

Mit regionalen Produkten auf Erfolgskurs

GASTRONOMIE • «Die beiden vergangenen Jahre haben Spuren hinterlassen», sagt Urs Messerli. Er kennt sich in der Branche bestens aus. Für ihn sind jetzt Gastgeber wie Gäste gefordert.

«Die Covid-19-Pandemie ist wegen des Kriegs in der Ukraine nicht vergessen, aber in den Hintergrund gerückt. Doch sie hat Spuren hinterlassen. Für die Gastronomie sind die beiden vergangenen Jahre sehr schwierig gewesen.» Urs Messerli macht sich – wen wundert's – Gedanken über die Zukunft jener Branche, in der er sich bestens auskennt. Nicht wenige seiner Berufskolleginnen und -kollegen hätten die Segel streichen müssen. Sie hätten sich gezwungen gesehen, aufzugeben, ihren Betrieb nicht mehr weiterzuführen.

«Die Gastrobranche war zwar schon seit einiger Zeit stark in Bewegung. Was für die einen mit Schwierigkeiten verbunden war, haben andere, vor allem junge Berufsleute, als Chance genutzt.» Der Inhaber der mille sens groupe AG hat festgestellt, dass viele neue Betriebe ihre Geschäftstätigkeit aufgenommen oder sich etablierte Unternehmen umstrukturiert und neu positioniert haben. «Besonders in der Eventgastronomie ist einiges in Bewegung geraten. Es ist erstaunlich, wie rasch sich der Markt verjüngt hat und sich mit neuen Angeboten und Konzepten aufzufüllen beginnt», sagt Messerli. Trotz aller Zuversicht bleibt er realistisch: «Einfacher wird es bestimmt nicht, sich in der Gastronomie zu behaupten.»

Kochen und rechnen können

Was die Branche jetzt brauche, seien gut ausgebildete Berufsleute, die nebst den gastronomischen auch betriebswirtschaftliche Fähigkeiten mitbrächten. «Will heissen, sie müssen nicht nur ihr Handwerk verstehen, sondern eben-



Sommerlicher Hochgenuss: Duo von der Lachsforelle mit eingelegten Karottenscheiben und Karottenpüree. zvg

falls gut rechnen können, um einen Betrieb erfolgreich führen zu können.» Urs Messerli muss nicht lange überlegen, um ein positives Beispiel zu nennen, das selbst ihn beeindruckt und aufzeigt, wie innovative Geschäftsmodelle in der Gastronomie zum Erfolg führen können: «Remo Knörr, Moritz Locher und Fabian Schärer ha-

ben vor gut einem Jahr als vollwertige und gleichberechtigte Gesellschafter die «restolike GmbH», ein Cateringunternehmen, gegründet. Seit März dieses Jahres sind sie Pächter und Gastgeber im Raiffeisen-Stadtcafé in Burgdorf und bedienen ihre Gäste mit einem kreativen Angebot. Und ganz neu haben die drei Jungunternehmer den Zuschlag als

exklusive Caterer in den Turmzimmern des Berner Münsters erhalten.»

Gutes Essen hat seinen Preis

Urs Messerli ist lange genug im Geschäft um zu wissen, was hinter dem Erfolg der drei jungen Berufskollegen steckt: «Sie setzen auf einheimische, wenn möglich regionale Frischprodukte.» Dies sei wegen der kurzen Transportwege sehr unterstützenswert, jedoch mit einem gewissen Risiko verbunden. «Gemüse, Fleisch oder Fisch aus Schweizer Produktion sind, weil meist in kleineren Mengen geliefert, teurer als ausländische, die in den Regalen der Grossverfeiler feilgeboten werden.» Der Kochprofi ist überzeugt, dass sich die höheren Kosten und der grössere Aufwand bei der Verarbeitung und Zubereitung letztlich lohnen können: «Wer seine Ware auf Abruf bestellen kann, ist eher in der Lage, Gerichte zu servieren, die durch Frische und Qualität den Geschmack der Gäste treffen.» Wer es zudem verstehe, Innovation und Kreativität als spürbares, kulinarisches Erlebnis auf die Teller zu bringen, sei auf dem richtigen Weg.

«Konsumentinnen und Konsumenten müssen aber bereit sein, gute Leistungen und gutes Essen entsprechend zu honorieren, sprich dafür einen höheren Preis zu bezahlen», so Urs Messerli. Nur wenn beide Seiten bereit seien, ihren Beitrag zu einer nachhaltigen Gastronomie zu leisten, bleibe Essen und Trinken in einem Restaurant für den Gastgeber kreative Herausforderung und für den Gast kulinarischer Hochgenuss. **Jürg Amsler**

Duo von der Lachsforelle aus der Rubiger Fischzucht mit eingelegten Karottenscheiben und Karottenpüree

(Zutaten für 4 Personen)

- 2 Lachsforellenfilets ohne Haut und Gräten
- 250 g Fleur des Alpes
- 150 g Rohrzucker
- 1 Limette
- 4 Zweige Dill
- 200 g Les rêveries Schaumwein

Zubereitung (Mi-cuit):

Bei den Lachsforellen das Mittelstück heraus schneiden (zwei Filets pro Stück). Abschnitte für das Tartar auf die Seite legen. Salz und Zucker mit dem Abrieb einer Limette mischen und die parierten Stücke damit gut bedecken. Nach 30 Minuten herausnehmen und leicht unter kaltem Wasser abwaschen und trockentupfen. Dill zupfen und

auf den Fisch geben. Mit dem Schaumwein zusammen vakuumieren und bei 44 °Celsius während 30 Minuten im Wasserbad oder Steamer garen.

- 80 g Lachsforellenabschnitte
- 20 g Crème fraîche
- 5 g Schalotten
- 5 g Olivenöl
- 5 g Schnittlauch
- 5 g Limettensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung (Tartar):

Lachsforellenabschnitte in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Schnittlauch ebenfalls in kleine Würfel schneiden und mit den Fischwürfeln vermengen. Das Tartar nun mit den restlichen Zutaten mi-

schen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Karotte
- 300 g kochendes Wasser (1)
- 100 g Weissweinessig
- 225 g Wasser (2)
- 15 g Zucker
- 5 g Salz
- 3 g Pfefferkörner
- 3 g Koriandersamen
- 1 kleine Chilischote

Zubereitung (eingelegte Karottenscheiben):

Die Karotten in feine Scheiben schneiden. Das kochende Wasser (1) über die Karottenscheiben giessen und 2 Minuten ziehen lassen. Essig, Wasser (2), Zucker, Salz, Pfeffer-

körner, Koriandersamen und die Chilischote aufkochen und 3 Minuten einkochen lassen. Den heissen Sud über die Karottenscheiben giessen, abdecken und kühl stellen.

- 200 g Karotten
- 10 g Schalotten
- 50 g Butter
- 90 g Rahm
- 90 g Milch
- 1 Vanilleschote
- Salz, Pfeffer, Zucker, Gemüsesfond

Zubereitung (Karottenpüree):

Karotten klein schneiden, mit Schalotten und Butter weich dünsten. Die weichen Karotten mit Rahm, Milch, Vanilleschote und dem ausgekratzten Mark aufkochen, abschmecken und im Mixer fein pürieren. **Fabian Schärer**

Einzigartiges Geschmackserlebnis mit garantierter Frische

FOOD-UNTERNEHMEN • Die Gründer der «restolike GmbH» sind auf gutem Weg, ihre Visionen zu verwirklichen.

Es ist nicht schwierig, bei Remo Knörr, Moritz Locher und Fabian Schärer nach Gemeinsamkeiten zu suchen. Nach ihrer obligatorischen Schulzeit haben alle erfolgreich eine Kochlehre absolviert. Schärer und Locher haben sich an der Hotelfachschule in Ihun, an der sie 2020 den gleichen Studienlehrgang belegten, kennengelernt. Die Freundschaft zwischen Knörr und Schärer entwickelte sich im Militär, wo sie sich als Durchdiener erstmals begegneten. Bald einmal entwickelte sich bei den drei jungen und bereits erfolgreichen Berufsleuten der Traum eines eigenen Unternehmens. Dies liess nicht lange auf sich warten: Am 1. Mai 2021 gründeten sie mit klar zugeordneten Verantwortungsberreichen die restolike GmbH, eröffneten den ersten Produktionsstandort für ihr Cateringunternehmen und lancierten



Remo Knörr (vorne), Moritz Locher (Mitte) und Fabian Schärer sind bereit, ihre Gäste mit Köstlichkeiten in luftiger Höhe zu verwöhnen. zvg

ihre ersten Produkte: Kräutersalz und Kräuterpaste. Am «Summer Now» in Nidau bewirtschafteten sie während zweier Wochen einen Schiffscontainer und bereiteten Essen für Klein und Gross zu. Es folgten erste Catering-events. Seit 1. März 2022 sind sie als Pächter Gastgeber im Raiffeisen-Stadtcafé in Burgdorf. Bei allem, was die drei anpacken, handeln sie nach der gleichen Geschäftsphilosophie: «Wir vereinen lokale und nachhaltige Zutaten mit garantierter Frische zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis». Sie legen grossen Wert darauf, regionale und frische Produkte zu verwenden. Dies bedeutet, dass nur mit Partnern zusammengearbeitet wird, die grosse Achtsamkeit auf nachhaltigen Anbau legen. **sl/pd**

www.restolike.ch

Les rêveries AOC, 2020, St. Petersinsel



Der Schaumwein, der bei der Zubereitung des Gerichtes verwendet wird, ist eine prickelnde Überraschung. Er wird als «Blanc de Noirs» aus Pinot-noir-Trauben nach traditioneller Art, der Flaschengärung oder «méthode champenoise», hergestellt. Die Komplexität der Aromen ist beachtlich, und der Schaumwein macht grossen Trinkspass.

Chardonnay, Schafis Bielersee AOC, 2021



Der Chardonnay aus Schafis komplettiert das Gericht zum einen als mineralisch-eleganter und zum andern als reinsortiger Weisswein. Für die Vintothek mille vins wird er im Zementfass ausgebaut, was die Mineralität zusätzlich unterstreicht. Der Wein besticht durch seine Aromatik und Eleganz und macht sogar als Apéro-Trinkwein viel Spass.

Chardonnay Traubensaft, Schafis Bielersee AOC, 2021



Dieser Traubensaft ist eine Innovation, die aus der Zusammenarbeit der Vintothek mille vins und dem Rebput der Stadt Bern entstanden ist und schweizweit seinesgleichen sucht. Wer keinen Alkohol trinken will, hat als Alternative mit diesem Saft eine sehr interessante Speisebegleitung zur Verfügung.

Das 20 Hektare grosse Rebput der Stadt Bern erstreckt sich von La Neuveville bis Schafis. Seit 1907 bewirtschaftet die Familie Louis das Rebput. Der passionierte Winzer, Hubert Louis, lebt mit seiner Frau und den drei Kindern im Wohnhaus, der «Lorette», und ist seit 2000 in vierter Generation auf dem Gut tätig. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vintothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern. www.millevins.ch

Aussicht und Kulinarik geniessen

BERNER MÜNSTER • Wer auf der Wendeltreppe des südlichen Treppenturms die 254 Stufen zur ersten Galerie geschafft hat, erhält als Belohnung einen wunderbaren Ausblick über die Dächer der Berner Altstadt und bei guter Sicht auf das Panorama der Berner Alpen mit Eiger, Mönch und Jungfrau, die Freiburger Alpen und den Jura. Was heute von vielen als besonderes Erlebnis wahrgenommen wird, war einst «Arbeitsplatz» der Turmwächter. Sie hielten nach Feuersbrünsten und Bränden Ausschau und waren von 1447 bis 1798 beauftragt, Feuerzeichen, sogenannte Chutzenfeuer, zu melden. Nach der Aufstockung des Turms erhielt das Turmwächterpaar 1894 eine Dreizimmerwohnung. Bis 2007 wurde diese vom jeweiligen Turmwächterpaar bewohnt, dann für Bauarbeiten freigegeben und neu hergerichtet. Zwei Räume, das ehemalige Wohnzimmer und der Gewölbessaal, können für Events und Familienfeiern gemietet werden. Das exklusive Catering ist seit diesem Jahr an die restolike GmbH übertragen worden. **sl/pd**

www.bernermuenster.ch → Turmbesteigung → Veranstaltungen