



Temperaturschwankungen im **Miss Miu**

Johannes Reichen

Die Redaktion von «Berner Zeitung» und «Bund» zügelnd demnächst von der Lorraine in Bern an den Bubenbergplatz. Da kann es nicht schaden, sich auch kulinarisch mit der neuen Umgebung vertraut zu machen. Die erste Kontaktaufnahme gestaltet sich erfreulich. Das Restaurant **Miss Miu** jedenfalls, seit ein paar Monaten im Post-Parc gleich nebenan beheimatet, schrieb uns in der Erinnerungsmail, man könne unseren Besuch «kaum abwarten». Wie könnten wir da auch nur eine Minute zu spät kommen?

Das **Miss Miu** wurde von den Restaurantkonzepttüftlern der Gastrofamilie **Wiesner** erdacht, bekannt auch für die Ketten Nooch und Negishi (eine Filiale befindet sich ebenfalls im Post-Parc). Die Idee lebt offensichtlich nicht nur von der Vermengung koreanischer und «panasiatischer» Küchenkunst, sondern auch vom Bestreben, die Gäste nicht zu langweilen. Mit Erfolg.

Als wir an einem Freitag um Punkt 18 Uhr das Restaurant betreten, sind viele

der anderen Plätze schon belegt. Es herrscht eine betriebsame Atmosphäre, an der Bar werden Drinks zubereitet, die Musik könnte etwas leiser sein. Wir erhalten einen Tisch, der sich in einer Art Pavillon befindet. Darin schlängelt sich nicht nur allerlei Gewächs in die Höhe, aus irgendeinem Grund ist auch ein Vintage-Velo drin parkiert. Eine andere Ecke des Restaurants wurde unter das Motto Cabaret gestellt - es finden auch regelmässig Burlesque-Shows statt.

Zur Vorspeise bestellen wir eine Schale Edamame (7.90 Fr.), die grünen Bohnen sind teilweise eiskalt. Wohl direkt aus dem Kühlschrank kommt die Portion Kimchi (5.90 Franken). Der eingelegte Chinakohl wird am Stück serviert und ist angenehm scharf. Temperaturmässig auf der Höhe sind die saftigen Dumplings mit Shrimps (13.90 Fr.) mit Gochunang, einer Art Chilimayonnaise.

Bibimbap nennt sich das Reisgericht, das in einem aufgeheizten Steintopf serviert wird. Wir bestellen es mit Planted Chicken (28.90 Fr.). Erfreulich

sind die vielen Gemüsesorten wie Spinat oder Bohnen und die Pilze. Das darüber geschlagene Ei wird noch roh serviert, gart aber schnell. Der Topf ist so heiss, dass man sich auch nach 15 Minuten noch die Finger verbrennt. Insgesamt eine rustikale und erwärmende Angelegenheit.

Auf einem nicht gewärmten Teller wird dafür das Beef Bulgogi Bliss (29.90 Fr.) serviert. Das ist möglicherweise den kalten Zutaten wie den Zwiebeln oder Gurken geschuldet. Dem Reis und dem Fleisch tut das trotzdem nicht so gut. Die Beilagen sorgen für Spritzigkeit, die Sauce und Algenblätter für Geschmack.

Zum Schluss bestellen wir ein Matcha-Tiramisu-Parfait (13.90 Fr.) der schwereren Sorte. Hier werten das matchage tränkte Biscuit und die Waldbeeren das Gesamtergebnis auf. Unser Fazit: Das **Miss Miu** legte bisher offenbar Wert auf das grosse Ganze. Nun könnte es sich auch um Details kümmern.

Bogensützenstrasse 9A, 3008 Bern. Täglich von 11 bis 23 Uhr (So von 12 bis 22 Uhr) geöffnet. 031 832 00 03. miss-miu.ch/de/bern-postparc Die Quittung Auf dem Teller: Vorneweg etwa Dumplings oder Frühlingsrollen, danach Bulgogi, Currys, Wok-Gerichte, verschiedene Bowls und Suppen. Abgerechnet: Vorspeisen bis 16 Franken, Hauptgänge um 30 Franken. Geht in Ordnung. Aufgefallen: Restaurantbesuche sind kompliziert geworden. Das FAQ auf der Website des **Miss Miu** umfasst über 70 Punkte. Abgefallen: Besteckbehälter, Servietten, Gläser, Teller, Beilagenschälchen und, und, und: Auf den kleinen Tischen wirds ganz schön eng.



Berner Zeitung / Ausgabe Emmental+Oberaargau
3001 Bern
031/ 330 31 10
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 11'718
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 7
Fläche: 29'492 mm²

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
994640d6-3278-41e7-b18e-91efb2333340
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

