

SAVOIR-VIVRE

Über glückliche Hühnerbeine, frische Fische und schwimmende Pillen namens Zuchtcrevetten. **62**



Ermattet vom jahrelangen Fitnesstraining und daher ziemlich schlapp. **63**

Bis 40 ist man jung, ab 50 alt. Und dazwischen? Ein Erfahrungsbericht aus der nebulösen Alterszone. **63**

«Inspiration aus Topf und Raum»

Warum fühlt man sich wohl in einem Restaurant? Thomas Käser erdenkt und verwirklicht bei Bindella Ideen, um Glück für Kopf und Magen zu schaffen.

Mit Thomas Käser sprach Paul Imhof

Herr Käser, im Restaurant «Verdi» in der Berner Altstadt erschallen Opernklänge. Sie haben diesen Raum geschaffen, zusammen mit einem Team von Spezialisten. Sind Sie ein Erlebnisgastromom?

Das Wort Erlebnisgastromom ist mir fremd. Ist Raclette Erlebnisgastromom? Da bedient jeder sein eigenes Öfelchen. Gefällt Ihnen Systemgastromom besser?

Fasziniert immer wieder, weil Gastromomen nach sicheren Konzepten suchen. Regeln, Multiplizierbarkeit, Sicherheit. Man kreiert etwas Geniales und multipliziert es dann. Da gibt es bekannte Modelle und Konzepte, die wunderbar funktionieren und auch Wirtschaftlichkeit bedeuten. Der Unternehmer ist glücklich, aber auch der Gast, denn er weiss, dass Hilton überall die gleichen Zimmer anbietet, dass ein Big Mac auf der ganzen Welt gleich schmeckt. Eine Frage von Gewohnheit und Sicherheit. Auf der andern Seite ist Systemgastromom eine Rationalisierungsbewegung.

Wie fängt es an? Mit einer Vision? Oder mit einer Unternehmensstrategie? Bindella ist ja nicht bloss Gastromomunternehmen, sondern auch Weinhandel. Spielt Zufälligkeit eine Rolle, der Einfall an Ort und Stelle?

Es gibt verschiedene Einstiege. Aus der Geschichte der Unternehmung gibt es die Gruppe der Trattoria-Pizzeria-Betriebe «Santa Lucia», wo ein Produkt mit einer grossen Tradition verkauft wird. Da ist die Idee, was man vermitteln will, klar. Daraus ist dann klassische italienische Gastromom entstanden. Man wollte nicht Betriebe multiplizieren, sondern sich umschauen: An welchen Orten gibt es welche Räume, was kann man daraus schaffen? Der Raum kann auch die Entwicklung des Gastromomkonzepts mit beeinflussen. Oder man hat aus der Entwicklung neuer gastromomischer Bedürfnisse Räume gesucht. Es gibt verschiedene Einstiegsmöglichkeiten.

Wie sind Sie dazu gekommen, neue Räume zu schaffen? Sie waren im Management der Hilton-Kette. Sie haben auf einem Kreuzfahrtschiff in der Karibik gearbeitet und auch als Redaktor bei der «Hotel-revue». Sie haben vieles gesehen.

Massgebend war für mich, bei einer Unternehmung mit einer Idee zu arbeiten. Mit einer Philosophie, die stimmt. Also die Liebe zu einem Produkt, zu einem Land, zu einer Gastromom. Da spielt auch die Kompetenz im Wein eine Rolle. Ich wollte als Basis ein Umfeld, in dem man sich frei bewegen kann, in dem man innerhalb einer Gruppe auf hohem Niveau individuelle Gastromom betreiben kann.

Wie konkret ist diese Basis? Unsere Basis ist eine Trilogie: terra vite vita – Erde Rebe Leben. Erdverbundenheit und Lebensfreude. Konkret italienische Lebensfreude. Das wollen wir rüberbringen. Und wir verschreiben uns einer einfachen, ursprünglichen und traditionellen Form von Gastromom. Die Reduktion ist wesentlich. Dass man sich auf die einfachen Gesetzmässigkeiten besinnt, auf Natürlichkeit der Produkte nicht nur beim Essen, sondern auch beim Bauen sowie Einfachheit bei der Umsetzung und Präsentation. Umso mehr man dabei wegnimmt, umso stärker steht das Produkt im Mittelpunkt. Umso besser muss es sein.

Dazu eignet sich die italienische Küche sicher besser als etwa die französische. Die italienische Küche steht mir am nächsten, weil sie ziemlich unverfälscht mit den Produkten umgeht, schlicht in der



BILD BEATRICE DEVENES

Minimalismus unter Arkaden: Thomas Käser, Geschäftsführer West-Schweiz der Zürcher Bindella Unternehmungen, in Berns «Kornhaus Café».

Präsentation ist und auch keine Kompositionen kreiert, bei denen man am Schluss nicht mehr weiss, was sie beinhalten. Man isst auch nicht parallel, also alles miteinander wie in der Schweizer Küche, sondern Gang für Gang nacheinander. Das ist ein Grundsatz. Die Ursprünglichkeit, da gibt es ein paar Produkte, die sehr wichtig sind, Olivenöl und Kräuter, Pasta und Risotto: Die einfachsten Gerichte sind auch die besten. Lebensfreude, Italianità. Dazu gehört auch die Tavolata, der lange Tisch, an dem früher die grossen italienischen Familien gegessen sind. Sie haben das Essen zelebriert und das Gespräch gepflegt, vielleicht auch aus einem Topf gegessen.

Sie sind Deutschschweizer aus dem Mittelland. Italiener haben Sie in Ihrer Kindheit auf Baustellen singen gehört. Wie haben Sie sich in die italienische Seele eingelebt?

Der Bezug zu Italien ist einfach gegeben. Man liebt es oder liebt es nicht. Man kennt es oder lernt es kennen. Es ist eine Stimmung, die man aufnimmt.

Und wie setzt man sie um? Was haben Sie sich dabei gedacht, mitten in Berns Altstadt eine Perle wie das «Verdi» einzurichten?

SERIE

Chef's Table

Er steht in der Küche, und allein der Chef bestimmt, wer daran tafeln darf. Am Chef's Table erheben sich muntere und ernste Gespräche. Über Essen und Trinken, Küche und Gäste. «Savoir-vivre» berichtet in loser Folge aus den Küchen – und manchmal auch von einer Tavolata. Bereits erschienen: Horst und Iris Petermann, 26. Mai 2001, Fredy Girardet, 1. August 2001, Philippe Chevrier, 1. Dezember 2001, Irma Dötsch, 22. Dezember 2001. (TA)

Wenn ich mir etwas vorstelle, sehe ich Bilder, und aus diesen Bildern setze ich um. Beim «Verdi» sah ich zuerst den Raum, der für ein einfaches italienisches Restaurant geeignet war, und dann wollte ich die Küche der Emilia Romagna fördern, die wohl bekannteste regionale Küche Italiens. Es sollte ein Ort mit einem Dreiklang werden: italienische Klasse, eine tolle regionale Küche und musikalische Klasse. Da liegt Oper auf der Hand – schliesslich stammte Giuseppe Verdi aus der Emilia Romagna.

Eine Kette von Überlegungen, keine Vision? Der Gedanke kam mir nach einem Film von Daniel Schmid, «Il baglio di Toseca». Dieser Film spielt in der casa di riposo von Verdi in Mailand, dem Altersheim für Opernsängerinnen und -sänger, das Verdi gestiftet hatte. Das ist einer meiner liebsten Filme. Legenden von Opernsängerinnen und -sängern leben dort ihr Leben zu Ende, sie treffen sich, sie sitzen zusammen, die Vergangenheit erwacht. Sie kommen eigentlich nie aus ihrem Milieu heraus. Und bei allem spielt auch das Issen eine zentrale Rolle. Ich wollte eine ähnliche Atmosphäre schaffen.

Klang- und Tafelfreuden passen gut zusammen. In der Arena von Verona wird mit Freude gegessen und getrunken.

Oper und Essen gehören zusammen. Früher auch in den Opernhäusern selber. Die Scala wurde mit dem Geld reicher Familien gebaut, und diese Familien erhielten ihre Logen mit Hinterzimmern, quasi Backstage, in dem sie sich trafen, sich unterhielten, ab und zu vom Balkon einen Blick auf die Bühne warfen und ein Ohr voll Musik nahmen. Und selbstverständlich wurde in diesen Hinterzimmern ausgiebig getafelt. Unterhaltung als Wechselspiel: Mit dieser Idee sollte man doch ein Publikum ansprechen können.

Eine frühe Form von Erlebnisgastromom. Eine Frage. Was wollen. Das Essen wurde durch Unterhaltung ergänzt. Musik. Eine Oper ist auch Theater, das animierte das Kulinarische, das Fest, und auf der an-

dern Seite erlebte man durchs Zechen die Oper ganz anders.

Je länger sie dauerte, desto besser gefiel sie. Genau. Die Unterhaltung war zweifach, auf der Bühne und am Tisch.

Wie setzen Sie diese Atmosphäre um? Wie im Theater? Sie vermitteln eine Illusion, bauen Kulissen, setzen Ihre Gäste hinein. Das stimmt. Verdi war ja nie in Bern. Es ist ein Ort geworden, der fast wie eine Gedenkstätte wirkt. Ein Lokal mit Namen «Verdi» ist nur gerechtfertigt, wenn man den Namen zelebriert. Es entstand eine Entwicklung aus dem Team heraus, wir mussten Verdi einen ehrenvollen Platz schaffen. In diesem Sinne ist es tatsächlich eine Kulisse, aber es ist auch gefährlich, weil man in Kitsch abgleiten kann. Das Ambiente darf nicht Selbstzweck werden.

Wie echt ist denn Ihr Berner Verdi?

Wir reisten in Verdis Heimat, nach Busseto. Dort fanden wir einen Fotografen, der jahrelang Dokumente, Plakate über Verdi gesammelt hatte. In einem kleinen Raum zuhinterst in einem Fotoladen. Dieser kleine Raum war eine Offenbarung, eine Schatztruhe, als wir sahen, was es überhaupt noch gab über Verdi. Für uns wurde dort klar, dass wir die Idee, ein Verdi-Restaurant zu schaffen, ehrenvoll umsetzen konnten. Essen, Ambiente mit diesen Dokumenten und auch mit kulturellen Veranstaltungen im Lokal.

Belcanto mit der Diva auf dem Buffet?

Immerhin kommen regelmässig die Stars vom Festival in Avenches zu uns. Nun, wir wollten, dass sich im «Verdi» auch Opernliebhaber und Künstler treffen. Das Ambiente dient allein dem Zweck, dass sich die Gäste, die man sich wünscht, wohl fühlen.

Zuerst die Idee, dann das Umsetzen. Wie?

Mit den richtigen Leuten, die das aufnehmen und verstehen können. Es braucht Seelenverwandtschaft. Dann ist der Prozess sehr wichtig. Die Grundidee, die das Team teilt – sicher einmal Architekt und Innenarchitektin –, verändert sich bis zum

Schluss des Prozesses. Diese Entwicklung muss man akzeptieren, gestalten. Durch eine optimale Teamarbeit mit verschiedensten Leuten und Querdenkern entsteht auch ein überdurchschnittliches Resultat.

Der Grundidee folgt die Feineinstellung.

Ja, die kleinen Adaptionen auf neue Bedürfnisse, Ideen, Einflüsse und Entwicklungen. Das alles finde ich eigentlich wesentlich für den Erfolg. Ein Ambiente schaffen, das im ersten Augenblick Furore macht, ist relativ einfach. Nach einem Jahr hat, ob es von den Leuten auf- und angenommen worden ist. Da spielt Dienstleistung eine Rolle, Qualität und Ehrlichkeit der Umsetzung. Hat die Belegschaft alles begriffen? Ist die Idee verankert? Wenn jemand die Kraft nicht mehr hat, etwas weiterzuentwickeln, ist die Idee nach zwei Jahren kaputt.

Nach acht Jahren scheint das «Verdi» immer noch glänzend zu laufen.

Seit dem ersten Tag geniesst es grosse Akzeptanz. Wie ein Restaurant, bei dem man das Gefühl hat, es sei immer schon da gewesen.

In der Schweiz ist italienische Küche eine sichere Nummer. Spaghetti essen alle.

Italienisch hat sicher eine sehr hohe Akzeptanz. Es ist eine Kultur, die uns vertraut ist, nicht zuletzt auch dank der Südschweiz. Wir haben in der Schweiz eine hohe Kaffeekultur, die Leute sind relativ kompetent. Italienische Küche ist für alle klar verständlich. Bei einer Pizza gibt es nichts zu erklären. Deshalb ist die italienische Küche so erfolgreich. Pizza kennt man auf der ganzen Welt. Ich glaube, es gibt nirgends eine so hohe Pizzeria-Dichte wie in der Schweiz.

Doch nur deshalb, weil viele Wirte ihr Lokal in eine Pizzeria verwandeln, wenn es nicht mehr läuft.

Das ist leider so. Es beweist aber auch den riesigen Erfolg dieses Produkts. Einfach, verständlich nicht bloss für die Gäste.

Fortsetzung Seite 62

ZU TISCH

Medizinhühner und schwimmende Pillen

Von Paul Imhof

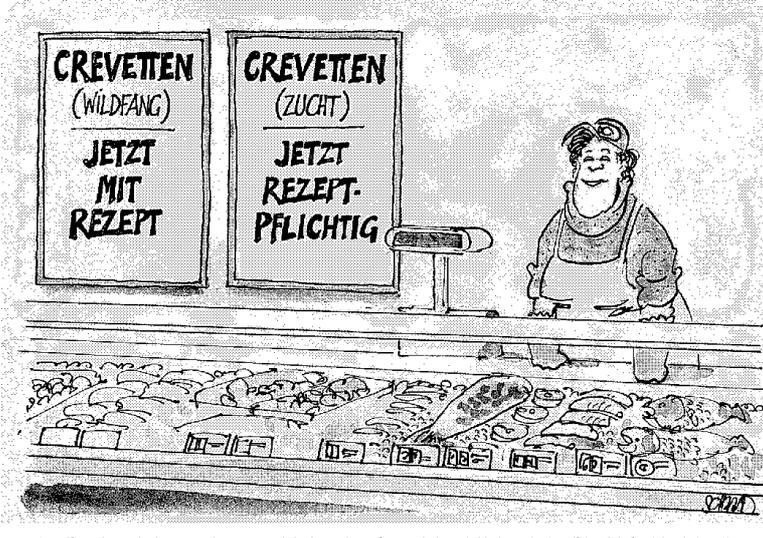
Vor einigen Jahren wurde die Fernsehshow «Wetten, dass...» in Basel aufgezeichnet. Bei der Probe reichte jemand aus dem Publikum eine Saalwette ein, die bloss mit mürrischem Applaus bedacht wurde. Sie lautete: «Wetten, dass es Ihnen nicht gelingt, zehn Personen zu finden, die freiwillig ein Glas Rheinwasser trinken.» Die Wette galt nicht. Warum auch. Sie wäre problemlos zu gewinnen gewesen.

«Wetten, dass es Ihnen nicht gelingt, zehn Personen zu finden, die freiwillig ein chinesisches Hühnerbein verzehren.» Diese Wette wäre mit Hohngelächter quittiert worden. Zehn Personen? Hundert? Zweihundert? Freiwillig? Unfreiwillig? Das kümmert doch kein Schwein. Seit Jahren verschlingen wir chinesische Hühnerbeine. Wer wollte denn schon wissen, woher das Federvieh stammte, das verlockend aus dem Teller duftete. Hauptsache, billig.

Nun heisst es, die Hühner wären vollgepumpt mit Antibiotika. Ein herber Schlag. Man muss mit dem Schlimmsten rechnen, vor allem mit der Fachwelt, denn bei uns herrscht Ordnung, hier sind Antibiotika immer noch rezeptpflichtig. Was würden die Apotheker sagen, wenn sich Krethi und Plethi, ohne zu fragen, einfach Antibiotika einschmüssen?

Bevor ich mich ins Gemüse flüchte, wage ich noch einen Versuch in der Fischabteilung. Mir geistert ein Satz durch den Kopf, eine wundervolle, appetitliche Anregung, die ich in einem Buch über die verzehrenden Leidenschaft im klassischen Griechenland gelesen habe: «Doch wenn du in das blühende Land Ambrakia kommst und zügellose Eberflüsch sieht, dann kauf ihn! Auch wenn er mit Gold aufgewogen wird, geh nicht ohne ihn, damit nicht die furchtbare Rache der Unsterblichen auf dich herabkomme; denn dieser Fisch ist reiner Nektar.»

Aus der Kreuzung zwischen Wildsau und Kabeljau, vielmehr der Gruppe der Zeiformes zugehörig, auch Peterfische genannt. Saint-Pierre, John Dory. Eine internationale Berühmtheit, preist das Lexikon den Peterfisch, mit «seinen festen, weissen und wohlschmeckenden Fleisch». Oder vielleicht ein Loup de Mer? Bin Freund mit kürzlich einen Wolfsbarsch gekauft, und seit er eine Kieme eine winzige Etikette mit der Aufschrift «bar de li-



gne», Angelbarsch, entdeckte, verzehrt er sich nach ihm wie nach einer Geliebten. Eigentlich sollte man die Fische tatsächlich nur an der Angel einzeln aus dem Wasser ziehen. Die Weltmeere sind überfisch, fast jede Fischpopulation ist so stark dezimiert worden, dass sie sich kaum mehr aufstocken kann. Vor der Atlantikküste Kanadas gilt seit einigen Jahren ein Moratorium für Kabeljau. 40 000 Menschen sollen ihre Arbeit in der Fischereiindustrie verloren haben. Innen bleibt bloss die Hoffnung, dass sich die Kabeljaubestände dereinst von den Raubzügen erholen werden und dass die Händler ihre Gier im Zaum halten können, bevor Fisch und Industrie vollends verschwinden.

Angesagt wäre also, auf Fisch zu verzichten. Wildlachs ist gefährdet, und Zuchtlachs ist ein fettiger Plätschen, zu fäde oder überbacken und ebenfalls mit Pharmazeutika vollgestopft. Ich könnte Bio-

zuchtlachs suchen, aber auch der wird halt ein bisschen unkorrekt produziert, denn man füttert ihn mit wild gefangenen Fischen. Bleiben Weich- und Krustentiere.

Hummur und Krabben, Krebse und Crevetten, Austern und Muscheln. Sie gelten als älteste Delikatessen. Crevetten sind schon vor 200 Millionen Jahren durch die Meereswogen geschwommen, Knochenfische gut 100 Jahre später. Unsere heimischen Flusskrebse haben die Küchen des Mittelalters bereichert, Meeresfische die Schlemmer des Rokoko im 18. Jahrhundert beglückt. Es gibt zahlreiche Arten von Crevetten, Garnelen, Shrimps oder Prawns, auch sind sie mit bis zu 3000 Nachkommen pro Weibchen Reproduktionskünstler. Doch langsam geht den Krustentieren ebenfalls die Luft aus, vor allem in den Zuchtbecken. In Thailand, auf den Philippinen und auf der

Sinal-Halbinsel habe ich Shrimp-Farmen besucht. Die ersten Farmen wurden an abgeholzten Mangrovenküsten angelegt. Nach einer gewissen Zeit sind sie ausgeblüht, die nächste Holzerei wird fällig. Man wich aufs Festland aus und verwandelte Reisfelder in «Aquakulturen». Wasser wird eingefüllt, Meeressalz eingerührt. Tiere rein, so viel, dass sie sich noch bewegen können. Bei Schlichterfische Wasser ablassen lassen, Tiere mit Netzen am Ausfluss einfangen. Die Brühe wird nie ausgewechselt. Dafür mit Antibiotika gereinigt. Zuchtcrevetten sind schwimmende Pillen. Die ess ich schon lange nicht mehr.

Wobei ich wieder bei den gebannten Medizinhühnern bin. Verzicht fällt leicht. Ich denke an Poulardes de Bresse, Biohühner und Malspoullarden, gezüchtet und gemästet, aber im Freien und mit Anstand. Reiner Nektar. Nur mit Gold aufzuwiegen. Damit die Unsterblichen nicht zornen.

A - POST

Grüezi, Herr Dosé

Sie haben es also eingesehen: Niemand verändert ungestraft unser Schweizer Kreuz. Ueli Maurer hats ja gleich gesagt. Die Schweizer Flugzeuge, das war ihm klar, können nicht mit so was auf der Heckflosse als Botschafterinnen unseres Landes unterwegs sein. Hand aufs Herz, wäre es nicht gescheiter- und billiger- gewesen, Sie hätten von Anfang an Herrn Maurer mit der Imaginovation beauftragt? Na gut, vielleicht hätte unser Ueli das mit dem fünf-sprachigen Schriftzug nicht hingekriegt... aber der Mörgeli hätte ihm dabei sicher geholfen.

Monika Zech



Peinlich, Kylie Minogue

Neuerdings fallen Sie sogar gezielt vom Velo, um Ihre Unterwäsche zu zeigen. Auf dem Rasen von Santa Monica war - zack - ein Fotograf zur Stelle, um den Sturz ins Bild zu setzen. Ihre Vorliebe für freigelegte Dessous ist dermassen ermüdend, dass wir schon ganz vergessen haben, dass Sie eigentlich Singen. Da ging - «It's in your eyes» - irgendwas ins Auge, oder? In Amerika hat man inzwischen den klaren Blick Dort hält man Sie für eine Unterwäscher-Verkäuferin. Selber schuld.

Ulrike Hark



Gratuliere, Liz Taylor!

Dass du Rock Hudson - den «schönsten Mann auf Erden» genannt hast, der sich in Filmen mit Doris Day lächerliche Süssschlachten lieferte, werde ich dir nie verzeihen. Auch hätte man die Sache mit den Zehn (acht) etwas beachtet angehen können. Der Lastwagenfahrer aus der Entziehungsklinik wäre vielleicht nicht unbedingt nötig gewesen. Dennoch: Wer trotz so vieler Absätze immer wieder aufsteht, dem gebührt Respekt. Herzliche Glückwünsche zum 70. Geburtstag!

Ulrike Hark



Fortsetzung von Seite 61

«Inspiration aus Topf und Raum»

sondern auch für jene, die es machen. Et was Einfacheres gibt es nicht. Aber es wird viel Unfug damit getrieben. Ich staune manchmal schon, was da für Derivate auf den Teig gestreut werden.

Zurück zur Trattoria. Wie original Emilia Romagna ist die Küche im «Verdi»?

Nicht mehr so original wie am Anfang. Die Küche ist breiter geworden. Sie ist so original wie der Küchenchef. Manchmal sind toskanische Elemente drin, manchmal piemontesische. Bei uns arbeiten in der Regel italienische Küchenchefs.

Italiener aus Italien? Oder gebürtige Italiener aus der Schweiz?

Italiener, die in der Schweiz leben.

Also Sprösslinge in dritter, vierter Generation. Wie italienisch kochen die noch?

Früher funktionierte ein italienisches Restaurant nur, wenn es auch von einem Italiener geführt wurde. Heute ist die Kompetenz breiter verteilt. Das ist schön, aber nicht immer gut. Bei den Küchen stelle ich einfach fest, dass Ressourcen, Ursprünglichkeit verloren gegangen sind und weiter verloren gehen. Viele italienische Köche haben allerhand vergessen.

Arbeiten Sie mit Convenience-Produkten? Nein. Mit frischen Produkten.

Wie wichtig ist die Preispolitik? Wenn die verschiedenen Komponenten stimmen und wenn der Erlöge da ist, spielt der Preis eine geringere Rolle. Wenn man sich hingegen zu hohe Preise leistet und die Leistung nicht konstant ist, zählt man unter Umständen brutal. Die regelmäßige Überprüfung des Preis-Leistungs-Verhältnisses gehört auch zum Feintuning.

Eine völlig andere Geschichte ist die Wiederbelebung des Berner Kornhauses. Da konnte Ihnen die Erinnerung an einen schönen Kinoband wohl wenig helfen? Ein bernisches Wein- und Kornlager hat mit Italienisch doch eher nichts zu tun.

Von der Tradition her überhaupt nicht. Ausschlaggebend war in diesem Fall dieser fast verschwenderisch riesige Raum. Solche Räume sind ein wachsendes Bedürfnis, weil sich viele Leute in engen Räumen bewegen, mental wie physisch. Dieser einmalige Raum wurde in den letzten Jahren schlecht genutzt.

Er war ein schwarzes Loch. Dort sah man in der Düsternis zwei, drei japanische Paare in einem Fondue stochern. Kein leichtes Unterfangen, frisches Leben in dieses mächtige Gewölbe zu transferieren.

Ein ambliöser Gedanke. Wir begaben uns da in ein Abenteuer, das wir mit sehr viel Energie und Enthusiasmus umgesetzt haben. Aber eine absolut faszinierende Aufgabe, denn solche Räume sind selten. In einem solchen Raum Gastronomie zu betreiben, ist ein exklusiver Vorteil gegenüber andern Betrieben, aber auch eine enorme Herausforderung. Es braucht viel Kraft, Standhaftigkeit und Kontinuität, ein solches Projekt durchzuführen. Unterhalt und Wirtschaftlichkeit unterliegen Gesetzmässigkeiten, die mit Beizenwesen und dergleichen nichts mehr zu tun haben. Aber auch hier muss eine Idee umgesetzt werden, und zwar von gut 80 Angestellten.

Zu welcher Vision führt ein schwarzes Loch? Man lebte hier von der Vergangenheit. Früher lagerte hier die Stadt Bern ihre Weinfässer. Es gab folkloristische Darbietungen, touristische Anlässe, Berner Platte. Dieser Raum war eine wichtige Sehenswürdigkeit in Bern. Davon lebte man, aber auf Sparflamme. Auf der folkloristischen Schiene war man freilich eingeleist. Wir wollten den Raum einem breiten Publikum zugänglich machen; nicht einfach mit Banketten abfüllen.

Gefragt war finanzielle Potenz. Ein Wirtspaar wäre wohl überfordert.

Absolut. Ein Ehepaar oder ein einzelner Patron kann so einen Betrieb nicht tragen. Es braucht ein Team, das sich die Aufgaben teilt. Und auch die Erfahrung und das Knowhow besitzt, das Potenzial eines solchen Raumes umzusetzen. Hier lief aus zeitlichen Gründen erst noch alles miteinander. Architektur, Innenarchitektur, Ausbau, Konzipierung und Umbau liefen

fast gleichzeitig ab, da hat man laufend neue Ideen gehabt und immer wieder neu gesehen, was man alles mit diesem Raum machen konnte. Die Frage ist dann lapidar: Was kann man investieren, wie weit kann man gehen? Wir sind relativ weit gegangen.

Das «Verdi» ist mit einer Inspiration neu gemacht worden. Beim «Kornhauskeller» mussten Sie das Vorhandene verändern und mit Vorgaben arbeiten, zum Beispiel mit dem Denkmalschutz, der selten inspirativ wirkt. Wie gross war Ihr kreativer Spielraum überhaupt noch?

Wir wussten, dass wir mit einem derart traditionellen Raum nicht alles machen konnten. Aber wir haben uns intensiv mit der Geschichte des «Kornhauskellers» beschäftigt. Alle hundert Jahre wurde der Raum neuen Bedürfnissen angepasst. Wir schauten die ganze Geschichte erst einmal ohne Tabu an. Wir mussten den Raum ein Stück weit aus der Vergangenheit lösen. Das gelang durch ein neues Gastronomiekonzept und durch eine völlig neue Bewirtschaftung. Man hätte ihn so wiederherstellen können, wie er auch einmal war: ohne Galerien, ohne Malereien, kein Parkett, sondern ganz schlicht und sakral. Aber heute wird die Meinung vertreten, dass man alles Alte zeigen muss.



«Ristorante Verdi» Opera gastronomia in der Berner Altstadt.

Also den Raum mit all seinen Veränderungen, aus welchen Jahrhunderten sie auch stammen mögen? Der Raum als Zusammenfassung seiner eigenen Geschichte?

Mit dieser Haltung blockiert man natürlich eine Weiterentwicklung. Der Raum ist kein Museum, auch kein subventionierter Betrieb, er muss etwas Neues werden, das sich auszahlt. Da muss man eben gewisse neue Komponenten akzeptieren. Mit dem Denkmalschutz hatten wir folglich grosse Diskussionen. Das Seltsame führte dann aber doch zu einer einvernehmlichen Lösung. Der Raum musste aus seiner jüngeren gastronomischen Geschichte heraus völlig neu kodiert werden. Auf der andern Seite wollten wir eine glaubwürdige Verbindung zum Traditionellen schaffen.

Man ist von Anfang an auf Kompromiss gefahren. Wo blieb die Inspiration?

Inspiration war, diesen Raum in neuem Licht zu zeigen. Symbolisch und konzeptionell. Einst flackerten hier Kerzen- und Gasflammen. Später sah alles ziemlich selbst gebastelt aus. Intimität und Raumgefühl mussten geschaffen und verbunden werden. Wir zeigen die Säulen, Deckenbügeln. Die Malereien wurden aufgehellt. Frisch und locker sollte alles werden.

Wie haben Sie Lockerheit ins Gastronomiekonzept gebracht?

Die Küche ist ausgerichtet auf verschiedenste Themen, die in diesem Raum stattfinden können. Ein Seafood-Buffer im Restaurant; ein Teil der Gerichte kann im Restaurant zubereitet werden; wir haben eine schöne Vintothek mit einem ausgezeichneten Weinangebot; eine Lounge-Bar mit einer Auswahl an Malt Whiskys; einen begehren Humidor. Die Kunst ist, in einem so grossen Raum genügend Leute anzuziehen, ohne die Atmosphäre kaputtzumachen, aber wirtschaftlich zu bleiben.

Die Speisekarte ist auf ein internationales Publikum ausgerichtet. Fusion?

Die Küche musste etwas Neues bieten. Keine traditionelle Schweizer Küche, sondern haben wir eine eigene Patisserie, die ausgesprochen gut läuft. Keine rein italienische Küche, aber mediterrän. Das ist der Kern. Mediterran, aber spielerisch umgesetzt. Man kann weit gehen, bis ins Ori-

entalische, das ist ja auch noch Mittelmeer. Ohne in einer Fusionsküche zu landen.

Ein Wechsel wie ein Hammerschlag?

Der Wechsel als Überraschung war wichtig. Die Entwicklung oder eben das Feintuning ist versöhnlicher. Auch mit dem Traditionellen. Berner Platte ist nicht fehl am Platz. Aber: Es muss die beste sein.

Und ist es die beste Berner Platte?

Probieren Sie selbst. Wir servieren sie am Mittag. Am Abend auf Anfrage.

Völlig anders ist das «Kornhaus Café», das Sie unter den Arkaden des Kornhauses umgestaltet haben.

Die Arkaden waren verbaut. Post, ein Büro des Theaters, Blumenladen und dergleichen. Früher war unter diesen Arkaden ein Markt. Wir wollten die alte Grosszügigkeit, die Weite des Raums zeigen.

Geworden ist das komplette Gegenteil des Kellers: Ein schlichter, strenger Raum, aber farblich doch so komponiert, dass niemandem das Herz erfriert.

Die warme Atmosphäre, die Sie trotz dem natürlichen Materialien zu Stande. Das Café war eine sehr anspruchsvolle Architektur. Wir haben mit einem renommierten Architekten zusammengearbeitet, Claudio Silvestrin, Italiener in London, der von der Minimalismus-Architektur herkommt. Wir wollten die Bögen zeigen, die Weite des Raums, reduziert auf Wesentliche. Es war auch für uns ein komplexer, oft auch schwieriger Prozess, Silvestrin zu verstehen. Aber das Resultat zeigt, wie präzise er seine Vorstellungen von Raum und Umgebung, die er ja nicht gekannt hatte, umsetzen konnte.

Das Konzept kommt an. Beim Warten auf Sie wurde ich zwanzigmal gefragt, ob Ihr Platz am Tisch noch frei wäre. Was ist einfacher? Ein Restaurant neu zu erfinden oder ein bestehendes umzugestalten?

Entscheidend ist die Inspiration aus Topf und Raum. Ein Restaurant weiterentwickeln, vielleicht ein zweites mit dem gleichen Konzept, den passenden Ort und Raum suchen. Oder man trifft auf aussergewöhnliche Räume, sucht sie auch; oder wird durch einen Raum angesprochen.