



Angela Schifter und Ludwig Nehls freuen sich über das neue Konzept im Crazy Daisy, das die Gäste auf eine Zeitreise in die Prohibition der 1920er nimmt.

Crazy Daisy treibt im Casino ihr Unwesen

Am 23. August eröffnet das Crazy Daisy im Grand Casino Bern als Kitchen-Bar mit einem neuen Konzept. Dies steht beispielhaft für Storytelling.

Text und Foto Reto E. Wild

Das gastronomische Angebot im Grand Casino Bern war bis anhin sehr bescheiden: zehn verschiedene Standarddrinks und Sandwiches aus dem Plastiksäckli. Ludwig Nehls, seit Juni 2018 Direktor, erklärt: «Wir waren uns bewusst, dass wir eine einzigartige Geschichte aufbauen müssen. Die Gastronomie ist wichtig.» Gesagt, getan: Das Grand Casino eröffnet am 23. August die Kitchen-Bar Crazy Daisy. Für die Eröffnung wurden 25 000 Einladungen an Kunden, Partner und Freunde verschickt. Die Speisekarte besteht unter anderem aus Toasts, Crevetenspiessen, Hackbällchen, Salaten, dem Clubsandwich für 21 Franken, Black An-

gus Entrecôte mit Berner Fries, gegrillter Tuna, Maispoularde und Spaghetti sowie Desserts ab 9 Franken. Laut F&B-Leiterin Angela Schifter stehen neu 34 Cocktails, neun Weiss-, zwei Rosé- und 12 Rotweine zur Auswahl, darunter auch Weine aus der Region. Falls das Angebot bei den Gästen nicht gut ankomme, werde das Grand Casino sehr schnell auf die Wünsche reagieren, sagt Nehls.

Mittendrin Strippenzieherin Daisy

Der «Kings of Prohibition», ein moderner Syrah aus Australien, das Interieur und die Kleidung des Personals deuten es an: Der Gast geht in der Kitchen-Bar auf eine Zeitreise nach Chicago in die Prohibition der 1920er-Jahre, als der Verkauf von Alkohol in den USA verboten war. Mitten darin befindet sich die fiktive Figur der kubanischen Barlady und Gangsterbraut Margarita Martinez, die bald als Daisy und Strippenzieherin für Nachtclubs und Wettbüros bekannt wird. Ihre Geburtshelfer sind die Basler Gastrokonzepter Desillusion.