

Gastro-Insel auf der Aare

«SCHWELLENMÄTTELI» Der kühle Bau, die herrliche Aussicht und die Liegestühle laden zum Verweilen ein. Das Essen wird im Flussrestaurant beinahe zur Nebensache – schade eigentlich.

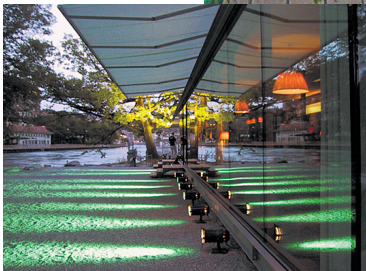
Die Lage ist ein Ereignis für sich: Das «Schwellenmätteli» befindet sich in Gehdistanz zum Aarebad Marzili, gleich unter der Berner Altstadt und sozusagen im Fluss – auf der «Schwelle» eben. Kein Wunder, ist die Restaurant-Insel so beliebt. Wer an einem warmen Sommerabend ohne Reservation aufkreuzt und dennoch einen Tisch bekommt, kann sich glücklich schätzen. Das war nicht immer so: Ungern erinnern sich die Berner an das biedere, muffige Restaurant, das früher am Aareufer stand und dessen Küche und Ambiente in keiner Weise der Toplage entsprachen.

Doch seit gut einem Jahr ist alles anders: Das «Schwellenmätteli», das mit seiner kühlen und schnörkellosen Architektur besticht, ist wieder in. Die Lounge-Liegestühle und Sofaecken im Bug des Gastroschiffs sind begehrt – bei Aarespaziergängern genauso wie bei Geschäftsleuten, die sich hier nach Feierabend zum Apéro oder zum Schlummertrunk treffen. Wer mehr Zeit – und wie gesagt: reserviert – hat, wird hier auch kulinarisch verwöhnt. «Je schöner die Lage, desto anspruchsvoller die Küche» – diese Befürchtung gilt hier nicht oder eben nicht mehr. Abgehoben sind mittlerweile auch die anfänglichen Probleme im Service.

Passend zur Umgebung gibts hier viel Fisch

Das «Schwellenmätteli» offeriert eine kleine und übersichtliche Karte:

Im Sommer draussen, wenn es kühler wird, drinnen: Das «Schwellenmätteli» ist in jedem Fall ein Bijou.



Das Augenmerk liegt bei der mediterranen Küche und – passend zur Umgebung – besonders bei Fischgerichten. Der «Thunfisch auf Couscous mit mediterranem Gemüse und Wasabischaum» (37 Fr.) ist so lecker und raffiniert zubereitet wie der «Red Snapper auf Limonenrisotto mit Fenchel vom Grill und Tomatenchutney» (36 Fr.).

Charakteristisch für die Küche ist auch der verspielte Umgang mit den Gewürzen – bei der Vor- und Hauptspeise ebenso wie beim Dessert: So sind Curry und Ingwer immer wieder im Menü anzutreffen, aber nie



dort, wo man sie erwartet: Zur süssen «Rhabarber-Erdbeer-Jalousie» gibts «Ingwerglace», die Riesencrevetten werden zum Entrée mit «Ananas-Carpaccio im Kokosmantel» und «Mango-Curry-Sorbet» (18.50 Fr.) verfeinert. Der simple «gemischte Saisonsalat» (8.50 Fr.) wirkt daneben etwas gar lieblos zubereitet.

Das «Schwellenmätteli» ist mehr als ein Restaurant

Die Gastro-Insel ist aber nur ein Teil des «Schwellenmätteli», wenn auch der attraktivste. In der alten Sauna, einem denkmalgeschützten Riegelhaus, ist das italienische Restaurant «Casa» eingezogen, im benachbarten, lang gezogenen Gebäude, wo einst gekegelt wurde, gibts jetzt eine Lounge, die jedoch ausschliesslich für private Anlässe vermietet wird. Alle drei – «Terrasse», «Casa» und «Lounge» – gehören zum selben Betrieb: «Es sind drei Konzepte, die ei-

DIE QUITTUNG

«Schwellenmätteli» (Terrasse), Dalmaziquai 11, 3000 Bern 13, Tel. 031 350 50 01, www.schwellenmaetteli.ch.
Genuss: Kleine Karte mit viel Fisch und origineller Gewürzmischung. ★★★★★
Ambiente: Wohl eines der schönsten Flussrestaurants überhaupt. ★★★★★
Service: Freundlich und viel professioneller als noch vor einem halben Jahr. ★★★★★
Preise: Eher teuer. ★★★★★

ne Einheit bilden», sagt Geschäftsleiter Thomas Käser. In allen drei Gaststätten gelten der genau gleiche Anspruch, das gleiche Preisniveau. FLORENCE VUICHARD

Herkunft: Mexiko.
 Preis: 100 Fr.
 Bezugsquellen: Ausgewählter Fachhandel.



Tequila 1921 Reserva Especial

Für viele Leute ist es mit Tequila wie mit dem Militär: Üble Erinnerungen werden wach. Das könnte sich mit dem Tequila 1921 Reserva Especial ändern. Denn es wartet eine kleine Revolution. Die Jahreszahl, die der Schweizer Beat Aerne seinem auf der Farm «La Colorada» im Staat Jalisco aus 100 Prozent Blue-Weber-Agaven hergestellten Brand zugeteilt hat, zeugt von Selbstbewusstsein: Sie steht für das Ende der mexikanischen Revolution. Aerne stellt denn auch das gebrannte Wasser mit Werkzeugen aus dem 18. Jahrhundert her. In der Nase offenbart der in einem ausgekohlten 200-Liter-Eichenfass während 8 bis 12 Monaten gelagerte Reserva aufs Erste eine leicht holzige Note. Dann öffnet sich ein exotisches Bouquet, an dem auch Freunde edler Grappas ihre Freude haben dürften. Mit der Frische der Agave vermischt sich ein Duft eingemachter Zwetschgen. Auf der Zunge breitet sich eine Süsse aus, die ihren Kontrast in Zartbitterschokolade-Aromen findet. In Anbetracht der hohen Qualität geniesst man diesen Tequila wie einen Digestif im tulpenförmigen Glas mit leicht geschlossenem Rand. Mehr Informationen unter www.tequila1921.com. MARC BODMER

UHR DES MONATS

«Riviera» – der Name ist bei Baume & Mercier seit 1973 Programm und steht für eine sportlich-elegante Uhr mit markantem zwölfeckigem Gehäuse. Die Riviera-Linie hat grosse Erfolge gefeiert. Doch in den letzten Jahren hielt sie sich nur noch in den USA gut – als Quarzuhr. Höchste Zeit also für einen neuen Anlauf. Pünktlich zur Badesaison ist im Juni die neue Riviera aus der Taufe gehoben und auf den Markt gebracht worden. Der neue Auftritt als Chronograf (Stoppfunktion) überzeugt rundum: Die Riviera ist grösser, maskuliner und sportlicher geworden und baut auf solide Swiss-made-Mechanik statt herzlosen Quarz. Der Durchmesser beträgt 43 Millimeter, was die neue Riviera zu einer XXL-Uhr macht. Das typische zwölfeckige Gehäuse gewinnt so an Ausdruckskraft: Es verstärkt mehr denn je strukturell die Stundenmarkierungen, die auf römischen Ziffern beruhen. Das Kautschukarmband und die Wasserbeständigkeit bis 100 Meter betonen ihren sportlichen Charakter. Dazu tragen auch die vier Schrauben bei, mit denen die Lunette fixiert ist. Der Chronograf ist mit einem bewährten Valjoux-Werk aus dem Hause Swatch Group ausgestattet. VICTOR WEBER

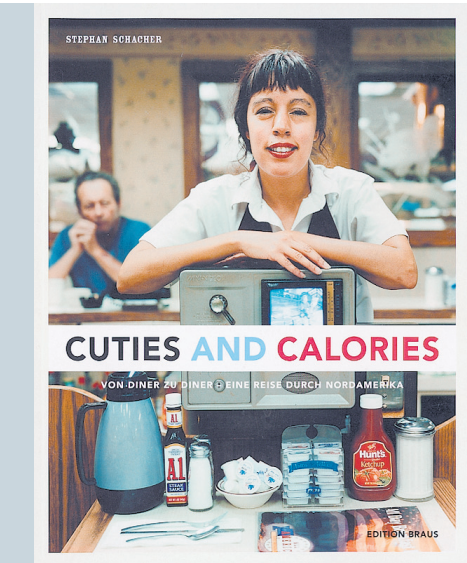


Die Riviera XXL kostet 3100 Franken. Informationen auf www.baume-et-mercier.com.

SCHÖNER LESEN

Schwer Verdauliches, serviert von zarter Hand

Sunny, Shelley und Betsy, Steak and Eggs, Hamburger und Cheese Omelette: Die einen leben irgendwo in Nordamerika, die anderen hat der Fotograf Stephan Schacher irgendwann gegessen, und alle hat er im Band «Cuties and Calories» zusammengebracht. Auf einer langen Reise durch Nordamerika fotografierte der Amerika-Schweizer Schacher, was er ass und wer es ihm aufschichtete. Herausgekommen ist dabei eine doppelte «Tour de l'Amérique», teils erheiternde, teils beklemmende Porträts von



ganz normalen Menschen und ganz normalem Essen: links die Kalorien, rechts die Kellnerin. Wer mag, greift sich an den Kopf darüber, was die Amerikaner so alles zu sich nehmen und was ihnen offenbar schmeckt. Allemal spannender ist es, den Geschichten in den Gesichtern der Menschen nachzuspüren, die sich hinter den Namensschildchen verstecken. LW

Stephan Schacher: «Cuties and Calories», Edition Braus, etwa 34 Franken.