

Bern

Aufgetischt Restaurant Krone, Bern

Die Bratwurstfrage



Wann macht das Testessen am meisten Spass? Wenn das Essen nicht nur fein ist, sondern neue Geschmackserlebnisse erzeugt, die umschrieben werden wollen.

Eine solch **innovative Küche**, die sich aber nicht zu viel vornimmt, haben die Testesser in der Krone entdeckt. Nach nur zwei Jahren haben die renommierten Gault-Millau-Vorgänger Scotty und John Harper im Lokal, das den Singstuden gehört, wieder aufgehört. Währenddessen wird nebenan in der Wäbärä und dem Commerce das Fleisch auf dem Schieferplättli oder die Gambas im Olivenöl erfolgreich aufgetischt. Man fragt sich: Ist die Restaurantdichte zu hoch? Oder braucht es einfach mehr Bratwurst mit Rösti?

Seit Anfang Februar versuchen Wirt Michiel Sieburgh und Küchenchef Domenic Spycher in der Krone ihr Glück, und wie es scheint, haben sie auf die richtige Strategie gesetzt: **währschafte Hausmannskost** aus mehrheitlich regionalen Zutaten, kombiniert mit einem Gespür für Aroma und Innovation. Es gibt Speisen zum «Gnag», Potaufeu, Suppenhuhn (asiatisch) oder Cordon-Bleu-Varianten. Und Bratwurst mit Rösti - danach verlangten die Herren des Hauses nämlich schon vor knapp zehn Jahren regelmässig, als die Testesserin selber in der Krone die Teller zum Tisch gebracht hat -, aber eben anders, interessanter. Die «Handarbeit», wie sie in der Karte angepriesen wird, ist zu sehen respek-

tive zu schmecken. Was auf den Tisch kommt, ist weder Knorrli-Einheitsgeschmack noch abgehoben.

Doch kommen wir zur Tour de Goût. Ein sprudelnder Brut Rosé (Casina Bric, Fr. 8.-/dl) und ein schmackhaftes Amber-Bier (Fr. 5.-/2,5dl) eröffnen vor dem guten Barbera d'Alba (Fr. 6.50/dl). Die Getränke werden von einem frisch gebackenen Brötchen mit einer teils noch rahmigen Butter flankiert. Der Testesser beginnt mit einer Wintergemüse-Terrine mit geräucherter Forelle und grünem Meerrettich (Fr. 15.-), der einem das Atmen neu beibringt. Die Terrine weist eine passende Mischung zwischen gut durch und knackig auf. Das Tatar von Kalb und Thunfisch mit einer Radieschen-Vinaigrette und einer Dekoration aus frittierten Pfälzerrüben-Streifen (Fr. 27.-) weckt unseren Geschmackssinn - statt der üblichen Tomaten-Chili-Kapern-Würzung punktet das Tatar mit einer Sesamnote und erfrischt mit dem Goût des Radieschenblatts.

Zum Hauptgang gibts, das schulden wir nach dieser Einleitung, die «Krone-Bratwurst (180g) nach einem geheimen Rezept auf Schalotten-Konfit» mit roher Rösti (Fr. 27.-). Wir rätseln und versuchen die Aromen zuzuordnen - schliesslich hilft die aufmerksame und sympathische Kellnerin weiter. Unser Kümmelverdacht bestätigt sich, aber die Orangenschale ist tonangebend. Der andere Hauptgang ist ein köstliches Forellenfilet, im Filoteig gebacken, schön unterlegt und vollgeogen mit frischem Thymian, dazu geschmorte Artischocken und Stampfkartoffeln (Fr. 34.-). Die eingelegten

und mit etwas Tomatenmark zubereiteten Artischocken fallen etwas ab neben dem anderen Gemüse - der Stampf duftet nach Sesamöl, die Rüebli sind mit Safran gewürzt, ein rassiger Fenchel daneben und schliesslich das Tüpfli auf dem i - ein samtene Selleriepüree. Auch beim Dessert gibts nichts zu beanstanden. **Der zart-bittere Schoggikuchen kommt mit einem Kumquats-Kompott und Tabak-Eis (Fr. 16.-)**, darüber roter Pfeffer. Der passt dazu, auch wenn er nicht jederfraus Sache ist. Dem Fazit der Tischnachbarn, dass es sich gelohnt hat, in die neue Krone zu kommen, können wir uns anschliessen. Katja Zellweger

Die Rechnung, bitte

Karte: Menüs aus regionalen Zutaten, mit viel «Handarbeit» zubereitet. Breites Pasta-Sortiment, Fisch und Fleisch, Degustations-Menü, Weinangebot von www.wykeller.ch, kleine Karte und grosse Bierauswahl an der Bar (Geführt von www.erzbiershof.ch).

Preise: Gängige Preise für die Altstadt, Pasta-Portionen zwischen Fr. 14.- (Vorspeise) und Fr. 28.- (Hauptgang); das bis zu sechsgängige Degustations-Menü kostet Fr. 98.-, Mittagsmenüs zwischen Fr. 16.- und Fr. 21.-.

Kundschaft: Jünger und älter, erste Stammkunden und eingessene Singstudenten, Freunde der währschafte Küche mit etwas Kreativität.

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9–23 Uhr; Sa 16–0.30 Uhr; Bar jeweils ab 17 resp. 19 Uhr.
Adresse: Restaurant Krone, Gerechtigkeitsgasse 66, 3011 Bern, 031 312 13 14, www.kronebern.ch

Weitere Aufgetischt-Folgen auf www.aufgetischt.derbund.ch

Mehrere Festnahmen vor dem Regionalgefängnis

Rund 20 Personen wollten die Ausschaffung eines türkischen Politaktivisten verhindern - einige müssen mit einer Anklage rechnen.

Mehrere Personen haben gestern Morgen vor dem Regionalgefängnis in Bern gegen die Ausschaffung eines politischen Aktivisten in die Türkei protestiert. Sie stellten sich Transportfahrzeugen in den Weg, die aus dem Gefängnis hinausfahren wollten. Weil die Protestierenden die Fahrzeuge blockierten und die Weiterfahrt behinderten, wurden sie festgenommen, wie die Kantonspolizei Bern mitteilte. Die Männer und Frauen hatten sich kurz vor 7 Uhr vor dem Gefängnis versammelt.

Die Protestierenden wollten verhindern, dass der Aktivist an den Flughafen Genf gebracht wird, wie es in einer Mitteilung von Solidarité sans frontières heisst. Nach Angaben der Polizei blockierten sie vier ausfahrende Fahrzeuge

und missachteten die Anweisungen der Polizei, den Weg freizugeben.

Zehn Männer und drei Frauen, die sich den Fahrzeugen entgegengestellt hatten, wurden festgenommen. Sie müssen mit einer Anzeige rechnen, wie die Polizei schreibt. Drei Männer und eine Frau, die zu den angehaltenen Personen durchdringen wollten, wurden zur Kontrolle kurzzeitig auf eine Wache geführt.

Asylgesuch in Italien hängig

In der Türkei drohe dem politischen Aktivist Folter und eine langjährige Haft, teilte Solidarité sans frontières weiter mit. Deshalb hätten am Morgen Freunde und Verwandte des Aktivisten vor dem Gefängnis protestiert. Der Aktivist habe in Italien ein hängiges Asylgesuch und warte auf eine Antwort, heisst es in der Mitteilung weiter. Während eines Besuchs bei der Familie in der Schweiz sei der Mann festgenommen und ins Regionalgefängnis Bern gebracht worden. Der Aktivist habe jedoch ein Recht darauf, in Italien eine Antwort auf sein hängiges Asylgesuch zu erhalten. (sda)

Kurz

Stadt Bern
Mann ausgeraubt

Ein Mann ist am Mittwochabend beim Sportplatz Wyler in Bern von Unbekannten ausgeraubt worden. Verletzt wurde er nicht, wie die Polizei mitteilt. Zwei junge Männer haben den Mann angesprochen. Nach einem kurzen Gespräch wollte dieser sich entfernen, worauf er mit einem Messer bedroht wurde. Einer der Unbekannten forderte Geld und die Uhr. Mit der Beute konnten die Täter entkommen. Die Polizei sucht Zeugen. (sda)

Stadt Bern
Lieferwagen verunfallt

Wegen eines medizinischen Problems ist gestern auf der Autobahn in Bern bei der Ausfahrt Ostring ein Lieferwagenfahrer verunfallt. Ein nachfolgendes Auto konnte nicht mehr ausweichen und fuhr auf den Lieferwagen auf. Der Autofahrer kam mit dem Schrecken davon. Der 59-jährige Chauffeur des Lieferwagens musste aus dem Fahrzeug geborgen und ins Spital gebracht werden, wie die Polizei mitteilt. (sda)

Anzeige

baby & familie



LINDENHOFGRUPPE

gratuliert den glücklichen Eltern herzlich zur Geburt ihrer Kinder!

BENJAMIN NILS, 13.1.15 	GIANMARCO, 15.1.15 	ELOUAN MAXIME, 17.1.15 	LEANO LEVIO, 18.1.15 	VALENTIN ALEXANDER, 18.1.15 	LEANDRA, 22.1.15 	MAXIMILIAN PHILIP, 23.1.15 
ELENA AINARA, 25.1.15 	ELLA GÉRALDINE U. NIK MATHIEU, 26.1.15 	MINO OLIVIER, 27.1.15 	TIM, 5.2.15 	VIVIANE ALINA, 9.2.15 	OLIVER SIMON, 13.2.15 	NEVA, 14.2.15 
LUCIEN GLENN, 18.2.15 	NOE ERNST, 23.2.15 	HARRY ROBERTO, 24.2.15 	FILIPPO GIANNI, 4.3.15 	LEAN PATRIC, 7.3.15 	SARAH, 14.3.15 	ELIAS LEVIN, 16.3.15 

Engeriedspital | Riedweg 15 | 3012 Bern
Tel. 031 309 91 11 | Fax 031 309 98 44
engeried@lindenhofgruppe.ch

Lindenhofspital | Bremgartenstrasse 117 | Postfach | 3001 Bern
Tel. 031 300 88 11 | Fax 031 300 80 57
lindenhof@lindenhofgruppe.ch

UNSERE NÄCHSTEN INFORMATIONSVERANSTALTUNGEN UNTER: WWW.ELTERNSCHULE-BERN.CH

myBaby
Photographie