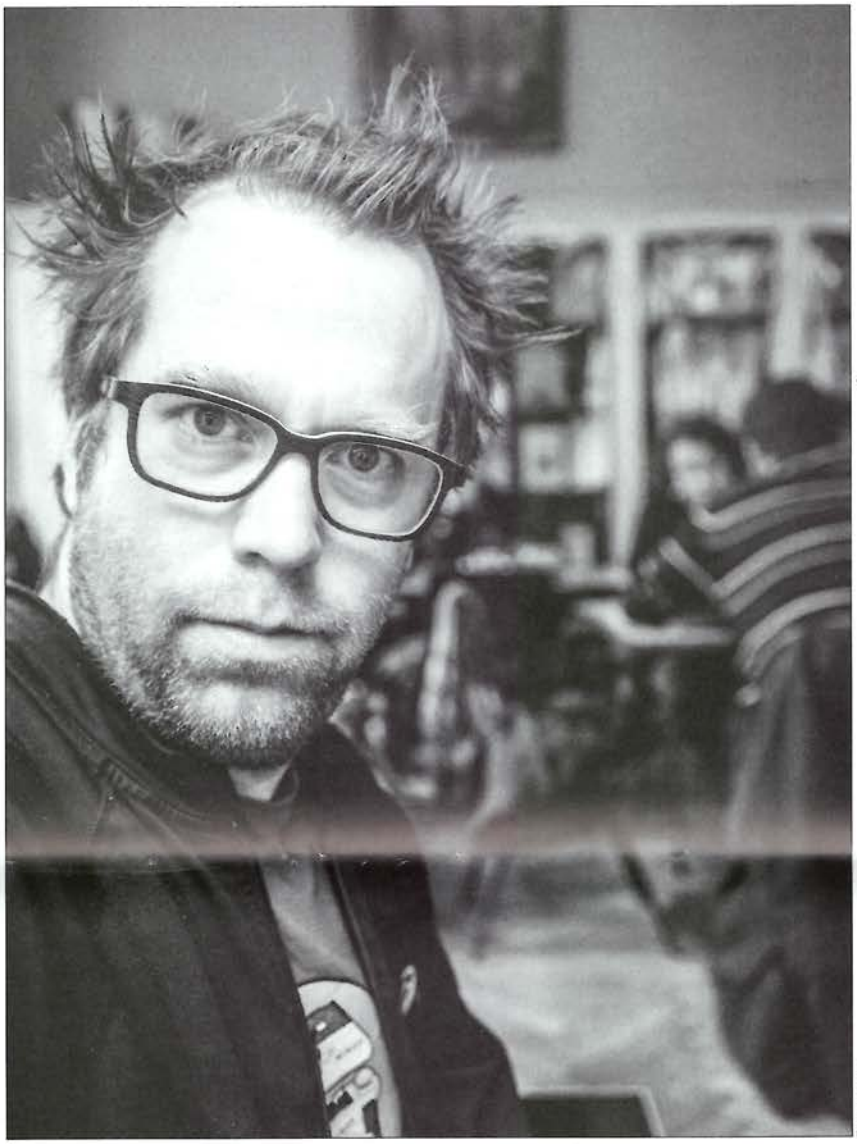

Foto zvg

Länggasse kulinarisch

Marius Kaufmann, Gastro-Verleger

2010 hat Marius Kaufmann zusammen mit Hans-Rudolf Matscher den Berner Restaurantführer «Aufgabeln in Bern» veröffentlicht. 2013 folgte eine zweite, aktualisierte Fassung – mit integriertem Weinführer. Kaufmann wohnt mit seiner Familie in der Länggasse. Wir sprachen mit ihm über die lebhafte Gastronomie-Szene des Quartiers sowie über die Kehrseite des Aufschwungs in der Länggasse.

Wir treffen uns im «Entre Nous», dem Tapas-Restaurant an der Neufeldstrasse 32. Die Wahl fällt auf Chorizo in Rotwein mit Kartoffeln sowie Gambas aglio e olio. Dazu gibt es offenen Roten: Ein Pinot Noir vom Weingut Aagne der Familie Gysel in Schaffhausen. Das Lokal, das erst vor knapp zwei Jahren (an der Stelle des ehemaligen Restaurants Lehmann) eröffnet wurde, entspricht ganz dem Geschmack von Marius Kaufmann. Es ist für ihn eines von vielen Beispielen dafür, wie junge Wirte mit neuen Ideen die Länggasse beleben. Das Angebot des «Entre Nous» kommt offenbar gut an. An diesem Mittwochabend sind die Tische fast vollständig besetzt; die Gäste lassen sich die mediterranen Speisen schmecken – trotz (oder gerade wegen) des ungemütlichen Herbstwetters vor der Türe.

Neue Lokale

Der Erfolg ist beispielhaft für den Aufschwung des ganzen Quartiers, denn seit die ehemals unwirtlichen Hauptverkehrsachsen verkehrsberuhigt sind, wird rausgestuhlt: etwa an der Mittelstrasse vor dem «Tingel-Kringel» und der «Sattler-Bar» oder an der Neubrückstrasse vor dem «Apfelgold». Wer kulinarisch auf seine Kosten kommen will, hat die Wahl zwischen alteingesessenen Lokalen (jeder Preisklasse) und Neueröffnungen, die oft auf ausländisch inspirierte Küche setzen – seien es äthiopische Fladenbrote im «Injera» oder Galettes in der Crêperie «Le Carrousel».
Die Lokale, die im Gastro-Führer «Aufgabeln in Bern» beschrieben werden, stellen eine sehr persönliche Auswahl dar. Aufgenommen wurde einzig, was dem Duo Matscher und Kaufmann gefiel; Verrisse sind im Buch deshalb keine zu lesen. Auch die Auszeichnung mit einem, zwei oder drei Bären bildet kein objektives Punktesystem, sondern die Bären sind eher ironisch gemeint. «Eigentlich haben sie überhaupt keine Bedeutung», stellt Kaufmann klar. Der Autor Hans-Rudolf Matscher hat für seine Texte nicht nur die Menus probiert, sondern auch detailreiche Geschichten über die Lokale und deren Besitzer recherchiert. Marius Kaufmann steuerte die Fotos bei und übernahm die verlegerische Arbeit.

Teilzeit-Verleger

Das Buch erschien im Verlag Fink Medien AG, der von Kaufmanns Vater gegründet worden war und in dem Marius Kaufmann als Geschäftsführer teilzeitlich tätig ist. Ursprünglich

wollte Kaufmann ganz in den Verlag des Vaters einsteigen. Aber mittlerweile hat er sich anders entschieden und der Verlag ist momentan mehr Liebhaberei, wie er erklärt. Hauptberuflich (das heisst, zu 60 Prozent) arbeitet Kaufmann als Projektmanager bei einer Versicherung - und an einem Tag der Woche widmet er sich seinen beiden Kindern.

Er sei eben ein «Gemischtwarenladen», sagt er von sich. Ursprünglich absolvierte er eine kaufmännische Lehre und arbeitete in der Immobilienbranche. Die Fotografie betrieb er nebenbei privat. Mit seinem Teilzeitpensum sieht er sich bei seinem Arbeitgeber ein bisschen als bunten Hund, denn dort sei unter Familienvätern ein Vollzeit-Job die Regel. Er ist aber froh um die Teilzeitstelle, da er weder den Verlag noch den Kindertag aufgeben möchte.

Kaufmann denkt bereits über eine dritte Ausgabe des Buchs nach. Möglicherweise werde diese allerdings weniger umfangreich ausfallen; eher wie ein Nachschlagewerk mit kürzeren Texten. In der Zwischenzeit hält er das «Aufgabeln»-Projekt mit einer Homepage und einem Facebook-Auftritt aktuell und berichtet online über neue Entdeckungen. Auch eine Expansion hält er für möglich. Zum Beispiel könnte man das Konzept auf andere Städte übertragen, sinniert er. In Biel führe er dafür bereits Gespräche.

Kaufmanns Lieblingsrestaurant in der Länggasse ist das «A Familia Portuguesa» an der Ecke Zähringerstrasse / Hallerstrasse. Das unscheinbare Restaurant bietet portugiesische Hausmannskost sowie einige Schweizer Klassiker (wie Cervelat-Salat) in familiärer Atmosphäre. Gerade mit Kindern ist man gut aufgehoben, weiss er. Das Restaurant ist mehr als andere noch Quartierbeiz geblieben, in das sich kaum schicke Studentinnen von der nahen Uni verirren. Diese sässen mit ihren Laptops lieber in einem Szene-Café, frotzelt Kaufmann.

«Aufgabeln» im Netz

www.aufgabeln-bern.ch/
facebook.com/restaurant.bern

Bis Ende Jahr können die beiden Ausgaben von «Aufgabeln in Bern» zum Preis von einer auf www.aufgabeln-bern.ch/buch/ bestellt werden.

Kehrseite des Booms

Überhaupt wird ihm der viel beschworene «Spirit» der Länggasse manchmal schon fast zu viel. Dem Quartier drohe die Vielfalt abhanden zu kommen, ist er überzeugt, denn wegen der steigenden Mieten könnten sich bald nur noch gut ausgebildete Doppelverdiener-Paare eine Wohnung in der Länggasse leisten. Er selber hat die Konsequenzen daraus bereits gezogen: In einigen Monaten wird er seine 3-Zimmer-Wohnung aufgeben und mit der Familie nach Wabern ziehen, denn im Quartier habe er keine grössere Wohnung gefunden. So wie ihm gehe es vielen seiner Freunde, sagt er. Sie müssten weg aus der Länggasse, sobald sie mehr Platz für die Kinder brauchen. Hier zeigt sich die Kehrseite des Erfolgs der Quartierentwicklung: Wo alle hin wollen, ist nicht mehr für alle Platz - und für die, die bleiben, wird es eng. Die urbanen Szene-Lokale der Länggasse wird Kaufmann künftig daher von Wabern aus im Blick haben.

Eva Matter

FLEISCH UND WURST
R. + B. WEGMÜLLER
LÄNGGASSSTRASSE 36
3012 BERN
TEL 031 301 19 16
FAX 031 302 83 18

AU COCHON ROSE
WEGMÜLLER

BIO SUISSE
CHAROLAIS HELVETIC
fidelio

Hier ist Ihre Gesundheit in besten Händen.
toppharm
Länggass Apotheke
Ihr Gesundheits-Coach.
Christine Waldner, eidg. dipl. Apothekerin FPH
Länggassstrasse 28, 3012 Bern
Telefon 031 301 23 22, www.laenggass.apotheke.ch

LÄNGGASS OPTIK
Brillenspezialgeschäft
Gesellschaftsstrasse 29
Telefon 031 / 302 77 22
Hauslieferung / Parkplatz

Treffen Sie Ihre Kunden mit einer Anzeige im Länggassblatt!
Raymonde Casetti, Tel. 031 301 98 03
inserate@laenggassblatt.ch