Datum: 20.08.2025

HAUPTSTADT
Neuer Berner Journalismus

Online-Ausgabe

hauptstadt.be
3007 Bern
078 205 46 89
https://hauptstadt.be/

Medienart: Online
Medientyp: Informationsplattformen

Webansicht

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095

Referenz: 849ffd66-0109-4cc2-bcb1-9ccb70c0cc9d
Ausschnitt Seite: 1/2

Gastro-News aus Bern

20.08.2025, Claudia Salzmann

Indisch, Asiatisch und leider nicht mehr Mexikanisch: Das sind diese Woche die Neuigkeiten aus den Berner Beizen.

Nicht nur in der Länggasse schwängern südindische Düfte die Sommerluft: Shamsu Moonganil hat an der Rathausgasse das Indigo eröffnet. Dort, wo vorher die Bar 27 und davor die Story Bar geschäfteten. Seine Karte ist schnell erklärt: Es gibt frisch gekochte Thali, das heisst, auf einem Teller werden Daal, Curry, Reis, Raita und Papadam serviert. Wahlweise mit oder ohne Schweizer Poulet (19.50 Fr. oder 17.50 Fr.).

Die japanische Negishi Sushi Bar und das koreanische Miss Miu eröffnen in Bern. Wo im PostParc bisher das Pop-up Kater Karlo und das Malso stationiert waren, werden Lokale mit 456 Sitzplätzen gebaut und im Januar 2026 eröffnet. Die Familie Wiesner Gastronomie aus Zürich führt bereits zwei panasiatische Lokale namens Nooch Asian Kitchen in der Stadt. Das Negishi fokussiert auf japanisches Essen, im Miss Miu werden koreanische Gerichte aufgetischt. Auch ein zusätzlicher Bereich wird geschaffen, der tagsüber als Café und abends als Bar fungiert. Bei der Einrichtung dürfen wir gespannt sein, denn Wiesners arbeiten mit kreativen Innenarchitekt*innen zusammen. Wer einen Vorgeschmack sucht, schaut beim Nooch am Viktoriaplatz vorbei. Hier trifft man auf die gestylten und glitzrigen 70er Jahre.

In Sachen Fleisch existieren kuriose Wettbewerbe. So wurde letztes Jahr im Kanton Zürich der beste Fleischkäse ausgezeichnet, in Basel diesen Sommer der beste Wurst-Käse-Salat. Nun ist auch klar, welches die beste Cervelat ist: Es ist die der Metzgerei Simperl aus Gümligen. Gekürt wurde sie im Bellevue Palace – mit Laudatio von Bundesrat Guy Parmelin – am Swiss Cervelat Summit. Bisher war für mich persönlich diejenige der La Boulotte am Breitenrainplatz die Feinste. Aber etwas Konkurrenz hat noch keiner Wurst geschadet.

Rauchfreie Terrassen halten Einzug in Bern: Das Punktelokal Casa Novo am Läuferplatz, das Restaurant Rosengarten und das Bellevue Palace haben Raucherzonen eingeführt oder das Rauchen gleich ganz verboten. Vorreiter war das Darling im Breitenrain. Der Vorteil, wenn alle aufstehen müssen, um sich einen Glimmstängel zu gönnen: Am Ende des Abends wird über die Tische hinweg geredet.

Im Restaurant Werkhof im Liebefeld kam es zur Kochlöffel-Übergabe: Rafael Hänni tritt aus privaten Gründen kürzer und hat an Dylan Sanden übergeben. Ein Besuch vor Ort zeigt: Die Gründer*innen Fabienne Lüdi und Michael Früh bleiben sich selber treu, rösten viel auf dem Feuerring und kennen jeden Produzenten. Und sie schaffen es, ihr Konzept in kurzen, knappen Worten zu erzählen, ohne dass das Essen kalt wird.

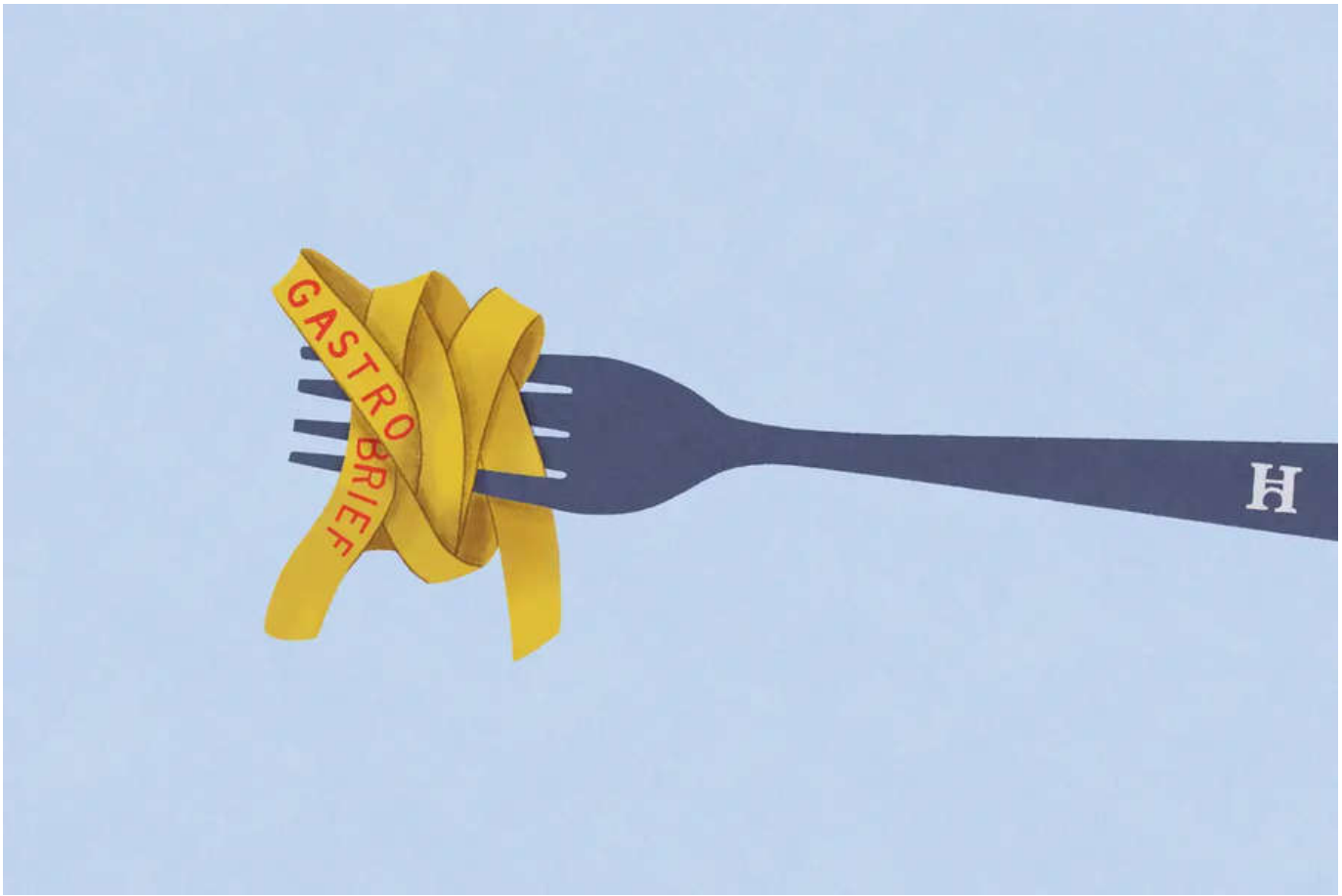
😢 Das Taco-Bistro Que Rico in der Kramgasse schliesst am 28. August seine Türen. Schade, denn hier war alles authentisch, etwas folklorig vielleicht. Das Lokal zieht nach Langenthal um. Und in der Rathausgasse muss auch das Kellerlokal OnTap Ende September wegen einer Gebäudesanierung schliessen. Betreiber Mike Diplok und sein Team sagen: We'll be back!

✍ Am Montag haben 40 Berner Lokale die Gastro-Charta unterzeichnet. Sie verpflichten sich, nachhaltig zu arbeiten und mehr vegetarische und vegane Optionen ins Menü zu integrieren. Dieses Vorhaben ist politisch gewollt: Der Berner Gemeinderat hat letzten Dezember 14 Massnahmen für nachhaltige Ernährung festgehalten. Übrigens: In Zürich wurde die Charta vor 2 Jahren lanciert, dort haben bisher 100 Gastrobetriebe unterzeichnet. Damit stehen unsere Berner Beizer*innen anzahlmässig sehr gut da, was primär den stadtweit gut vertretenen alternativen Gastrobetrieben zu verdanken ist.

Das Beste zum Schluss: Das Caffè Roma eröffnet einen weiteren Standort und zieht in die Rathausgasse. Dort wo vorher die italienische Bar Frà geschäftete, werden nun der italienische Aperitivo und Cocktails zelebriert. Inhaber Maurizio

Piccirilli will ein besonderes Augenmerk auf die Apericena legen, bei jedem Drink serviert er einen salzigen Happen wie Taralli, marinierte Oliven oder Parmigiano. Negroni-Fans werden mit Variationen wie Monte Negroni (mit Amaro Montenegro statt Gin) oder einem alkoholfreien Negroni glücklich. Die Neueröffnung ist gegen Ende nächster Woche geplant und für Farbe ist dank Campari Soda, Biciclettas, Apérol oder Sarti Spritz gesorgt. Salute!

Du willst regelmässig Gastro-News aus Bern? Hier kannst du den Gastro-Brief von Food-Journalistin Claudia Salzmann abonnieren. Er landet zwei Mal pro Monat in deinem Postfach.



(Bild: Silja Elsener)