

Restaurant Bay, Bern

TRADITION GEHT AUCH MODERN

Vor einem Jahr eröffnete die Brasserie Bay an der eher unpopulären Berner Hodlerstrasse über der Aare. Das Erfolgsrezept für den schwierigen Standort: modern interpretierte Klassiker mit französischem Charme. «Messer & Gabel» hat Inhaberin Christina Bridel und Küchenchef Axel Reinhold getroffen.

Bereits ein halbes Jahr nach der Eröffnung holten Christina Bridel und Axel Reinhold mit ihrem Team den Trend-Award von Best of Swiss Gastro. Die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» gab's obendrauf.

WIR SETZEN AUF



Christina Bridel, im März 2018 haben Sie eröffnet – Ihre Bilanz?

CB: Wir staunen heute noch über unseren Senkrechtstart. Zu Beginn hat man uns von allen Seiten gewarnt: «An der Hodlerstrasse fehlt die Laufkundschaft, dort eröffnet man kein Lokal!» Doch ich habe nie an diesem Standort gezweifelt. Dieser Teil von Bern ist im Kommen und ich denke, allen Kritikern haben wir gezeigt: Es geht eben doch!

Bei den Best of Swiss Gastro Awards 2018 haben Sie die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» erhalten. Welche Rolle spielt Fleisch im «Bay»?

AR: Ich komme aus der klassischen, französisch inspirierten Küche. Dort spielt Fleisch die Hauptrolle auf dem Teller. Fleisch und

Fisch sind bei uns also zentral. Dabei setzen wir bei Rind, Kalb, Huhn und Schwein immer und ohne Ausnahme auf Schweizer Fleisch.

Und wie kommen Sie an Ihre Fleischprodukte?

AR: Ich arbeite momentan eng mit zwei Metzgern zusammen. Sie garantieren mir unter anderem, dass die Herkunft meiner Produkte nachvollziehbar ist. Ein Beispiel: Das Freiland-Poulet für den Coq au Vin kommt aus dem Seeland. Dort könnte ich mir jederzeit beim Bauern vor Ort ein Bild machen.

CB: Diese Zusammenarbeit mit Fachleuten ist extrem wichtig für uns! Umso mehr, als wir ein Stadtrestaurant sind. Wir haben zum Beispiel schlicht keinen Platz, grosse Mengen zu lagern, und keine Zeit, immer

persönlich bei Produzenten/-innen vorbeizuschauen.

Ein Blick auf Ihre Karte zeigt, Sie arbeiten vor allem mit Schmorgerichten und Special Cuts – wo bleiben die Edelstücke?

CB: Einzig im Bankett bieten wir ein Schweizer Rindfilet an. Und das Interessante ist, dass sogar im Bankettbereich das Bœuf Bourguignon besser läuft als das Filet. Der Trend geht ganz klar «back to the roots». Einfaches, aber gutes Essen wird wieder geschätzt und man verliert langsam die Hemmungen vor Schweinefleisch, Fett oder durchzogenen Stücken.

AR: Ich bevorzuge Special Cuts und Schmorstücke aus drei Gründen: Da ist erstens die Nachhaltigkeit, zweitens der bessere Geschmack und drittens arbeite ich bei den

meisten Special Cuts und Schmorgerichten mit dem Sous-Vide-Verfahren. Das ermöglicht ein effizientes Mise-en-Place und ich habe so gut wie keinen Foodwaste durch Garverlust oder Fleisch, das mir im Frigo abläuft. Drei Fliegen auf einen Schlag also!

Eine letzte Frage: Was würden Sie im «Bay» in Sachen Fleisch gerne mal ausprobieren?

CB: Schweineschmalz! Vielleicht anstelle der gesalzenen Butter zum Brot?

AR: Ich möchte mit Edelschimmel tüfteln und versuchen, Fleisch im Salzmantel zuzubereiten.

SHORT FACTS

zum Restaurant Bay



Aareblick und Blätterwald

Der Ausblick auf den Aarehang, wildes Grün rund ums Haus und eine spektakuläre Terrasse, sind nur drei von vielen Highlights, derentwegen sich ein Besuch im «Bay» unbedingt lohnt.



Entspannt elegant

Viel Licht, dunkles Grün und edle Materialien bestimmen das Interieur. Gehoben, aber nicht abgehoben – das gilt hier für das Ambiente ebenso, wie für alles, was auf den Teller kommt.



Modern Brasserie

«Brasserie» steht für traditionelle Küche mit französischem Einschlag. «modern» bringt frischen Wind dahin – zum Beispiel in Form einer entstaubten Version des Schmorklassikers Coq au Vin.

» Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch»: schweizerfleisch.ch/auszeichnung