

Kontext

Der zweite Bund des Bieler Tagblatts

Titelgeschichte

Liefersdienste lohnen sich, nur nicht finanziell

Viele Gastrobetreiber haben wegen der Schliessung ihrer Betriebe einen Lieferservice eingeführt. Damit verdienen sie zwar nicht viel, doch es geht auch um mehr.



Auch Spitzenkoch Norman Hunziker vom Restaurant Culinary Artist liefert seine Gerichte nach Hause: Viel dazu verdienen könne er zwar nicht, er wolle aber innovativ bleiben, sagt der Bieler. zvg

Manuela Schnyder

Viele Restaurants bieten seit dem Corona-Lockdown einen Lieferservice oder ein Take-away an. Vor allem in ländlichen Regionen scheinen die Wirte damit Erfolg zu haben, wenn auch nicht finanziell: «Es ist zwar ein Tropfen auf den heissen Stein, aber die Gäste schätzen das Angebot sehr», sagt etwa Ueli Wüthrich, der in Hagneck den Gasthof zur Brücke betreibt. Viele Leute seien froh darüber, wenn sie mal nicht selber kochen müssten. Wüthrich bietet seiner Kundschaft auf Vorbestellung vor allem Gerichte an, die man vielleicht nicht so oft selber zubereitet wie etwa Zunge mit Kartoffelstock oder Berner Platte. Das komme sehr gut an, sagt er. Den Aufwand weggerechnet bleibe im Portemonnaie aber nicht mehr viel, vielleicht kleinere Rechnungen könne er damit bezahlen. «Ich mache das vor allem aus Freude.»

Den Gastro-Alltag weiterleben

Auch das Take-away-Fenster, das Yvonne Schenk vom Restaurant Linde in

Kappelen anbietet, läuft sehr gut: «Wir sind seit 23 Jahren auf Platz, haben deshalb eine grosse Bindung zu unseren Gästen und werden derzeit oft besucht», sagt die Wirtin und nominierte Präsidentin des Branchenverbands Gastro Bern Sektion Biel-Seeland. Sie bietet vor allem gutbürgerliche Küche an, beispielsweise hausgemachter Hackbraten oder jeweils freitag- und samstagsabends Burger. Rund 70 Mahlzeiten habe sie etwa letzten Freitag verkaufen können. Aber auch sie sagt: «Lohnen tut sich das Geschäft nicht.» Doch ihre Gäste, dazu gehören Arbeiter, Familien, junge Leute sowie Senioren, hätten viel Freude an ihrem Fenster und auch ihr mache das sehr viel Spass. «Das ist besser, als einfach zuhause zu sitzen.»

Zirka 20 Prozent des Umsatzes kann indes das spanische Restaurant Schöngrün im Bieler Madretschquartier mit dem Lieferservice und dem Take-away wettmachen, das sich seit Kurzem auch auf der Plattform eat.ch hat eingetragen lassen. «Wir haben dadurch auch viel neues Publikum, viele junge Leute, die am Abend bestellen», sagt Inhaberin

Maria Lopez. Sie könnten damit zwar ein wenig dazu verdienen, was aber auch mit Aufwand verbunden sei. Mit ihrem Mann verpackt und liefert sie die Bestellungen selber aus. Vor allem die wahnsinnig schönen Reaktionen seien aber die Mühe wert. «Wir spüren sehr viel Rückhalt in der Bevölkerung, das ist schon sehr ermutigend angesichts der schwierigen Situation», sagt Lopez.

Die meisten Restaurants, die in den Stadtzentren situiert sind und auch stark von Laufkundschaft leben, verzichten derweil auf einen Lieferservice. Das Restaurant Palace zum Beispiel hat komplett geschlossen. «Die Stadt ist derzeit leer, ein Take-away würde sich für unser Restaurant daher nicht lohnen», sagt Miriam Stebler, Mitglied im Verwaltungsrat des Unternehmens. Zumal es in Biel schon ein grosses Angebot von Lieferservices und Take-aways gebe. Nur für diese Zeit einen Lieferservice auf die Beine zu stellen würde nicht viel bringen, sagt sie. Was der Präsidentin des Gewerbeverbands Bieler KMU auffällt, ist, dass vor allem spezielle Angebote gut laufen, wie etwa Sushi-Läden, wo sie

auch selber bestellt hat. «Wenn sich die Leute auswärts verpflegen, dann wollen sie offenbar auch mal etwas Spezielles oder gesünderes essen als nur Pizza und Döner.»

Mit den Gästen in Kontakt bleiben

Das bestätigt auch das Team vom «Lokal» in Biel, das Fusions-Gerichte anbietet, oder Norman Hunziker vom Bieler Restaurant Culinary Artist, der im Gourmet-Bereich kocht. «Ich denke, die Corona-Situation wird den Lieferservice im Gourmet-Bereich revolutionieren, den man vorher noch nicht so betrieben hat», sagt Norman Hunziker. Er habe schon früh damit angefangen, weil er den Gästen, denen er die Reservationen stornieren musste, eine Alternative bieten wollte.

Und das werde auch genutzt, vor allem an den Wochenenden würden von Jung bis Alt bei ihm bestellt. So beliebt er mal zu Fuss, mal mit Velo oder mit dem Auto seine Gäste auf Vorbestellung, jeweils am Abend. Es handelt sich dabei um vorgekochte und abgekühlte Gourmet-Gerichte, die man zuhause

nach Anleitung aufwärmt und fertig zubereitet. Viel dazu verdienen könne er zwar nicht, das Ganze sei ja auch mit viel Aufwand verbunden, zumal er alleine koche, die Gerichte ausliefern und die Anleitungen dazu schreibe. Als junges Restaurant wolle er aber innovativ bleiben und den Kontakt zu der Bevölkerung aufrecht erhalten.

Auch das «Lokal» betreibt einen ähnlichen Dienst, wo man auf der Website die Gerichte bestellen und dann zuhause noch fertig kochen kann. Der Lieferservice sei super angelaufen, sagt Sandro Bianchin, der das Restaurant mit Laura Stauffer führt. Knapp ein Viertel des Umsatzes könnten sie so erwirtschaften. Es gehe aber vielmehr darum, als junges Unternehmen bei den Leuten präsent zu bleiben und auch, den Alltag trotz Krise ein wenig aufrecht zu erhalten.

Für viele Wirte würde sich der Lieferservice zu normalen Zeiten also wenig lohnen. Anstatt in Kurzarbeit zu weilen, können sie mit viel Schweiß und Aufwand aber zumindest einen kleinen Teil der Rechnungen begleichen und den Kontakt zu den Gästen weiter pflegen.

Der durchgeschüttelte Teamsport

Geisterspiele oder nicht? Bundes-Zuschüsse oder nicht? Der Profi-Teamsport sorgt für angeregte Diskussionen. Fakt ist: Der Teamsport wird durchgeschüttelt.

Seite 25

Die umstrittene Hilfe

Indem der Bund der Swiss unter die Arme greift, werde auch unser umweltschädliches Verhalten unterstützt, so Leserbriefschreiberin Regina Hadorn.

Seite 25

Der exaltierte Tigerkönig

Diese Serie wird momentan eifrig diskutiert: «Tiger King». Ist das nun süffige Unterhaltung oder sollten manche Menschen vor sich selbst geschützt werden?

Seite 27

Titelgeschichte

Zu Tisch!

Mit dem nächsten Restaurantbesuch müssen wir uns noch bis zum 11. Mai gedulden, doch es gibt Alternativen: Ob Gourmetküche zum Mitnehmen, nach Hause gelieferte Burger oder Fischknusperli von der Seebeiz: Die gastronomische Vielfalt in Biel und im Seeland ist auch zu Coronazeiten gross. Das BT-Team hat sich durch das Angebot getestet.

Comet Diner, Biel

Wer kocht?

Seit Januar 2016 ist Jamin Spörri Besitzer und Gastgeber – Küchenchefin ist seit vielen Jahren Susana Bento.

Was gibts?

Burger in allen Variationen und Grössen. Als Anschauungsbeispiel nehmen wir den «Royal». Nebst Brötchen und Patty beinhaltet dieser Schinken, Speck, Spiegelei, Cheddar-Käse, Salat, Tomaten und Cocktail-Sauce. In der «normalen» Ausführung wiegt das Patty 125 Gramm und der Burger kostet inklusive Pommes frites 18 Franken. Dann gibt es ihn als «Mega» (185 Gramm Patty, 24 Franken), als «Megalino» (250 Gramm Patty, 25 Franken), als «Worker» (375 Gramm Patty, 36 Franken), als «XXXX-L» (500 Gramm Patty, 45 Franken) und als «Big Mama» (1000 Gramm Patty, 80 Franken).

Wie schmeckts?

Eines Abends während des Lockdowns: Die Familie hat Heisshunger. Und zwar Heisshunger auf Fast Food. Wir beschliessen zu «sündigen» und steuern den McDonald's an. Doch dieser hat geschlossen. Burger King? Fehlanzeige. Wo kriegen wir nun Burger her? Der rettende Einfall: beim «Comet Diner». Was als Notlösung begann, wurde zur Norm. Dreimal haben wir während des Lockdowns hier eine Bestellung aufgegeben – und werden es wieder tun. Was hier geliefert wird, sieht zwar nach Fast Food aus, bietet geschmacklich aber einiges mehr. Ich hatte beim ersten Mal einen Cheeseburger Rewind in der 250-Gramm-Patty-Ausführung: Ein Klassiker mit Salat, Tomate, Cheddar, Senf und Ketchup. Der Burger (Rindfleisch) war saftig, der Cheddar rezent und das Brötchen fluffig. Auch mein zweiter Burger mit Speck und Raclette-Käse, genannt «Two Steps to Heaven», überzeugte mit denselben Merkmalen; wobei hier zusätzlich die hausgemachte Chili-Sauce punktete. Beim dritten Mal habe ich mich für den Rinds-Steak-Burger entschieden. Das Fleisch war zart, das Brot fluffig – aber ich ziehe das klassische Hackfleisch-Patty definitiv vor. Auch von den anderen Familienmitgliedern gab es viel Lob. Durchs Band wurden die Brötchen gelobt, die das «Comet» bei «Chez Rüfi» backen lässt. Auch die Vegetarier in der Familie freuten sich über einen «richtig guten» Burger.

Preis/Leistung

Etwas teurer als der klassische Fast Food, aber den Preis wert. Für sechs Personen (fünf Burger, einmal nur Fries) haben wir 115 Franken ausgegeben und waren alle satt.

Bestellvorgang/Wartezeit

Bestellt werden kann telefonisch, vor Ort oder übers Internet. Wir haben uns jeweils für die Online-Variante entschieden. Das Bestellformular ist übersichtlich und einfach zu bedienen. Ich habe mit der Kreditkarte direkt online bezahlt (auch bar beim Lieferanten möglich). Einziges Manko: Bei einer Bestellung wurde eine angefragte Variation (Tartar- statt Curry-Sauce) nicht beachtet. Ansonsten fehlerfrei. Als Lieferzeit nach Port wurden 59 Minuten angegeben – und eingehalten.

Abfallkonzept

Kompostierbare Einweg-Verpackungen.

Angebotsdauer

Take-away und Lieferservice bestehen auch zu «normalen» Zeiten. Zur Auswahl steht das ganze Burger-Sortiment, nicht geliefert werden Salate und Desserts. *Parzival Meister*

Info: Restaurant Comet Diner, Güterstrasse 2, Biel. Telefon: 032 323 00 86. Öffnungszeiten: Montag geschlossen, Dienstag von 11.45 bis 13.30 Uhr, Mittwoch bis Freitag von 11.45 bis 13.30 Uhr und 18.30 bis 22 Uhr, Samstag von 18 bis 22 Uhr und Sonntag von 18 bis 21 Uhr.
www.comet-diner.ch



Delivert wird mit dem Elektro-Roller: Jamin Spörri vom Burger-Restaurant Comet Diner in Biel. MATTIA CODA

Restaurant Gottstatterhaus, Biel

Wer kocht?

Marianne Römer ist die Inhaberin des Familienbetriebs – und das in achter Generation. Ihr Sohn Adrian Römer ist der Küchenchef.

Was gibts?

Jeweils am Dienstag, Freitag und Samstag gibt es am Mittag drei verschiedene Take-away-Menüs: ein Fisch-, ein Fleisch- und ein Vegi-Gericht. Erstere kosten je 25, Letzteres 20 Franken. Ausserdem gibt es eine Vorspeise für 7 Franken.

Wie schmeckts?

Das Gottstatterhaus ist ein klassisches Fischrestaurant, und so ist die Entscheidung schnell gefällt – gegen Schweins-Cordon-Bleu und gegen Spargelkäsekuchen mit Gemüse. Das Fischgericht besteht an diesem Mittag aus gebratenen Bielersee-Rotaugen mit Korinthenbutter, dazu Marktgemüse und Orangenpolenta. Schon bei der Beschreibung läuft uns das Wasser im Mund zusammen – Fisch aus dem Bielersee ist bei uns in den letzten Wochen nicht mehr auf dem Tisch gelandet. Und wir werden nicht enttäuscht: Die Fischfilets sind zart und buttrig. Die Korinthen wären für mich als Rosinen-Verweigerin nicht nötig gewesen – der Begleitung schmeckt jedoch die süsse Note, die sie dem Gericht verleihen. Das Gemüse besteht aus verschiedenen grünen Sorten, darunter Romanesco, Erbsen, Bohnen und Chinakohl. Einen nachhaltigen Eindruck hinterlässt die Polenta: Der mit Orangen aromatisierte Maisbrei ist eine gelungene Überraschung für den Gaumen. Nachwürzen ist nirgends nötig, das Ganze schmeckt frisch zubereitet und ist auch nach zehminütiger

Fahrt in die eigenen vier Wände noch genügend warm. Bei schönem Wetter fände sich bestimmt ein lauschiges Plätzchen am Seufser.

Preis/Leistung

25 Franken sind wenig für ein Menü aus einem etablierten Fischrestaurant, aber viel für ein Take-away. Das Essen bewegt sich jedoch weit über dem Pizza-Kebab-Einerlei, das es vielerorts zum Mitnehmen gibt. Und so zückte ich mein Portemonnaie ohne jegliche Reue.

Bestellvorgang/Wartezeit

Das Essen muss telefonisch vorbestellt werden. Wir kommen etwas zu früh, müssen jedoch nicht länger als fünf Minuten warten. Marianne Römer erwartet einen mit einer herzlichen Begrüssung an der Eingangstür, wo sie einen provisorischen Verkaufstisch eingerichtet hat. Sie erzählt, dass sie derzeit pro Mittag 20 bis 30 Menüs verkauft. Die Kunden scheinen sich zeitlich gut zu verteilen, bei unserer Ankunft herrscht jedenfalls kein Andrang. Falls nötig, weisen Kegel am Boden auf den zu einhaltenden Abstand hin. Bezahlen kann man bar oder mit Karte.

Abfallkonzept

So ein leckeres Essen in einem unschönen Styroporbehälter – das schmerzt die Ästhetin in mir. Immerhin bleibt es darin warm.

Angebotsdauer

Das Take-away-Angebot ist derzeit unbefristet. Jede Woche gibt es eine neue Menü-Trilogie – für Abwechslung ist also auch dann gesorgt. *Carmen Stalder*

Info: Restaurant Gottstatterhaus, Neuenburgstrasse 182, Biel, Telefon: 032 322 40 52. Offen am Dienstag-, Freitag- und Samstagmittag.
www.gottstatterhaus.ch



«Der Koch hatte versucht, seinen Fauxpas zu verheimlichen, indem er die Rösti auf die knusprige Seite wendete.»

BT-Testesserin Rachel Hämmerli über ihren Besuch im Restaurant Linde, Kappelen

Titelgeschichte

Cabane du Pêcheur, Erlach



Wer kocht?
Pascal Bommer und Sibylle Sieber.

Was gibts?
Frittierte Felchen- oder Eglifilets zu 18,50 beziehungsweise 24 Franken, wahlweise mit Brot, Pommes frites oder auf Salat. Für Fischabstinenten hat es Frühlingssalate, für Kinder Chicken-Nuggets. Salate als Vorspeisen und Weine vorwiegend aus Erlach (ein Glas zwischen 3,50 und 4,20 Fr., Halbliterflaschen bis zu 21 Franken) runden das überschaubare Angebot ab.

Für das Dessert empfiehlt sich eine biologische Glace, zum Beispiel der Sorte Waldmeister, Zwetschgen oder After-Eight aus der «Eisdiele» gleich nebenan. Dort gibt es auch hervorragenden Espresso.

Wie schmeckts?
Der in leicht papriziertem Mehl gewendete Fisch ist kräftig frittiert, das Egli fest im Biss, der Felchen weicher und aromatischer. Ordentlich die dazu gereichten rustikalen Pommes frites, das frische Ruchbrot und der Saisonsalat bestehend aus Endivie, Karotten, gehobeltem Rotkohl, ein paar Randensprossen und Schnittlauchröllchen. Dazu gibt es eine feine Sauce Tartare sowie eine Portion Ketchup.

Ein Glas spritziger Chasselas von Fredi Marolf in Erlach passt bestens zum Essen.

Preis/Leistung
Die Preise sind reell, beim Wein sogar überaus günstig. Bezahlung in bar und mit Karte möglich.

Bestellvorgang/Wartezeit
Hinweistafeln, Absperrbänder und Markierungen am Boden fordern zu Abstand und Anstehen vor der Bestellluke auf. Nach Aufgabe und Bezahlung der Bestellung folgt man einem vorgegebenen Weg um die Ecke des Holzhauses und wartet vor einem Tisch mit dem Schild «Essensausgabe». Für Hunde steht ein Napf mit frischem Wasser bereit. Die Wartezeit beträgt rund zehn Minuten. Bestellung per Telefon ist auch möglich. Auf Wunsch wird das Essen direkt zum Auto auf dem Parkplatz geliefert.

Abfallkonzept
Nachhaltigkeit wird in der Cabane du Pêcheur grossgeschrieben. Das Geschirr besteht aus Presskarton und kann zusammen mit dem Besteck aus Bambus recycelt und zurückgegeben werden. Das Essen wird auch in mitgebrachtes Geschirr ausgehändigt.

Angebotsdauer
Bei sehr schlechter Witterung ist der Take-away-Service der Cabane du Pêcheur, die sich am Eingang zur St. Petersinsel in Erlach befindet, geschlossen. Sonst scheint er Menschen aus der ganzen Schweiz anzulocken oder sind sie nur wegen der schönen Seepromenade nach Erlach gekommen? Die Autos auf dem randvollen Parkplatz kommen jedenfalls aus Zürich, der Waadt, dem Aargau oder aus Baselland. Das Fischangebot ist zu normalen Zeiten leicht erweitert. Bestellt werden die «Fischknusperli» aber auch dann an der Kasse, gegessen wird drinnen wie draussen an Holztischen, Gruppen werden bedient. Die frittierten Köstlichkeiten schmecken derzeit aber auch auf der Wiese neben der Lokalität wunderbar.

Annelise Alder

Info: Restaurant Cabane du Pêcheur, Heidenweg 6, Erlach, Telefon: 032 338 72 10. Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag, 11 bis 19 Uhr.
www.cabane-du-pecheur.ch

Restaurant Linde, Kappelen

Wer kocht?
Beat Schenk wirkt in der Küche und Yvonne Schenk im Service.

Was gibts?
Wegen des Virus befestigte Familie Schenk ein Plexiglas am Fenster zur Gaststube. Montag, Donnerstag und Freitag reicht Yvonne Schenk ein Tagesmenü für zwölf Franken aus dem Fenster. Freitag- und Samstagabend ist das Angebot um vier Hauptgerichte reicher. Darunter der Covid-Burger mit Bergkäse, Rucola und Rotkraut, das Sandwich allein kostet 16,50 Fr., mit Kartoffelspalten und Kräutersauce 22,50 Fr. Wir hätten ihn gerne probiert, aber es war Donnerstagmittag. Das Tagesmenü stand alternativlos auf der Angebotstafel.

Wie schmeckts?
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art (mit Champignons), dazu Rösti und Salat. Das Gericht war lauwarm und landete kurz im Ofen. Mutig, dachten wir bei der Beilage. Aufbewahrt in einem Styroporbehälter eine Viertelstunde unterwegs und dann aufgewärmt – kann das noch Rösti sein? Der goldbraune Rand verriet: Die Rösti war mal knusprig, nach dem Aufwärmen erinnerte sie an feuchte Brotrinde. Sie war selbst gemacht, leicht gesalzen und wenn, dann nur mit wenig Butter – womöglich vom bitteren Geschmack überdeckt. Der Koch hatte versucht, seinen Fauxpas zu verheimlichen, indem er die Rösti auf die knusprige Seite wendete. Was die verbrannte Seite nicht verschwinden liess.

Nun lag es am Geschnetzelten – die Sauce gab alles. Sie schmeckte unaufgeregt nach Bratensauce und Rahm – fein salzig. Das Fleisch war etwas trocken, verzeihlich, da genug Sauce da war. Doch die Dosen-Cham-

pignons wären dem Salat besser gestanden. Die paar Salatblätter rechneten sich kaum für den Plastikbehälter. Es schien eine Feinschmeckerportion zu sein. Wenig, aber mit dem Herz des Kopfsalates, dem coeur de laitue im Innern, dessen zarte Blätter durch übermässige Sauce untergingen. Ein Dressing aus Essig, Milch und aufdringlicher Mayonnaise, die noch nach dem Essen die Lippen balsamierte.

Preis/Leistung
Das Menü genügt für Arbeiter im Homeoffice. Für ein ausgewogenes Menü fehlte das Gemüse zum Hauptgang. Umso mehr, da der Salat klein war. Dafür hätten wir gerne mehr als zwölf Franken bezahlt.

Bestellvorgang/Wartezeit
Wir riefen vorher an. Kurzentschlossene werden sich freuen: Yvonne Schenk bedankt sich, auch wenn man kurz vor Mittag oder gleich vor Ort bestellt. Auf Wunsch werden die Menüs auch geliefert.

Abfallkonzept
Die Menüs kommen in Styroporbehältern daher. Während der Autofahrt sickerte braune Sauce auf den Schoss der Begleitung. Um nicht in Erklärungsnot zu geraten, empfehlen wir, Autofahrern mit Stoffsitzen ein Plastiksäcklein mitzunehmen. Eine andere Option ist, gleich den eigenen Behälter mitzunehmen. Selbstgebrachtes ist willkommen.

Angebotsdauer
Mittags gibt es ein täglich wechselndes Tagesmenü. Freitag- und Samstagabend vier weitere Gerichte. Familie Schenk sieht vor, auch nach der Coronakrise Take-away-Gerichte anzubieten und allenfalls zu liefern.

Rachel Hämmerli

Info: Restaurant Linde, Bielstrasse 10, Kappelen, Telefon: 032 392 12 42, offen am Montag- und Donnerstagmittag, Freitagmittag und -abend und Samstagabend.

www.linde-kappelen.ch

Palmyra Take-away, Biel

Wer kocht?
Ibrahim Najm und sein Team

Was gibts?
Libanesisches und orientalisches Spezialitäten. Das Angebot umfasst Sandwiches, das sind gefüllte dünne Fladenbrote zu 8 oder 10 Franken, und elf Tellergerichte zu je 15 Franken. Neben den üblichen Süssgetränken gibt es auch Laban zu kaufen, ein orientalisches Sauermilchprodukt.

Wie schmeckts?
Das kleine Sandwich, für das wir scharfes Lammhack als Füllung wählten, ist würzig und von prickelnder Schärfe. Zwei bis drei aufeinandergeschichtete dünne Fladenbrote wurden als erstes mit Knoblauchjoghurt, Hummus und Chilipaste bestrichen. Als Gemüse-Ingredienz gab es Zwiebeln, Salzgurken und Tomaten. Das gewickelte Brot wird in Fettpapier eingeschlagen und auf Wunsch auch halbiert. Unverzichtbar in der orientalischen Küche ist der Falafel. Derjenige von Ibrahim ist besonders saftig. Der Chef bereitet die Grundmasse aus Kichererbsen, Gewürzen und Kräutern selbst zu. Am Schluss werden die sechs Bällchen mit einem Schuss Sesamsauce garniert. Als Beilage verzichten wir auf die angebotenen Pommes frites, baten aber um eine Auswahl aller angebotenen Gemüse, das sind neben Tomaten, Salzgurken und milden weissen Zwiebeln, die mit glatter Petersilie angemacht sind, auch gehobelter Weisskohl sowie gebackene Auberginen, Zucchini und Blumenkohl. Die Dips aus Knoblauch, Hummus und scharfer Chilipaste werden separat dazu gereicht, ebenfalls ein paar Fladenbrote.

Preis/Leistung
Die Preise entsprechen denen eines durchschnittlichen Take-aways. Bezahlung nur in bar.

Bestellvorgang/Wartezeit
Das Palmyra Take-away eignet sich bestens



für einen spontanen Besuch. Die kleine Lokalität darf derzeit aber nur von einer Person aufs Mal betreten werden. Nach Aufgabe der Bestellung wartet man draussen auf der Strasse.

Abfallkonzept
Die Tellergerichte werden derzeit in Styroporboxen ausgehändigt.

Angebotsdauer
Weil das Fleisch frisch gebraten und der Falafel erst nach Bestellung frittiert wird, beträgt die Wartezeit rund 10 Minuten. Die angebotenen Gerichte sind das ganze Jahr hindurch erhältlich, da sie sich immer aus denselben Grundzutaten zusammensetzen. Das hindert Ibrahim allerdings nicht daran, das reichhaltige Angebot jeden Tag aufs Neue frisch zuzubereiten. Dazu gehört neben einer reichhaltigen Gemüsepalette auch die Shawarma, die libanesisches Variante des auf einem Drehspeiss aufgeschichteten Fleisches. Sie besteht aus Pouletbrust und -schenkel. In der Auslage sind weitere Fleischspezialitäten auszumachen: Gebratene Hühnerleber und -herz, davor Poulet, Lamm- und Rindfleisch, mariniert, mit Gemüse oder gehackt. Angeboten werden auch Fatayer (Teigtaschen) oder Kebbe (libanesisches Hackfleischbällchen). Bei jedem Gericht gilt: Der Gast bestimmt dessen Zusammensetzung. Annelise Alder

Info: Palmyra Take-away, Libanesisches und Orientalische Spezialitäten, Murtenstrasse 16, Biel, Telefon: 078 914 15 14. Öffnungszeiten: Montag bis Samstag, 11.30 bis 21 Uhr.

Restaurant Bären, Jens



Wer kocht?
Inhaber Umed Jamil und sein Team.

Was gibts?
Das Restaurant Bären bietet verschiedene Speisen zum Abholen, aber auch für die Heimlieferung an, wobei der Fokus auf den Pizzen liegt. Diese variieren stark im Preis, beginnend bei 12 Franken für eine klassische Margherita bis hin zu 20 Franken für ausgefallene Kreationen. Diese Preise gelten für Pizzen mit einem Durchmesser von 30 Zentimeter, für die grössere Variante mit 40 Zentimetern sind es bei den meisten noch einmal 10, 12 Franken mehr. Neben den Pizzen werden auch Gerichte angeboten wie Pasta, Lasagne, Döner und verschiedene Salate. Hinzu kommen Getränke und eine kleine Auswahl an Desserts.

Wie schmeckts?
Bestellt wurden insgesamt drei Pizzen. Einmal eine klassische Prosciutto, eine Pizza Madras mit Poulet, Curry und Ananas sowie eine Pizza Bären, die mit scharfer Salami, Speck, Zwiebeln und Knoblauch belegt war. Dazu kam jeweils ein gemischter Salat. Bei etwa zehn Minuten Differenz zwischen Abholung und Verzehr waren die Pizzen leider nicht mehr ganz so heiss. Dafür wurden alle in gleichmässige Stücke geschnitten, die leicht voneinander zu trennen waren. Auch war die Konsistenz des Teiges bei allen Pizzen gleich gut. Das heisst: Ein dünner, nicht sehr harter Teig, der trotzdem knusprig war. Der Belag fiel bei allen dreien angemessen aus. Auf jedem Stück waren genügend der angegebenen Zutaten zu finden. Die Prosciutto und die «Bären» waren gut gewürzt, für manche möglicherweise etwas stark. Die Madras war etwas milder.

Der gemischte Salat beinhaltete Tomaten, Gurken, Mais und Karotten sowie die im Voraus gewünschte Sauce, die in einem passenden Mass dazu gemischt wurde. Die Zutaten schmeckten alle frisch. Mengemässig war das Menü für vier Personen ordentlich, nach dem Essen waren alle satt.

Preis/Leistung
Wir bezahlten für alles 52 Franken. Bei den Preisen handelt es sich um dieselben wie im Restaurant, die Mahlzeit ist für ein Take-away-Menü dementsprechend eher teuer.

Bestellvorgang/Wartezeit
Die Bestellung per Telefon verlief unkompliziert. Dadurch, dass drei Stunden vorher angefragt wurde, entstanden bei der Abholung keine Wartezeiten. Das Menü wurde anhand einer Speisekarte ausgewählt, die wahrscheinlich in allen Haushalten in den umliegenden Gemeinden in die Briefkästen verteilt wurde. Auf der Website selbst ist leider nicht einsehbar, was alles bestellt werden kann. Die Abholung und die Bezahlung verliefen mühelos und schnell, jedoch wurden die Mindestabstände nicht überall eingehalten.

Abfallkonzept
Die Pizzen wurden in herkömmlichen Pizzaschachteln verpackt, der Salat in Plastikbehältern. Eine Abholung mit eigenen Gefässen ist auch möglich.

Angebotsdauer
Das Restaurant bietet kein wechselndes Angebot. Es gibt jedoch Aktionen. So erhält man ab 17 Uhr zu jeder Pizza einen Gratissalat dazu, und ab drei Pizzen noch eine Flasche Wein. Wer am Mittag seine 30-Zentimeter-Pizza abholt, zahlt dafür nur 14 Franken. Samuel Gmür

Info: Restaurant Bären, Dorfplatz 4, Jens, Telefon: 032 331 00 08. Öffnungszeiten: täglich.
www.baeren-jens.ch

Titelgeschichte

Restaurant Commerce, Aarberg



Wer kocht?
Peter M. Hurni und sein Team.

Was gibts?
Jeden Tag ein wechselndes Menü inklusive Suppe oder Dessert für 15 Franken sowie drei Commerce-Special-Angebote: Letzte Woche bestanden diese aus Roastbeef oder Zanderfilets à je 25 Franken sowie Lasagne für 20 Franken. Auf Nachfrage (und mit genügend Vorlauf) sind auch andere Gerichte, etwa die Klassiker der normalen Karte, erhältlich. Suppe oder Dessert sind auf Wunsch auch zusätzlich und gegen Aufpreis erhältlich.

Wie schmeckt's?
Wir wählen einmal das Spezialmenü, bestehend aus Zanderfilet und Gemüse. Das Gericht ist trotz Styroporbox liebevoll angerichtet. Gereicht werden Blumenkohl, Erbsli und Rübli sowie mit Bärlauchpesto verfeinerte Kartoffelschnitze. Die beiden Zanderfilets sind mit einer hervorragend abgeschmeckten Weissweinsauce angerichtet und mit frischen Kräutern dekoriert. Die Begleitung wählt das währschafte Menü mit einer Sherry-Bouillon mit Flädli als Vorspeise und als Hauptgericht zwei Stück Schwedenbraten (mit einem Pflaumenstück drin) mit Fusilli und Mischgemüse. Auch dieses Gericht ist würzig und mundet bestens: Gemüse und Fusilli haben noch Biss, während Fleisch und Fisch zart sind. Auf Nachfrage verrät Peter M. Hurni, dass «das gewisse Etwas» beim niedergegarten Braten nicht nur aus Portwein, sondern auch aus einem Schuss Vieille Prune besteht.

Preis/Leistung
Faire Preise für diese liebevolle Küche mit einem gewissen Extra.

Bestellvorgang / Wartezeit
Wir haben am Vortag reserviert (bis 24 Uhr per Mail oder Telefon möglich). Anderntags findet man sich zwischen 11 und 11.30 Uhr vor dem «Commerce» ein, ruft Peter M. Hurni an und lässt sich das Essen direkt in den Kofferraum / in den Velokorb servieren. Wir warteten maximal zehn Minuten. Überrascht stellen wir fest, dass das Essen kalt angerichtet ist; die meisten fahren nach Hause und wärmen es dort auf. Wir aber möchten im Stedtli essen. Kein Problem: Hurni wärmt alles auf, und fünf Minuten später können wir die warmen Menüs geniessen. Zahlen kann man per Rechnung oder Twint.

Abfallkonzept
Viele Stammkunden legen Hurni ihr eigenes Geschirr rechtzeitig vors Lokal, das sein Team abwäscht und dann verwendet. Sein Ziel wäre es, Mehrweggeschirr anzubieten, das der Stammkundschaft fix abgegeben werden könnte. Weil daran derzeit gerade Mangel herrsche, kriegen wir Einweggeschirr.

Angebotsdauer
Es gibt jeden Tag ein anderes Menü. Die drei Commerce-Special-Angebote (Fleisch, Fisch, Vegi), wechseln im Wochenrhythmus. Das «Commerce» bot schon vor der Coronakrise Take-away an, und Hurni ist überzeugt, das Angebot noch eine Weile weiterzuführen. «Manche Kunden sind vielleicht auch nach dem Ende des Lockdowns zu verunsichert, um in ein Restaurant zu gehen», sagt er. Der Sieben-Tage-Rhythmus wird dann aber vielleicht nicht mehr angeboten.

Andrea Butorin

Info: Restaurant Commerce, Stadtplatz 20, Aarberg. Telefon: 032 392 45 45. Während der Coronazeit ist täglich geöffnet.
www.commerce-aarberg.com



Peter M. Hurni vom Restaurant Commerce in Aarberg serviert das Essen direkt in den Kofferraum. AB

Restaurant Anker, Sutz

Wer kocht?
Hugo Müller und sein Team.

Was gibts?
Auf der Menükarte der «Ankerküche für zuhause» stehen vier Vorspeisen, acht Hauptspeisen und zwei Desserts. Zusätzlich werden jeden Sonntag Cremeschnitten angeboten. Auf der Menükarte hat es für jeden Geschmack etwas dabei. Sei es eine Bärlauchsuppe oder ein leichter Spargelsalat an Mandel-Kirsch-Vinaigrette zur Vorspeise, Kalbsgeschnetzeltes mit grünen und weissen Spargeln an Bärlauchrahmsauce oder traditionell frittierte Eglifilets mit Pommes frites, Kartoffeln oder Reis zur Hauptspeise. Weiter erhältlich sind vier «spezielle Weine für spezielle Zeiten» (offen oder in der Flasche zwischen 25 und 34 Franken) und Bier aus Täuffelen.

Wie schmeckt's?
Zur Vorspeise entschied ich mich für den Spargelsalat an Mandel-Kirsch-Vinaigrette (12 Franken) und zur Hauptspeise für eine gebratene Pouletbrust in Käse-Ei-Panade mit Rucola-Risotto (22 Franken). Weil die Cremeschnitte am Samstag leider nicht zur Auswahl stand, wählte ich zur Nachspeise die Vanillecreme «Monte Carlo» mit frischen Erdbeeren (7 Franken). Nachdem ich mein Essen vor Ort abgeholt hatte und eine Viertelstunde später zuhause ankam, war das Hauptgericht immer noch heiss. Das Ganze wurde schön dekoriert: mit Petersilie, einer kleinen Blume und einer Scheibe Zitrone. Das Poulet war perfekt durchgebraten und sehr saftig. Die Käse-Ei-Panade war knusprig und gut gewürzt. Das cremige Rucola-Risotto passte gut als Beilage, und der Rucola verfeinerte das Ganze. Auch die Vorspeise passte mit den Spargeln perfekt in die Saison, und die Mandel-Kirsch-Vinaigrette sorgte für ein kulinarisches Erlebnis. Als ich beim Dessert angelangte, war ich eigentlich schon satt. Da die Vanillecreme mit den Erdbeeren sehr leicht und erfrischend war, schaffte ich die grosszügige Portion trotzdem.



Preis/Leistung
Faire Preise für ein reichhaltiges Angebot.

Bestellvorgang / Wartezeit
Die Gerichte müssen eine Stunde vor dem Abholtermin telefonisch bestellt und über den Hintereingang auf der Gartenterrasse abgeholt werden. Ein gelber Streifen auf dem Boden markiert den Abstand, den man beim Anstehen einhalten muss. In der Gaststube wurde mir mein Essen nach wenigen Minuten überreicht. Danach konnte ich das Restaurant durch den Vordereingang verlassen, um nicht mit anderen Personen in Kontakt zu treten.

Abfallkonzept
Das eigene, verschliessbare Geschirr kann mitgebracht werden, ansonsten ist Einweggeschirr erhältlich.

Angebotsdauer
Das Menü wechselt jede zweite Woche, wobei traditionelle Speisen wie das Eglifilet oder das «Stroganoff» auf der Karte bleiben. Zum Muttertag und an der Auffahrt will das Restaurant seinen Kunden spezielle Menüs zum Abholen anbieten, sagt Gastgeberin Birgit Müller. Das Take-away-Angebot soll nach der Wiedereröffnung des Restaurants eine Weile beibehalten werden. *Stephanie Matti*

Info: Restaurant Anker, Hauptstrasse 4, Sutz, Telefon: 032 397 11 64. Abholservice: Freitags und samstags von 17.30 bis 20 Uhr, sonntags von 11.30 bis 13.30 Uhr.
www.anker-sutz.ch

Lago Lodge, Nidau



Wer kocht?
Mitinhaber Nathan Güntensperger und Team

Was gibts?
Während des Lockdowns werden die klassischen «Lago»-Speisen zum Mitnehmen angeboten: Burger, Pouletflügeli, Salatschüssel, Fischknusperli, Mezzeteller, Pommes. Das selbstgebraute Bier gibt es, wie gewohnt, in 1,5 Liter-Flaschen dazu. Zudem kann man sich den ganzen Tag über einen frischen Kaffee über die Gasse holen.

Wie schmeckt's?
Bestellt wurden zwei Burger, einmal scharf, einmal klassisch. Der Scharfe begleitet von Pommes, zum anderen gesellte sich eine Salatschüssel. Dazu gab es eine Flasche Spezialbier. Die Burger waren, wie immer, einzigartig im Seeland. Zum einen durch das frische Ciabattabrot, das eine feine Struktur aufweist, der Sauce aber trotzdem standhält. Zum anderen durch die hausgemachte Sauce, eine Art Cocktailsauce mit Gewürzen und Kräutern. Und der Fleischanteil ist mächtig. Brötchen und Fleisch-Patty decken sich bis zum äussersten Rand. Zum fleischlosen letzten Bissen kommt es also nicht. Der gemischte Salat war kein gewöhnlicher: Taboulé, schwarze Linsen, Gurken, eingelegte Champignons und Rucola sowie Kresse als Topping. Die einzelnen Komponenten waren sorgfältig angerichtet, jedoch hätte der Salat als Ganzes mehr Sauce vertragen. Nach zirka zehn Minuten Weg nach Hause war das Essen immer noch warm, die Pommes sogar vereinzelt heiss. Und sie waren, entgegen der Erwartung, knusprig. Von der Menge her hätte der Burger alleine ohne Salat und Pommes gereicht. Die Hälfte des Salats wurde fürs Abendessen aufgespart – und war auch nach einigen Stunden noch absolut geniessbar.

Preis/Leistung
Insgesamt kostete das üppige Mittagessen 59.50 Franken inklusive 1,5 Liter Bier für 9.50 Franken. Die Speise-Preise sind dieselben wie im Bistro, für ein Take-away-Mittagessen also eher teuer. Doch ist zu bedenken, dass alle Speisen aus möglichst regionalen und qualitativ hochwertigen Zutaten frisch zubereitet werden.

Bestellvorgang / Wartezeit
Es ist ein seltsames Gefühl, tagsüber bei Sonnenschein über die leere Wiese vor der Lago Lodge zu spazieren. Normalerweise schläft das «Lago» nie – und seine Gäste auch nicht. Am vergangenen Montag war es Mitinhaber Nathan Güntensperger selbst, der hinter dem grossen Fenster auf der Nordseite die Bestellungen vor Ort entgegennahm. Freundlich, einladend, per Du. Anstehen musste man nur eine Minute. Der Mindestabstand wird durch einen grünen Teppich markiert.

Die Wartezeit nach der Bestellung betrug zirka zehn Minuten – die Speisen werden à la Minute zubereitet. Eine Reservation ist nicht nötig, Hauslieferungen sind nicht möglich.

Abfallkonzept
Die Speisen werden abgesehen vom Salat in biologisch abbaubarem Behältern serviert. Es besteht jedoch auch die Möglichkeit, eigene Behälter befüllen zu lassen.

Angebotsdauer
Das Angebot wurde seit dem 18. April nicht gewechselt. Serviert werden die Klassiker, keine Menüs. *Hannah Frei*

Info: Bistro-Herberge Lago Lodge, Uferweg 5, Nidau, 032 331 37 32, Öffnungszeiten: täglich von 11.30 bis 21 Uhr; Kaffee und Bier über die Gasse: täglich ab 8 Uhr.
www.lagolodge.ch