst dürften diese Würdigungen kaum jemanden überraschen: Der «Chübu» ist unter Einheimischen mindestens so bekannt wie der Bärengaben. Neben dem Ambiente im über 300 Jahre alten, 1898 zu einem prunkvollen Festsaal umgestalteten Soussol des historischen Kornhauses überzeugt schliesslich auch die Küche: regionale Spezialitäten und währschafte Klassiker aus besten Zutaten. Und die Hausbar lockt mit Begegnungen der obskuren Art: «Dälläbach», «Häxäbäsä» – die Cocktail-Kreationen sind an mal mehr, mal weniger schauerliche lokale Mythen angelehnt und auf der Barkarte mit kunstvollen Aquarellen illustriert.

Kornhauskeller Kornhausplatz 18, 3011 Bern
info@kornhaus-bern.ch, kornhaus-bern.ch



Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 9/10



VIERTE WAND

Der längste Tisch von Bern auf dem Bühnenboden des Stadttheaters von 1903. Hinter dem Kornhausplatz versteckt, findet sich die einzigartige Theaterbeiz. Eine offene Bühne, ungezwungene Atmosphäre, ein Ort zum Sein, ob zum Dinnerdate, zum Afterwork-Apéro, zu funky Jazz-Nights, Premierenpartys oder zum Sonntagsbrunch. Die Terrasse lädt abseits des Trubels zu berauschten Sommerabenden ein. Die VIERTE WAND ist Begegnungsstätte für Kultur- und Kunstschaffende aus aller Welt, öffentlicher Genussraum und dient zugleich als Kantine des Stadttheaters. In der Nägeligasse 1a weht eine regionale und saisonale Brise, reizender Wein und freche Drinks treffen auf Fusion Cuisine. Ein Ort mit kreativem Charakter und familiärem Ambiente – hier trifft man auf Persönlichkeiten: vor und hinter den Kulissen.

Vierte Wand Nägeligasse 1a, 3011 Bern
willkommen@viertewand.ch, viertewand.ch



DEIN KOCH

«Dein Koch» bietet Ihnen ein einzigartiges Erlebnis in Ihren eigenen vier Wänden. Kulinarische Köstlichkeiten für einen geselligen Abend unter Freunden, ein romantisches Candle-Light-Dinner nur für zwei oder ein Gala-Festmahl zum Jubiläum. Mit Ihrem persönlichen Koch sorgen Sie für einen unverwechselbaren Abend, an den Sie sich noch lange erinnern werden. Lassen Sie sich einfach von unserer Küche inspirieren und geniessen Sie in entspannter heimischer Atmosphäre Haute Cuisine mit Leidenschaft und Herz. Dabei können Sie sicher sein, dass wir uns um alles Notwendige sorgen, damit Sie sich um das einzig Wichtige kümmern können: Ihren Abend.

Dein Koch Tel.: 079 552 25 58
info@deinkoch.ch, deinkoch.ch



Gesamt / Sommer

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 111'014
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 12
Fläche: 282'410 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 84637727
Ausschnitt Seite: 10/10



RAGAZZI DI BERNA

Im beliebten Monbijou-Quartier direkt bei der Monbijou-Brücke befindet sich die neue, moderne Location. Mit vielen Parkplätzen und direktem Zugang zum Marzili-Quartier liegt sie perfekt für einen Drink nach dem Aareschwimm. Dank guter Erreichbarkeit durch den ÖV (Linie 9) und anderen Verkehrsmitteln ist dies der ideale Ort für Firmenfeste, Events und Meetings. Der wunderbare Ausblick von der Dachterrasse lässt die Herzen höherschlagen.

Das Lokal bringt neuen Schwung ins Quartier. Zum Zmittag gibt es leckere Pinsa, Salat Bowls und frische Pasta vor Ort oder zum Mitnehmen.

Das Ragazzi di Berna ist der ideale Ort für Freizeit- und Businessgäste. Es bietet für klein und gross viele tolle Snacks und Drinks. Zudem kann das Lokal für exklusive Events gebucht werden.

Ragazzi di Berna Eigerstrasse 73, Bern
ragazzidiberna.ch