



Essen & Trinken
«Hitzberger»
Stylisch und gesund

Ein regelrechtes Frühlingserwachen findet derzeit in der Berner Gastroszene statt – ein Lokal nach dem anderen entsteht. So hat zum Beispiel vor rund drei Wochen die junge Schweizer Restaurant-Kette «Hitzberger», nach Basel, Wallisellen und Zürich, an der Spitalgasse 33 ihre sechste Filiale eröffnet. Ihr Slogan: «Fast-food natürlich». Bei so einem Versprechen sind wir skeptisch und zugleich neugierig. Höchste Zeit also, die Lokalität etwas näher unter die Lupe zu nehmen.

Das Konzept Restaurant, Take Away, Café und Saftbar stammt vom Sternekoch (18 Gault Millau-Punkte!) Eduard Hitzberger und wurde kürzlich mit dem «Best of Swiss Gastro Award 2012» ausgezeichnet. Die Speisekarte umfasst

leichte Kost, die wenn möglich aus Bio-Produkten hergestellt wird und für dessen Rezeptur der Bündner Koch persönlich verantwortlich zeichnet. «Besonders beliebt sind die Wraps», sagt Simon Jerie, der das Geschäft in Bern leitet (im Bild mit Teamkolleginnen Camilla, links und Anna). Die Wraps sind es denn auch, die uns «gluschten» (siehe kleines Bild). Chicken Parmesan ist eine von insgesamt sechs Wrapvariationen. Die Kombination von Poulet, Parmesan, Tomaten-Pesto, Tomaten, Rüebl, Salat und Senf-Vinaigrette ist würzig, füllt unseren Bauch ganz schön und macht uns trotzdem nicht müde (wie in der Pressemitteilung versprochen). Auch Sandwiches, Salate, Suppen, Curries, Bio-Desserts und

Smoothies gibts beim «Hitzberger». Alle Speisen sind zum Take Away verpackt und können auch draussen genossen werden. Allerdings empfiehlt es sich, beim Chicken Parmesan-Wrap bequem zu sitzen (und kein Date zu haben), denn schön essen ist bei dieser Köstlichkeit nicht

«Hitzberger» heisst das neue stilvolle Lokal an der Spitalgasse 33. Wir haben den Fast-food-Tempel, der gesunde und leichte Kost verspricht, nach anfänglicher Skepsis getestet und sind positiv überrascht

wirklich möglich. Mit 12.90 Franken ist der Wrap nicht gerade günstig, aber frisch zubereitet. Unser Fazit: Etwas Vergleichbares wie das «Hitzbergers» gab es bis jetzt in Bern noch nicht. Es bietet köstliche und gesunde Speisen in trendigem Ambiente. Ein Besuch lohnt sich. **10**



Hitzberger, Bern
Die leichte Kost des «Hitzbergers» kann im Lokal oder auf dem Boulevard genossen werden. Unter den Lauben hat es zusätzlich einen Take Away-Stand (Bild oben).
SPITALGASSE 33, BERN
ÖFFNUNGSZEITEN: WWW.HITZBERGER.CH

wo guter Wein ist, isst man gut

SCHULER
St. Jakobskellerei 1694

Best price in town

Entrecôte
Entrecôte (150g) in Top-Qualität inkl. Pommes allumettes zum typischen BELLAVISTA-Preis von **Fr. 25.00**

- als **FITNESSTELLER** mit Salaten
- **KLASSISCH** mit Sauce Béarnaise
- **BORDELAISER-ART** mit Mark
- **MADAGASKAR** mit Pfeffersouce

Auch in XXL Grösse (250g) erhältlich Fr. 39.50

WEINWIRTSCHAFT WEINLADEN

BELLAVISTA
Kochergasse 1 (beim Casino), 3011 Bern
Tel. 031 312 25 92, www.weinwirtschaft.ch

PUBLIREPORTAGE

Aktueller WEINTIPP



Rapariga da Quinta
Colheita Seleccónada 2009

Anbaugbiet: Alentejo (Portugal)
VR: Alentejano
Produzent: Luis Duarte Vinhos
Traubensorten: Touriga Nacional, Aragones, Trincadeira
Ausbau: Barrique
Optimale Trinkreife: Jetzt bis 2016
Geeignet zu (Beispielen): Grilladen, Eintopfgereichten sowie zu Schmier- und Halbhartkäse.
Charaktereigenschaften: Die Farbe ist granatro; in der Nase sind Aromen von Preiselbeeren, Steinfrüchten, geröstetem Kaffee und Holz; der Körper ist füllig, ausgestattet mit einem reifen Tannin und einer angenehmen Säure; der Abgang ist lange und nachhaltig. *Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*
Preis 75-cl-Flasche: CHF 13.00

Bezugsquelle:
Venerhus Weine AG
Dorfstrasse 14, 3506 Grenchen, Tel. 031 711 15 75, Fax 031 711 17 86
Onlineshop: www.venerhus.ch

Nächste Weindegustation:
BEA in Bern, 27. 04. bis 06. 05. 2012
Alle Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber sind herzlich willkommen.



RALPH BINGGELI THE WINE DOCTOR
Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an Dr. med. Ralph Binggeli: wein@bernerbaer.ch



Die Weine von Adriano Kaufmann finden Sie in der Vinothek von Mille Vins in der Markthalle

Grossflaschenabfüllung

Kühle Nächte folgen angenehm warmen Tagen. Derart präsentiert sich das Wetter im Idealfall gegen Ende März im Tessin. Die Vegetation erreicht einen ersten Höhepunkt, indem sich Forsythien und Magnolien in ihrer schönsten Farbenpracht präsentieren. Es ist aber auch die Zeit der legendären Grossflaschenabfüllung bei Adi Kaufmann.

Adriano Kaufmann gehört zum Kreis der Deutschschweizer, die sich zu Beginn der 80er Jahre im Tessin niederliessen, um im Weinbau in der Schweiz Sonnenstube eine neue Herausforderung zu suchen. Allesamt wurden sie fündig und gehören heute zu den renommiertesten Winzern

des Landes. Trotzdem übt sich Adi Kaufmann in sympathischer Bescheidenheit. Seine knapp fünf Hektar Rebland bearbeitet der drahtige Winzer seit einigen Jahren nach biodynamischen Kriterien. In Winzerkreisen geniesst er den Ruf eines unermüdeten Tüftlers im Keller.

Bei der Produktion seines «nervigen» Sauvignon blancs (Fr. 39.–) orientiert er sich am Loire-Stil. Trotz Fassausbau dominiert die typische Frucht von grünen Äpfeln, Grapefruit und Holunderblüten. Sein Meisterstück bei den Rotweinen nennt sich Pio della Rocca (Fr. 49.40). Dies ist eine purpurfarbene Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon, die schwarzbeeriige Aromen mit balanciertem Holz und ein gutes Alterungspotenzial aufweist.

Wein und Sterne
Der Pio della Rocca ist auch Zentrum des Interesses bei der Grossflaschenabfüllung. Hierzu findet sich an einem Sonntagnachmittag eine bunte Schar von Weinliebhabern im Keller ein. Der Kern dieser Truppe ist seit Jahren dabei. Zuerst kämpft man sich durch die verschiedenen Fässer; in diesem Jahr 16 an der Zahl. Es ist erstaunlich, wie unterschiedlich sich die verschiedenen Barriques vor dem Verschnitt präsentieren. Schliesslich kreiert jeder aufgrund seiner Notizen seine eigene Cuvée und füllt diese in eine Doppelmagnum (drei Liter) oder Imperial-Flasche (sechs Liter) ab. Abgeschlossen wird der gemüthliche Nachmittag mit einem Nachtessen auf höchstem Niveau. Ich bin mir nicht ganz sicher, wieviele Michelin-Sterne und Gault Millau-Punkte sich an diesem Abend in Adis kleiner Küche

tummelten, um die verschiedenen Gänge für die gut zwei Dutzend Anwesenenden vorzubereiten. Die Speisen waren fantastisch und die Stimmung ausgelassen. Einzig bei der Polenta war man sich nicht ganz einig. Nachdem diese von einem Kontrahenten zum Kinderbrei degradiert worden war, stand ein anderer Koch auf, ging kurz in seine Küche runter und brachte etwas später das Gegenargument. Schliesslich trennte man sich zu vorgerückter Stunde in Frieden.



Der herzliche Dank des Autors für ein unvergessliches Erlebnis geht an Adi Kaufmann

Sino Wohl präsentiert das Sudoku der Woche

	9						5	
			8	4				9
3			1		8			
7		6			5			
	1						9	
		6			2			4
		9		5				2
2			3	6				
	5						3	

自然 **Sino Wohl** 健康
Praxis für Traditionelle Chinesische Medizin

TCM-Arzt, Herr CHENG
 ◆ Über 25 Jahre Berufserfahrung
 ◆ M.D und Ph.D der chinesischen Medizin
 ◆ Magister der integrierten Medizin (der chinesischen und westlichen Medizin)

Gratis: Puls- und Zungendiagnose und Probebehandlung

Marktgasse 52, 3011 Bern
Tel: 031 311 2979

Bernstrasse 10, 3175 Flamatt
Tel: 031 534 7833

www.sino-wohl.ch

Akupunktur, Tuina-Massage
Moxa, Schröpfen, Kräutertherapie

> Gelenksbeschwerden
 > Bandscheibenvorfall
 > Rückenschmerzen
 > Muskelverspannungen
 > Erschöpfung
 > Depressionen
 > Angstzuständen, Migräne
 > Schlafstörungen
 > Übergewicht
 > Allergien, Heuschnupfen
 > Verdauungsstörungen
 > Unterleibsbeschwerden
 > Menopause

Die 0 können Sie vergessen. In jede Zeile gehören die Ziffern 1 bis 9. Aber auch in jede Spalte und in jedes der neun kleinen Quadrate in der Grösse 3x3.

	1	2						
	7	6	3		1			
				9	3		4	
4								2
	1	8		2		5		
5							1	
6		4	7					
		5			3	7	4	
					8	9		