



Bärenschmaus  
**Marc Lüthi**  
*Herr der Pucks und Steaks*

**Persönlich...**  
MARC LÜTHI wurde am 3. August 1961 in Bern geboren und ist in Luzern aufgewachsen. Lüthi führt den SCB seit 1998, der Club wurde unter seiner Führung dreimal Schweizer Meister (2004, 2010 und 2013). Der SCB-CEO ist verheiratet, hat eine Tochter und lebt in Bern.  
DER SC BERN spielt heute Dienstagabend sein letztes Spiel der Qualifikationsrunde in Biel. Am Samstag beginnen dann die Playoffs mit einem Heimspiel (aller Voraussicht nach gegen Lausanne). Am Donnerstag finden zudem in der Berner Dampfzentrale noch die Ehrungen der PostFinance-Topskorer statt.

# AUS LIEBE ZUM ESSEN

Hier könnte  
**Ihr Inserat stehen.**

**Der Bernerbär – die Peoplezeitung.**  
*Mehr Glanz hat keine*

Jetzt anrufen:  
**031 330 39 93**

## GASTRO-NEWS

Gesundes und Schmackhaftes der Saison



Der Februar ist ein gefährlicher Monat. Die Gesundheitsfestung ist durch nachbarliche Nieserei und sportbedingte Aufenthalte im Freien sturmreif geschossen, nötig ist jetzt die zünftige Aufnahme von Vitaminen. Doch wie wir bereits als Kind am eigenen Leib erfahren durften, ist das Gesunde oft wenig attraktiv und saisonalen Einschränkungen unterworfen. An dieser Stelle sei uns deshalb erstens eine Ehrenrettung des Chicorée erlaubt. Chicorée schmeckt roh in Salaten, warm gratiniert aus dem Ofen oder gedünstet. Raffinierte Kombinationen gelingen mit Mango oder mit Tofu, im Bild eine Kreation mit Birnen, Fenchel, Orangen und Baumnüssen. Ebenfalls eine schöne Sache: Der leuchtend rote Radicchio, der mit seinem fein-bitteren Geschmack mit sauren oder süssen Aromen harmoniert und sich auch in Pastagerichten gut macht. Nebst Salaten jetzt hoch im Kurs: Der Kohl. Rotkohl eignet sich mit Äpfeln und Preiselbeeren als Beilage zu Fleisch, aus Grün- und Rosenkohl lassen sich Suppen zaubern. Wer den Kohl verschmäht, wird eventuell mit Wurzelgemüsen glücklich. Schwarzwurzeln, Steckrüben, Pastinaken, Rote Bete und Topinambur wurden in den letzten Jahren auch dank der Spitzgastronomie wieder aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt.

## Der Bernerbär bittet SCB-CEO Marc Lüthi zu Tisch – im «hauseigenen» Restaurant «The Beef»

TEXT PETER PFLUGSHAUP  
FOTOS SACHA GEISER

Am Samstag beginnen die Playoffs. SCB-CEO Marc Lüthi ist cool wie immer. Und auf den Magen schlägt ihm die spannendste Zeit im Eishockey schon lange nicht mehr. «Ich esse vor jedem Heimspiel mit Kunden ein Chinoise. Selbstverständlich auch in den Playoffs.» Marc Lüthi ist ein Geniesser und gibt zu, fürs Leben gerne zu essen. «Ich muss schon auf mein Gewicht achten, und leider ist alles, was

ich besonders gern habe, nicht sehr gesund», sagt er mit seinem charakteristischen Lachen. «Waadtländer Saucisson mit Lauch ist mein Lieblingsessen. Ich habe grundsätzlich sehr gern Fleisch. Im Sommer zum Beispiel eine schöne Kalbsbratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat.» Lüthi liebt das kulinarisch Bodenständige, das Einfache. Auf Reisen dagegen probiert er gerne auch einmal etwas aus, «aber nur was europäische Mägen und Seelen vertragen.»

einem kurzen Kopfnicken entgegennimmt, beweist, dass Lüthi häufig im «The Beef» isst. «Das stimmt. Ich finde persönlich, dass es hier das beste Fleisch der Stadt gibt.» Es war auch Lüthis Idee, in Bern ein Steakhouse zu eröffnen. Nach einem erfolglosen Versuch in der Stadt Bern mit Kollegen ein echtes Steakhouse zu finden, ging er mit der Idee zur Sportgastro. «Rindlisbacher und Gigandet (die beiden Geschäftsführer der SCB-Gastro-Tochter) zogen dann gleich ein Konzept aus der Schublade», erinnert sich Lüthi.

An diesem Mittag verzichtet Lüthi auf ein Dessert. «Ich habe sehr gerne Süsses, aber da kann ich noch am ehesten widerstehen», sagt er lachend. Und es gibt auch keinen Wein, weil der SCB-Boss am Nachmittag noch länger Autofahren muss. «Sonst trinke ich gerne Weissweine aus der Schweiz und Rotweine aus Italien und



Sorgen für das leibliche Wohl: Uli Staubitzer (Chef de Service, l.) und Küchenchef Fadri Denoth vom «The Beef» unten links. Marc Lüthi vor seinem «Ladies Cut» (oben) und im Gespräch mit Bernerbär-Reporter Peter Pflugshaupt

vor allem Spanien. Meine Frau und ich sind beide Fans von Ribera-Weinen. Auch der spanischen Küche («Ich könnte jeden Tag Tapas essen.») ist Lüthi verbunden.

Selber kochen dagegen ist nicht sein Ding. «Obwohl ich sehr gerne esse, habe ich gar keinen Spass am Kochen. Ich kann es auch nicht. Ich gehöre zu jenen Menschen, denen sogar das Wasser anbrennt.» Das Mobiltelefon klingelt, Lüthi muss weg, schnell verabschiedet er sich. Der Chef des grössten Eishockey-Unternehmens ausserhalb der NHL ist ein paar Tage vor den Playoffs ein gefragter Mann und hat viel zu tun. In dieser Beziehung lässt Lüthi nichts anbrennen.

### Geniessen im clubeigenen Lokal

Wir sitzen im Restaurant «The Beef» an der Kramgasse, das zur Sportgastro AG gehört, einer Tochterfirma des SCB. Marc Lüthi hat also quasi ein Heimspiel. Es ist deshalb nicht weiter verwunderlich, dass Lüthi die Karte sehr gut kennt und beim Chef de Service ausserordentlich kurzsilbig bestellen kann: «Jumbo, Irish, Ladies, Coleslaw, scharf!» Für weniger geübte Beef-Gänger bedeutet das übersetzt: Einen Jumbo Shrimp Cocktail als Vorspeise, zum Hauptgang 150 Gramm (Ladies Cut) Irish Angus Beef mit Coleslaw als Beilage und dazu in Scheiben geschnittene grüne Pfefferschoten (siehe grosses Bild). Dass der Chef de Service die knappe Order mit einem Lächeln und



### Getränke-Halle

Bern • Untermattweg 22

Aktionen gültig vom 24.2 bis 21.3.2015

An jedem 10. des Monats **-10%\***  
\*Spirituosen ausgenommen

Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht.



Senza Parole  
Rot  
Rose  
75cl ~~9.90~~  
**7.90**



San Pellegrino  
6x150cl ~~6.-~~  
**4.40**

**Gutschein zum Ausschneiden**  
Gültig vom 24.2.2015 bis 21.3.2015  
\*Bestehende Aktionen ausgenommen, nicht übertragbar

**-20%\***  
**auf dem gesamten Weinsortiment**