

# Spitzenkoch in der Stadt

**SPITALGASSE** Der Sternekoch **Eduard Hitzberger** zieht mit einem **Öko-Fast-Food-Konzept** in die Innenstadt.

Seit zwanzig Jahren führt Eduard Hitzberger das Hotel Paradies im Unterengadiner Dorf Ftan. Seine Küche wurde mit 18 «Gault Millau»-Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Und das Hotel wird vom Magazin «Bilanz» seit zwölf Jahren ununterbrochen jedes Jahr zum besten 4-Stern-Ferienhotel gekürt. 2009 eröffnete Hitzberger, der gebürtige Deutsche aus Klagenfurt, in Zürich das erste Restaurant&Take-away nach Fast-Food-Konzept.

## Eröffnung heute Mittwoch

Heute Mittwoch eröffnet Hitzberger das inzwischen sechste Lokal dieser Art, erstmals in Bern, an der Spitalgasse 33. Der Spitzenkoch wird allerdings nicht persönlich hinter dem Herd stehen. Die Speisen werden aber nach Rezepturen des Meisters frisch zubereitet. Angeboten werden unter anderem Wraps (dünne, mit einer Füllung zu Rollen gewickelte Fladenbrote), Sandwiches, Suppen, Salate, Curries und frische Fruchtsäfte. Die Speisen können auch mitgenommen werden. Dem Schnellverpflegungskonzept steht eine Ernährungsberaterin zur Seite. Im Lokal liegt eine Nährwerttabelle auf. Und auf der Kassenquittung sind die Nährwertdaten der entsprechenden Konsumation aufgelistet. Becher, Schalen, Teller und Besteck sind laut Unternehmen aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt.

Das Restaurant verfügt über sechzig Plätze, eine Lounge sowie einen Take-away-Stand in der Laube. Auf der Spitalgasse gibts zudem eine Aussenbestuhlung. Das Lokal beschäftigt fünfzehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ist täglich geöffnet: Mo bis Mi 7 bis 21 Uhr, Do bis Sa 7 bis 22 Uhr, So 11 bis 17 Uhr. *sru*