

---

**Services**

# Bieler Tagblatt

---



13° / 24°

**Hauptmenü**

Heute, 05:00

## Mit dem Fisch ins Bett

Biel Der Jungkoch Norman Hunziker aus Arch hat in Bielas Hotel und Restaurant Artist eröffnet. Essen an einem 24 Meter langen Tisch und schlafen neben einem Aquarium – hier ist alles anders als normal.

Das Hotel Restaurant «Drei Rosen» ist Geschichte. Das altbackene Lokal an der Bözingenstrasse 51 ist einem durchgestylten Nachfolger gewichen. Seit Juni heisst der Archer Norman Hunziker seine Gäste im Hotel Artist willkommen, gestern hat die offizielle Eröffnung stattgefunden.

Der 24-Jährige ist ehemaliger Teamchef der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft, er hat mehrere internationale Wettbewerbe gewonnen und führt unter dem Namen Culinary Artist seit zwei Jahren ein Cateringunternehmen. Mit dem Hotel in Biel hat sich der aufstrebende Koch einen Traum erfüllt: «Schon als Kind wollte ich einmal ein eigenes Hotel führen», sagt er.

### Fische leisten Gesellschaft

Das Hotel und das Restaurant sind nach einer mehrmonatigen Umbauzeit nicht mehr wiederzuerkennen. Von der Terrasse über den Speisebereich und die Küche bis hin zu den 17 Zimmern wurde alles komplett neu gestaltet. So verfügen die Zimmer nun über dreifach verglaste Fenster, vom dichten Verkehr auf der Strasse hört man drinnen nichts.

Als Besonderheit beschreibt Hunziker kleine Aquarien, die sich die Gäste mit aufs Zimmer nehmen können. Die Fische sollen den alleinreisenden Geschäftsleuten Gesellschaft leisten. Was wie ein schräger Witz klingt, kommt gemäss Hunziker tatsächlich an: «Die Fische sind sehr gefragt.» Die Rezeption ist täglich von 8 bis 22 Uhr besetzt, ausserhalb dieser Zeiten können die Gäste mit ihrer Kreditkarte oder einer App selbst in ihr Zimmer einchecken.

## Nur Schweizer Produkte

Das Restaurant tritt unter dem Namen Pop-Up Culinary Artist auf, es handelt sich dabei jedoch nicht um ein zeitlich befristetes Lokal. Die Gäste kommen durch einen roten Samtvorhang in das Restaurant hinein, wo sie ein 24 Meter langer Holztisch erwartet, der um eine Kochinsel herum führt. Dort stehen Hunziker und sein Team im Einsatz – und kochen direkt vor den Augen der Gäste je nach Wahl ein fünf-, acht- oder elfgängiges Menü. «Bei uns geht es nicht nur ums Essen, wir bieten ein Erlebnis», sagt der Koch. Anfänglich seien die Gäste etwas reserviert, wenn sie mit anderen zusammen am gleichen Tisch sitzen. Dann taue die Atmosphäre aber rasch auf und es entstünden jeweils gute Gespräche.

In der Küche werden nur Schweizer Produkte verwendet, abgesehen von Kaffee, Pfeffer und Kakao. «Bei uns gibt es keine Mango aus Thailand oder Rindsfilets aus Argentinien», sagt er. Bisher sei das Konzept gut angekommen, etwas Vergleichbares gebe es nicht – weder in der Stadt, noch in der restlichen Schweiz. An innovativen Ideen scheint es dem Jungstar nicht zu mangeln – an Selbstbewusstsein auch nicht. *Carmen Stalder*

*Info:* Für den Besuch im Pop-Up Culinary Artist muss man sich im Voraus unter [www.artist-biel.ch](http://www.artist-biel.ch) anmelden.

**CHEMINEESANIERUNG**

Ihr offenes Cheminée leistet ca. 15% des möglichen Heizwertes, ein neuer Cheminée-Heizeinsatz bringt bis zu 80%.

Ihr **Cheminée** mit **Wärmerückgewinnung** macht auch Ihnen wieder Freude.

**Cheminéebau, Ofenbau, Cheminéeöfen, Grillanlagen, Pizzaöfen, Stahlkamine**

**Urtenen- Schönbühl 031/850 15 15 [www.hufenus.ch](http://www.hufenus.ch)**  
mit Rüeggstudio Bern

**hufenus**

<http://www.hufenus.ch>

