

Das besondere Konzept Im Lokal im Berner Einstein-Haus erinnert nichts an den Physiker. Dafür kommen nun Feinschmecker mit kleinem Hunger auf ihre Kosten.

FRANZiska EGLI

Schicht um Schicht wurde abgetragen. Gipsplatten und heruntergehängte Decken entfernt. Farbschichten und Tapeten runtergerissen. Bis die ursprünglichen Grundmauern, alte Holzbalken und gar ein Innenhof wieder zum Vorschein kamen. «Pro Seite machte das rund einen halben Meter aus, den wir so dazugewonnen haben», erklärt Florian Jenzer, stellvertretender Geschäftsführer im «Einstein Kaffee & Rauchsalon», dem Lokal im Berner Einstein-Haus, das vor knapp einem Jahr seine Tore geöffnet hat.

Der Boden ist aus Eichenparkett, die Tische sind aus Nussbaum

Mehrere Jahre blieb das Parterre der Kramgasse 49, wo zuvor das Restaurant Pastamania untergebracht war, geschlossen. Einzig die Türe für all die Besucher und Touristen blieb offen, die ins Einstein-Museum führte – schliesslich hatte der weltberühmte Physiker anno 1905 in eben diesem Haus unter anderem seine Relativitätstheorie entwickelt.



Das «Einstein Kaffee» ist neu von der Kramgasse bis zur Münstergasse durchgehend offen und gewann deutlich an Weite.

Bilder zvg

Kaffee bei Einstein

Seit 2004 ist die PSP Swiss Property mit Sitz Zug im Besitz der Altstadt-Liegenschaft. Die Immobi-

lienunternehmung hat 1,6 Millionen Franken in die Sanierung gesteckt und rund ein Jahr umge-



Enzo Cattelanis goldene Leuchtschalen spenden warmes Licht.

stein» durchgehend von der Kramgasse bis zur Münstergasse am anderen Ende der Häuses, dafür wurde die Küche in den ersten Stock verlegt. Sitzbänke aus Leder verlaufen entlang den Sandsteinmauern. Der Boden ist aus Eichenparkett, die Tische sind aus geöltem Nussbaum mit eingefügten Granitplatten, vor dem Cheminée stehen Clubsessel, an den Wänden spenden Blattgold-Leuchtschalen vom Designer Enzo Cattelanis sanftes Licht, und immer mal wieder taucht eine von Künstler Ottmar Hörl kreierte ironi-



Vor dem Cheminée sorgen Clubsessel für Gemütlichkeit.

nische Skulptur auf in der verwinckelten unebenen Liegenschaft, welche so typisch ist für Berns Altstadt.

«Weck-ereien» und Rindstartar mit getoastetem Hausbrot

Geschmackvoll präsentiert sich auch das Obergeschoss, wo sich am Ende des Ganges nicht etwa ein profanes Fumoir à la Glaskassen befindet, sondern ein 20-plätz-

ziger Rauchsalon, der auch seinen Namen verdient: ein heller Raum mit knarrenden Dielen, hohen Fenstern und Philippe-Starck-Stühlen. Und obwohl eine Lüftung vorhanden ist, bevorzugen es die rauchenden Gäste, in stark frequentierten Zeiten die Fenster des Zimmers eignemäig zu öffnen und es in guter alter Wohnzimmers-Manier durchzulüften.

Ebenso einfach wie elegant wird das Kulinarisches unter der Ägide von Küchenchef Reto Moser gehandhabt: Am Mittag gibt's Salat, Suppe und Paste mit diversen Sushi. Aber da das «Einstein» kein eigentliches Speiserestaurant ist – davon gibt es gassau, gassab mehr als genug –, setzt die junge Crew besonders abends auf Antipasti-Plättli und «Weck-ereien» für den kleinen Hunger, welche man sich zu einem Glas Wein genehmigt: Letzteres sind im Weck-Glas präsentierte Kleinigkeiten wie Lachstartar, Mozzarella mit konfetti Cherry-Tomaten oder das Fleisch-Paté von der benachbarten Metzgerei Steiner. Und das Rindstartar, das mit getoastetem Hausbrot serviert wird, gilt jetzt schon als Klassiker. «Wir sind eher eine Kaffee-Lounge-Bar», resümiert Jenzer. Und die Zahl derer, die eigentlich nur auf ein Glas vorbeikommen wollten und dann bei einem Antipasti-Teller sitzen bleiben, die steigt stetig.

www.einstein-kaffee.ch



Kein herkömmliches Fumoir, sondern ein stilvoller Rauchsalon.

baut. Mit der Besetzung des Restaurants liess man sich Zeit, bis ein stimmiges Konzept und der richtige Wirt dazu gefunden waren, erklärt Andres Krummen von der Einstein Kaffee AG, welche das Lokal betreibt. «Unschwierig eine hochwertige Gastronomie zu moderaten Preisen vor». Diese kam in Form von Tobias Eastus und Florian Jenzer, zwei Absolventen der Hotelfachschule Thun, beide um die dreissig, beide mit einem hohen kulinarischen Anspruch, dem sie mit unkomplizierten Charme begegnen.

Seither erstrahlt das Lokal nicht nur punkto Ambiente in neuem Glanz: Neu ist das «Ein-

stein» durchgehend von der Kramgasse bis zur Münstergasse am anderen Ende der Häuses, dafür wurde die Küche in den ersten Stock verlegt. Sitzbänke aus Leder verlaufen entlang den Sandsteinmauern. Der Boden ist aus Eichenparkett, die Tische sind aus geöltem Nussbaum mit eingefügten Granitplatten, vor dem Cheminée stehen Clubsessel, an den Wänden spenden Blattgold-Leuchtschalen vom Designer Enzo Cattelanis sanftes Licht, und immer mal wieder taucht eine von Künstler Ottmar Hörl kreierte ironi-

ziger Rauchsalon, der auch seinen Namen verdient: ein heller Raum mit knarrenden Dielen, hohen Fenstern und Philippe-Starck-Stühlen. Und obwohl eine Lüftung vorhanden ist, bevorzugen es die rauchenden Gäste, in stark frequentierten Zeiten die Fenster des Zimmers eignemäig zu öffnen und es in guter alter Wohnzimmers-Manier durchzulüften.

Ebenso einfach wie elegant wird das Kulinarisches unter der Ägide von Küchenchef Reto Moser gehandhabt: Am Mittag gibt's Salat, Suppe und Paste mit diversen Sushi. Aber da das «Einstein» kein eigentliches Speiserestaurant ist – davon gibt es gassau, gassab mehr als genug –, setzt die junge Crew besonders abends auf Antipasti-Plättli und «Weck-ereien» für den kleinen Hunger, welche man sich zu einem Glas Wein genehmigt: Letzteres sind im Weck-Glas präsentierte Kleinigkeiten wie Lachstartar, Mozzarella mit konfetti Cherry-Tomaten oder das Fleisch-Paté von der benachbarten Metzgerei Steiner. Und das Rindstartar, das mit getoastetem Hausbrot serviert wird, gilt jetzt schon als Klassiker. «Wir sind eher eine Kaffee-Lounge-Bar», resümiert Jenzer. Und die Zahl derer, die eigentlich nur auf ein Glas vorbeikommen wollten und dann bei einem Antipasti-Teller sitzen bleiben, die steigt stetig.

www.einstein-kaffee.ch

Menschen hinter der Silser Geschichte

Mit «Zwischen Stall und Hotel – 15 Lebensgeschichten aus Sils im Engadin» zeichnet Daniela Kuhn ein persönliches Bild des Bündner Ortes. Das Buch portraitiert Menschen, die ihn geprägt haben.

SABRINA GLANZMANN

Im Winter 1989 reiste ich erstmals ins Engadin, in ein Dorf namens Sils Maria. Wenn ich mich recht erinnere, war ich dem Namen des Ortes in einem Buch begegnet. Er klang verheissungs-

voll.» Mit diesen ersten Zeilen im Vorwort zu «Zwischen Stall und Hotel – 15 Lebensgeschichten aus Sils im Engadin» schildert Daniela Kuhn den Anfang einer Verbindung, die so schnell nicht mehr abbrechen sollte. Die Zürcher Autorin und Journalistin traf bei ihren weiteren Besuchen im Oberengadiner Ort Menschen, die dort aufgewachsen waren. Es interessierte sie, «wie sich das Dorf im Laufe der Jahrzehnte gewandelt hat, was die alten Menschen über die bisherigen Entwicklungen denken – wer sie sind, die echten Silser.»

Und wer sie sind, vermittelte Daniela Kuhn in den 15 sorgfältigen Porträts auf eindrückliche

Art und Weise. Oft ist Thema, wie das Leben der Bewohner direkt oder indirekt vom Tourismus geprägt war. So erfährt der Leser zum Beispiel die Geschichte von Hans Rominger, der neben sei-



nem Beruf als Schreiner über 40 Jahre als Skilehrer gearbeitet hat. Er erzählt, wie das Engadin schon früher «von den Touristen gelebt»

habe: «Vom Gras allei isch me nid faiss worde. Aber wir haben die Touristen immer geschätz und geachtet.»

Linard Godly schildert, wie während des Krieges Soldaten alle Hotels belagerten – «sogar das Waldhaus und der Schweizerhof waren belegt» – und wie der Tourismus in der Folge allmählich wieder anlief. Adelina Kuhn, deren Café Marmotta im April 2010 liquidiert wurde, weiss von den blühenden Zeiten des Lokals zu berichten, als es bei Einheimischen und ausländischen Gästen etabliert war. Wenn Letztere das Café betrat, hätte man schon gewusst, was sie trinken wollen. Und Adelina Kuhn

erzählt, wie das «Marmotta» Desserts für den Schah von Persien kreierte, wenn dieser in seiner Villa in St. Moritz logierte.

Daniela Kuhn schafft es, diese und viele andere Anekdoten aus dem Porträtierten «herauszukitzeln» und damit ein äusserst persönliches Stück Silser Dorfgeschichte nachzuzeichnen. Fotograf Meinrad Schade fängt diese Persönlichkeit mit seinen Bildern stimmig auf.

Daniela Kuhn, **Zwischen Stall und Hotel – 15 Lebensgeschichten aus Sils im Engadin**, Limmat Verlag, 180 Seiten, Fr. 34.–

Bestellen Sie dieses Buch online:
www.hotelleriesuisse.ch/buchshop

Kaffee

13. Schweizer Meisterschaften der Baristi

Während der St. Galler Ferienmesse vom 10. bis 12. Februar 2012 finden zum 13. Mal die Schweizer Barista-Meisterschaften statt. Organisiert vom Schweizer Chapter der Speciality Coffee Association of Europe SCAE, messen sich in der Halle 2.0 die Teilnehmenden in den Kategorien «Barista», «Latte-Art» und «Cup-Tasting». Der oder die Siegerin der jeweiligen Kategorie wird im Juni die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Wien vertreten.

Kultur

Schifffahrt auf dem Bielersee nutzt Rousseau-Jubiläum

Zum 300-jährigen Geburtstag Jean-Jacques Rousseaus zeigt die Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft (BSG) im Sommer ein Theaterstück über den französischen Philosophen und Schriftsteller auf einem seiner Schiffe. Premiere ist am 28. Juni, dem Tag, als er in Genf zur Welt kam. Der Text stammt vom Bieler Stadtwanderer Benedikt Loderer, inszeniert wird ihn Franca Basoli. Die BSG will damit auf die Bielerseeregion aufmerksam machen. Der Bieler Gemeinderat unterstützt mit 5000 Franken die Kosten von 70 000 Franken, mit denen die BSG rechnet.

Genuss

Neue Apfel-Chips für gesundes Knabbern



Sie passen zu guten Neujahrsvorzässt: Die neuen «Apple Chips» von Zweifel enthalten weniger als 1 Prozent Fett und den natürlichen Fruchtzucker der Äpfel. Jede Packung enthält drei Stück der in der Schweiz beliebtesten Sorte Golden Delicious, in dünne Scheiben geschnitten und luftgetrocknet. Ebenfalls neu ist die Variante mit Chips aus Jonathan-Äpfeln, die mit Milchschokolade überzogen wurden. sag

Ladurée: Kollektionsboxen zum Jubiläum



Ladurée feiert 2012 sein 150-jähriges Bestehen. Der französische Süßwarenhersteller kreiert zu diesem Anlass jeden Monat eine spezielle Kollektionsbox. Den Auftakt macht die Boîte 1862, die dem Gründungsjahr von Ladurée gewidmet ist. Im Februar folgt eine Box zum Valentinstag. Sie bietet Platz für 6 Macarons nach Wahl, ist durch ein Herz versiegelt und lässt sich an einem Samtband tragen. Speziell zum Valentinstag gibt es zudem eine neue Macaron-Kombination: Pink Grapefruit und Vanille. clu