



Essen & Trinken  
**«Aufgabeln in Bern»**  
Matscher isst

*A la table! Der Berner-  
bär-Kolumnist Hans-  
Rudolf «Hansruedi»  
Matscher bittet zu Tisch.  
Während einem Jahr  
hat er sich durch Bern  
gegessen, einheimisch,  
multikultig, preis-  
günstig, 5-Sterne-  
mässig, selten mittel-  
mässig, meistens  
frisch und immer gut.  
Nun liegt das Resultat  
in Buchform vor:  
«Aufgabeln in Bern»*

Hansruedi Matscher ist, wenn er isst! Man spürt ihn in jeder Zeile, jedem Buchstaben. Bei der Ode an das Kanichenragout seiner Schwiegermutter, deren resoluteres «A la Table» ihn in Gedanken bis in die heutigen Tage in jede Beiz dieser Welt verfolgt. Man spürt ihn im «Pyrenées», wenn er von der Avantgarde träumt und die «Après-garde» trifft. Wenn er im Commerce Hemingway zitiert. Wenn er sich im Bellevue Palace an Churchill erinnert, oder wie er sich über die Vielfalt der Berner Küche freut; wenn er das «Ali Baba», das «Kairo» und «Athen» beschreibt. Matscher lesen heisst mit Matscher essen. Der begnadete Schreiber präsentiert mit «Aufgabeln in Bern» glücklicherweise nicht einfach einen

Gastroführer mehr, der dann irgendwo in einem Büchergestell verstaubt, sondern ein wunderbares Stück gelebter Berner Beizenkulturgeschichte. Wobei das Wort «Geschichte» nicht passend ist, weil Matschers Genuss – einmal abgesehen vom leider unterdessen geschlossenenen 50er-Jahre-Kult-Room «Royal» – für jedermann täglich nachlebar, nachessbar und nachgenussbar ist.

**Harmonie von Text und Bild**

Hans-Rudolf Matschers Sprachkunst, die BernerBär-LeserInnen jeweils auf der zweitletzten Seite jeder Ausgabe geniessen dürfen, machen «Aufgabeln in Bern» denn auch mehr zu einem Belletristik-Buch denn zu einem Sachbuch. Matscher

zelebriert sich nicht als kundiger Gourmetkritiker, der das berühmte Haar in der Suppe sucht. Und so sucht man vergebens nach bösen Seitenhieben, weil Matscher sich ganz einfach nur freuen will über die wunderbaren Kleinigkeiten seiner (Beizen-)Welt. Er ist der Beizen-Poet, der frei nach Kant das Erhabene und Schöne sucht und es auch findet. Matscher ist der Poet, der uns die Poesie als «PoEssie» serviert. Doch das Buch lebt nicht nur vom Text allein. Sondern erst mit Marius Kaufmanns wunderbaren Fotografien, die frei von Schmickschnack in einer Echtheit rüberkommen, dass nach dem Genuss des Werks an Schlafen nicht zu denken ist. Man will nur noch eins: «Ab i d Beiz!»

MATTHIAS MAST

**Aufgabeln in Bern,  
Hans-Rudolf Matscher**

Ein Jahr lang war «Hansruedi» Matscher in der Bundesstadt auf Entdeckungsreise. 100 Lokale hat er besucht, begessen, betrunken, belauscht und beschrieben. Herausgekommen ist eine Ode an die Berner Beizenkunde, frei von jeglicher Objektivität was die Auswahl der vorgestellten Gaststätten betrifft. Matscher fühlte sich frisch und frei, wobei er vor allem auf die Frische des Angebots achtete. Beobachtet und begleitet wurde Matscher vom Fotografen Marius Kaufmann, welcher auch Herausgeber des Buches ist.

**FINK MEDIEN, BELP**  
ISBN-NR.: 978-3-9055865-12-7

*Die erfolgreiche Eventreihe  
«Erleben&Geniessen» bei Loeb  
wird mit bekannten Persönlichkeiten  
des Schweizer Fernsehens weitergeführt:  
Moderator Björn Hering  
begrüssst am Mittwoch, 24. November,  
als ersten Gast in der neuen  
Saison Nik Hartmann, der beim Kochen  
seines Lieblingsmenüs assistieren  
wird. Der Küchenchef des Loeb-  
Restaurants «Energy Kitchen»  
verrät dabei Tipps und Tricks zum  
guten Gelingen. Zwischen den Gängen  
werden witzige Anekdoten zu  
den prominenten Gästen erzählt.  
Tickets zu diesem und den weiteren  
Kochevents mit Sven Epiney (26. 1.),  
Susanne Kunz (16. 3.) und Franz  
Fischlin (4. 5. 2011) sind am Loeb-  
Kundendienst erhältlich.*

Loeb,  
Bern



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

**Gamar'one**

*Der Amarone ist bekanntlich ein voluminöser trockener Rotwein aus dem Veneto, der aus getrockneten Beeren gewonnen wird. Der Gamar'one ist eine schweizerische Variante dieser Machart mit interessanten Charakterzügen.*

Zu Beginn der 70er-Jahre wurden in der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Pflanzenbau in Changins zwei neue Rebsorten gezüchtet, die beide einer Kreuzung zwischen der roten Gamay und der weissen Reichensteiner entstammten. Die beiden Produkte Gamaret und Garanoir erfreuen sich v.a. bei den Winzern der französischen Schweiz wegen ihrer frühen Reife und der Fäulnisresistenz grosser Beliebtheit. Während Gamaret eher leichtere, fruchtige Rotweine er-

gibt, werden aus der Garanoir farbtintensive, würzige Rotweine mit Lagerungspotenzial gekeltert. Mittlerweile gehören die beiden hinter Pinot Noir, Gamay und Merlot zu den in der Schweiz am häufigsten kultivierten roten Rebsorten.

**«Schweizer (G)amarone»**

Cave Cidis im waadtländischen Tolochenaz ist eigentlich eine Genossenschaftskellerei, die sich in den letzten Jahren verschiedentlich mit neuen Kreationen aus der in der Deutschschweiz oft etwas unterschätzten Region La Côte hervorgetan hat. Ich denke dabei an die Serie von Starkoch Bernard Ra-

vet oder auch den leckeren Süsswein «Pinot Gris St. Martin», dessen Trauben jeweils am Martinstag (11. 11.) geerntet werden. Im letzten Jahr wurde nun erstmals der nach italienischem Vorbild gekelterte Gamar'one lanciert. Wie der Name vermuten lässt, wird dieser Wein einzig aus Gamaret vinifiziert. Vor dem Abpressen werden die Trauben während mehreren Monaten unter guter Belüftung getrocknet, sodass sie ungefähr einen Drittel ihres Gewichtes verlieren. Hierdurch kommt es zu einer Verdichtung der Aromastoffe, die durch kräftige

Der Gamar'one ist eine echte Bereicherung der Weinszene Schweiz und für Liebhaber dieser Machart eine attraktive Alternative zum deutlich kostspieligeren Amarone. Weitere Infos finden Sie unter [www.cidis.ch](http://www.cidis.ch)



Tannine antizipiert werden. Da alle Komponenten, nicht zuletzt auch der Alkohol, eigentlich im Übermass vorhanden sind, entsteht gleichwohl ein ausgewogener Wein. Der Gamar'one (Fr. 30.-) war bereits als Erstling ein Rotwein mit Tiefgang. Im Jahrgang 2008 liessen sich neben den intensiven Aromen von Sauerkirschen, Johannisbeeren und Vanille hintergründig Nuancen von geräuchertem Speck identifizieren, die an eine Côte-Rôtie von Jamet aus der nördlichen Rhône erinnern. Letzteres ist bei der aktuellen Ausgabe 2009 weniger prägnant. Eine lebendige Säure trägt den Wein und lässt ihn trotz der Restsüsse nie langweilig erscheinen.

Restaurant Meridiano,  
Kursaal Bern

**Der Guide Michelin Schweiz 2011 zeichnete das Restaurant Meridiano unter der Leitung von Küchenchef Markus Arnold mit einem Stern aus. Der Jungkoch wird zudem in der Kategorie «Hoffnungsträger» als Anwärter auf einen zweiten Stern gelistet. «Für mich und mein Team geht ein Traum in Erfüllung», meinte der 29-Jährige. «Die Auszeichnung freut mich enorm und zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.» Hoherfreut über die reife Leistung des jungen Spitzengastronomen zeigt sich Patrik Scherrer, Direktor Kursaal Bern: «2009 haben wir Markus Arnold als Nachwuchstalent begrusst. Heute gehört er mit einem Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten bereits zur Schweizer Elite.»**

KURSAAL MERIDIANO  
TEL.: 031 339 55 00

**26.11.2010  
NEUERÖFFNUNG  
in BERN-BOLLWERK**

**SCHUH PARADIES**

Öffnungszeiten:  
Montag bis Mittwoch und Freitag 9.00 - 19.00  
Donnerstag 9.00 - 21.00  
Samstag 9.00 - 17.00

**BOLLWERK 17-19**  
3011 BERN 031/311 72 88



**20%  
RABATT**

auf dem ganzen Sortiment\*

Gültig bis am 24.12.2010

\*Gültig bis 24. Dezember 2010 bei Schuh Paradies Bern Bollwerk. Nicht kumulierbar mit anderen Vorteilen. Rabatt wird bei Vorweisen dieses Bons an der Kasse abgezogen.