

«Freibank» · Speis & Trank, Bern

# TRADITION VERPFLICHTET

Vom alten Schlachthof Bern ist nicht mehr viel übrig. Aber das Waaghaus steht noch. Heute wird da nicht mehr Vieh gewogen, sondern Gastronomie betrieben. Doch dank einem schlüssigen und nachhaltigen Gastrokonzept lebt die Vergangenheit des Ortes weiter.



In der «Freibank» lebt man verantwortungsvollen Fleischkonsum. Dass dafür nur Schweizer Fleisch infrage kommt, versteht sich von selbst. Die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» im Rahmen des Best of Swiss Gastro Award ist darum hochverdient.

WIR SETZEN AUF



BO SG 2019/2020



**F**lorian Jenzer, Sie sind einer der Geschäftsführer und Gründer der «Freibank». Erzählen Sie uns, wo wir hier sind.

Wir sind auf dem Areal des ehemaligen Schlachthofs Bern. Heute heisst dieses Quartier Wankdorf City und besteht aus lauter neuen Bürokomplexen. Eines der letzten alten Gebäude ist unser Lokal – das ehemalige Waaghaus.

**Ihr Lokal heisst aber «Freibank» – warum?**

Im Waaghaus war auch die sogenannte Freibank. Hier verkaufte man Fleisch aus Notschlachtungen. Dieses Fleisch war einwandfrei, gelangte aber nicht in den Handel. Wer hier einkaufte, bekam gute Qualität für wenig Geld, musste aber nehmen, was es grad gab.

**Das führt uns zu Ihrem Gastrokonzept:**

Genau! In der «Freibank» wurden nie die edelsten Stücke verkauft. Diese gehörten dem Besitzer des Tieres. Verkauft wurde, was übrigblieb. Heute wären das Schmorstücke, Siedfleisch, Innereien und Abschnitte. Genau diese Stücke stehen bei uns im Mittelpunkt.

**Ist die «Freibank» eine Fleischbeiz?**

Das würde ich nicht so sagen. Für unser Konzept ist Fleisch zwar zentral. Doch uns geht es um bewussten Konsum, die ganzheitliche Verwertung eines Tieres und darum, weniger beliebte Fleischstücke ins Bewusstsein der Gäste zu rücken.

**Was esse ich also in der «Freibank»?**

Wegen unserer Lage haben wir hauptsächlich mittags und zur Apérozeit Betrieb. Der Fokus auf Sied- oder Schmorfleisch ist perfekt für Mittagmenüs. Das heisst aber nicht, dass es bei uns nur Ragout und Eintöpfe gibt. Auch mit weniger begehrten Stücken kann man das ganze Jahr über abwechslungsreich kochen. In den Sommermonaten gibt es bei uns zum Beispiel auch Fleisch vom Grill. Da wir aber nur selten Kurzbratstücke haben, garen wir fast alles sous-vide vor und legen es für das Finish auf den Rost. Oder wir garen Tafelspitz oder Rinderbrust bei indirekter Hitze auf dem Grill. Das ist nichts Neues und heisst andernorts «Picanha» und «Brisket». Und dann sind da natürlich all die kalten Klassiker

wie Siedfleischsalat, dünn aufgeschnittene kalte Zunge – all das passt wunderbar an warmen Tagen.

**Stichwort Zunge – auch Innereien kommen bei Ihnen immer wieder auf die Karte. Wie kommt das an?**

Bei uns hat man immer die Wahl. So kann man ein Pastetli entweder mit Milken haben oder ohne. Mit diesem Angebot bedienen wir die Liebhaber und Neugierigen unter unseren Gästen. Diese gibt es durchaus. Das sollte man nicht unterschätzen.

**Keine Edelstücke in der Küche – was sind die Vorteile?**

Dank dem Fokus auf weniger begehrte Stücke kommen wir ausschliesslich mit Schweizer

Fleisch aus. Wir haben nie Lieferengpässe und können sicher sein, dass unser Fleisch immer vom gleichen Ort kommt. Das bedeutet auch weniger Qualitäts- und Preisschwankungen. Zudem sind wir preiswert im Einkauf, und Gerichte aus Schmor- und Siedstücken lassen sich gut vorbereiten und bei Bedarf fertigstellen – so lässt sich Food Waste minimieren. Nicht zuletzt heben wir uns mit unserem Konzept von der Masse ab. Wir haben eine Geschichte, und das weckt Interesse.

## SHORT FACTS

zur «Freibank»



### Der Standort ist Programm

Die «Freibank» liegt auf dem Areal des ehemaligen Schlachthofs Bern. Kulinarisch widmet man sich hier vor allem den unbekannteren Stücken vom Tier. Als Gast entdeckt man dabei immer wieder Neues.



### «Fyrabe»

Das Büroquartier Wankdorf City ist abends eher unbelebt. Einen regulären Abendservice gibt es in der «Freibank» darum nicht. Dafür boomt das Feierabendbier. Dazu gibt's kalte Plättli mit hausgemachtem Pastrami und Speck.



### Metzgete, Tischete oder Winterbeiz

Die «Freibank»-Events sind eine gute Gelegenheit, auch abends mal ausgiebig hier zu speisen. Thematisch geht es dann natürlich oft ums Fleisch. Hintergrundwissen zum Thema gibt's dabei gratis dazu.