



Essen & Trinken  
**«The Beef»  
Essen mit  
Gretzky**

Die zum SCB gehörende Sportgastro AG betreibt in der ehemaligen «Brasserie Capitol» an der Kramgasse ein Steakhouse der Spitzenklasse

Am Samstag beginnt die neue Eishockey-saison in der PostFinance-Arena. Wer schon mal ein SCB-Heimspiel besucht hat, ist den beiden Herren auf dem Bild wahrscheinlich bereits begegnet. Es sind Pascal Gigandet (l.) und Sven Rindlisbacher von der Sportgastro AG. Die beiden Gastroprofis kennen sich seit der Hotelfachschule in Thun. Nachdem sich das Hotel Bern aus der alten VIP-Loge zurückgezogen hatte, packten sie die Chance und bauten das SCB-Beizenimperium auf.

**Von Nordamerika inspiriert**

Nebst der Stadiongastonomie und den städtischen Badeanstalten erobert der SCB einen weiteren Zweig. Inspiriert von Reisen ins Hockeymutterland Kanada haben Gigandet und Rindlisbacher in den Räumen der früheren Brasserie Capitol

ein gehobenes Steakhouse-Konzept umgesetzt. Dazu gehört einerseits das nord-amerikanisch gestylte Interieur, aber auch die Art, das Essen zu bestellen. Das System ist schnell begriffen, zuerst werden Fleischsorte, Garstufe, Cut und Gewicht gewählt. Dann kommen Sideorders und Saucen dazu – alles kann frei zusammengestellt werden. Wir entscheiden uns für kanadisches Entrecôte, hausgemachte Kräuterbutter, Blattspinat, Sweet Potato Mash (sehr empfehlenswert) und «Cheese Mac», traditionell zu Fleischgerichten serviert, mit Käse überbackene Makkaroni. Auch bei den Getränken bleiben wir in Kanada, zum Apéro trinken wir Molson Canadian Bier (geht trotz der gehobenen Atmosphäre gut auch ohne Glas), zum Fleisch berücksichtigen wir das Weingut von Wayne Gretzky (siehe Kasten).

**Nur die besten Stücke**

Der wichtigste Grundsatz: Qualität kommt vor Quantität. Kein von Zusatzstoffen durchsetztes US-Beef, sondern nachhaltig produziertes Fleisch aus der Schweiz, Kanada und Irland kommt auf die Teller. Das Dry Aged Beef trägt das Label «Swiss Gourmet Beef Grand Cru», das Irish Angus Beef stammt von zertifizierten Angus-Rindern, die sich ausschließlich von Weidegras, Grünfütter und etwas Getreide ernähren. Das Heritage Angus schliesslich stammt von Rindern aus der kanadischen Provinz Alberta. Die edlen Stücke werden im eigens aus Nordamerika importierten Southbend Spezialofen bei 850 Grad(!) kurz gebraten, was die unglaublichen Röstaromen freisetzt und so gut schmeckt wie ein Overtimesiegler gegen Gottéron.

PP/JCG

**Restaurant «The Beef», Bern**

Auch die Freunde Bacchus' kommen im «The Beef» dank der gutsortierten Weinkarte auf ihre Kosten – Hauptpartner ist die Münsterkellerei. Doch auch einige «exotische» Tropfen haben den Weg in den Beef-Keller gefunden. So der hervorragende «Estate Series» von Wayne Gretzky... Ja, der ehemalige Eishockeygott ist auch Winzer.

Das Beef wartet auch mit einer eigenen Sauce auf. In Zusammenarbeit mit der Firma Gautschi in Utzenstorf produziert, schmeckt die «Classic Beef Sauce Nr. 1» sehr gut. Und: Nr. 2 soll schon bald auf den Markt kommen.

**KRAMGASSE 74, TEL. 031 311 64 00  
WWW.BEEF-STEAKHOUSE.CH**

**PUBLIREPORTAGE**

**Aktueller WEINTIPP**



Daniel Conca, Bereichsleiter bei der Liegenschaftsverwaltung, empfiehlt:



**St. Petersinsel, Cail de Perdrix 2011**

**Anbaubiet:** St. Petersinsel  
**Produzent:** Rebgut der Stadt Bern  
**Traubensorte:** Pinot Noir  
**Ausbau:** Kein Barrique  
**Optimale Trinkreife:** Jetzt bis 2015  
**Geeignet (Beispiele):** Als Apéro, zu hellem Fleisch, exotischen Gerichten  
**Charaktereigenschaften:** Prickelnd, Pinot Noir-Aroma  
**Preis 75-cl-Flasche:** CHF 15.20

**Bestellung/Vor anmeldung:**  
**Liegenschaftsverw. der Stadt Bern**  
Schwanengasse 14, 3011 Bern  
Tel. 031 321 67 48, Fax 031 321 75 66  
oder:  
**Rebgut der Stadt Bern**  
Chemin de Poudville 2  
2520 La Neuveville  
Tel. 032 751 21 75, Fax 032 751 58 03  
**Online:** [www.rebgutstadtbarn.ch](http://www.rebgutstadtbarn.ch)



**RALPH BINGGELI THE WINE DOCTOR**  
Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an Dr. med. Ralph Binggeli: [wein@bernerbaer.ch](mailto:wein@bernerbaer.ch)

**12 Volts und 4 Kilos**

Zugegeben, «12 Volts» und «4 Kilos» sind nicht eben typische Bezeichnungen für edle Weine. Nebst den eigentlichen Namen kommen auch die Etiketten etwas durchgeknallt daher. Die Heimat dieser Rebensäfte ist die Ferieninsel Mallorca!

Mallorca gehört zu den beliebtesten Feriendestinationen der Schweizer. Neben dem berühmtesten «Ballermann» hat die grösste Baleareninsel aber auch ein reizvolles Hinterland zu bieten. Die Orangen- und Zitronenhaine in Fornalutx sind für das Auge und die Nase ebenso eindrucklich wie die mehrheitlich aus autochthonen Trauben produzierten Weine für den Gaumen.

**Rockiger Wein**

Wenn ein junges Weingut 80 Prozent seiner Weine exportiert, dann haben deren Eigner nichts falsch gemacht. Dies kann der Önologe Francesc Grimalt von seiner Bodega «4 Kilos» behaupten, deren Erstling den Jahrgang 2006 trug. Ihren Namen erhielt die Bodega aufgrund der vier Mio. Peseten, die für den Start des Unternehmens investiert werden mussten. Grimalts Compagnon Sergio Caballero richtet eines der bekanntesten Elektronik-Musik-Festivals in Spanien aus. Deshalb sind die Fässer im Keller nicht mit Zahlen, sondern mit Namen von Rockgruppen gekennzeichnet. Unter Musikliebhabern will man doch wissen, wovon man spricht. Wünschen Sie ein Medley von Mick Jagger und Angus Young? So könnte sich die Assemblage für den neuen



Die Etiketten von «12 Volts» und «4 Kilos» werden stets von Künstlern geschaffen. Beziehen können Sie diese Weine bei [www.casadelvino.ch](http://www.casadelvino.ch) (in Zürich)



tigt etwas Zeit, bis er sich richtig öffnen wird. Trotzdem spürt man bereits jetzt die geballte Kraft, die in diesem komplexen Wein steckt.



Die beiden Eigentümer Francesc Grimalt und Sergio Caballero

**VERLOCKEND,  
UNSERE LIVESSENDUNGEN  
AUS DEM BAHNHOF BERN.**

Besuche vom 11. bis 15. September unser Sendestudio in der SBB RailCity Bern, erlebe Capital FM live und gewinne Ferien.  
[capitalfm.ch](http://capitalfm.ch) | [facebook.com/capitalfmbern](https://facebook.com/capitalfmbern)

**DAS PACKENDE  
BERNER RADIO.  
CAPITAL FM**