

# Eine Beiz mit viel Fleisch am Knochen

**STEAKHOUSE** Der SCB hat die ehemalige Brasserie Capitol als Steakhouse eröffnet: Im Parterre eine Sportbar, im ersten Stock eine gepflegte Lokalität für Beef-Liebhaber.

Fleisch. Hier gibts Fleisch. Viel Fleisch. Serviert wird es im The Beef – Steakhouse & Bar an der Kramgasse. Die Steakhouse AG, ein Tochterunternehmen der Sportgastro (Schlittschuhclub Bern), hat das Restaurant neu eröffnet. Angeboten wird einerseits das Swiss Dry Aged Beef, Fleisch, das mindestens fünf Wochen an der Luft trocken gereift wird. Dann das Irish Angus Beef, von zertifizierten Rindern aus Irland. Aus Übersee kommt das Canadian Heritage Angus Beef. Ebenfalls aus Kanada stammt das leicht süssliche, cholesterinarme Bisonfleisch.

«Wir achten auf nachhaltige Produktion», sagt Sven Rindlisbacher, Sportgastro-Co-Geschäftsleiter, «die Tiere stammen aus Mutterkuhhaltung, sie haben noch nie einen Stall gesehen und sind antibiotikafrei.» Die Fleischsorten gibts ab 100 Gramm (ab knapp über 20 Fran-



Die Crew im Steakhouse: Geschäftsführer Peter Ehreiser, Küchenchef Dominique Matternberger, Barchef Bruno Rico (von links).

Beat Mathys

ken). Für 160 Franken beispielsweise werden 800 Gramm (für zwei bis vier Personen) vom Swiss Beef gereicht. Diverse Saucen und Beilagen werden separat berechnet. Auf der Speisekarte stehen auch Meeresfrüchte, die kombiniert mit dem Fleisch («Surf & Turf») bestellt werden können. Für Vegetarier gibts immerhin eine Auswahl an Salaten und Suppen sowie Spinat-Ricotta-Ravioli. Die Weinkarte ist reichhaltig. Da werden auch wenig bekannte Tropfen kredenzt. Zum Beispiel aus Mallorca. Oder einen Shiraz/Cabernet aus Ontario namens Wayne Gretzky. Das Weingut gehört keinem Geringeren als dem ehemaligen NHL-Superstar. Die teuersten Tropfen sind ein Cheval Blanc für 650 Franken und ein Pingus (Ribera del Duero) für 990 Franken.

Das Parterre ist als Sportbar konzipiert. Die Spezialität hier: diverse Biere aus Kanada. Zudem übertragen drei grössere Bildschirme Sportveranstaltungen, vorwiegend aus Nordamerika. Derzeit hingegen werden alle Fussballspiele der Euro übertragen. Kulinarisch gibts einfachere Gerichte. Urs Wüthrich

## BesserEsser

### Injera – Teller, Besteck und köstliches Gericht in einem

Vor nicht allzu langer Zeit schloss in der Länggasse ein Restaurant. Die Besseresser bekamen es mit der Angst zu tun und überlegten schon, ob sie eine Facebook-Gruppe gegen das Beizensterben gründen sollten. Aber gefühlte drei Tage nachdem die eh meist leere Kneipe den Laden dichtgemacht hatte, eröffnete ein neues Restaurant. Und was für eines! Ein äthiopisches. Mit Äthiopien verbinden wohl die meisten Europäer vor allem traurige Nachrichten über Dürre und Hungersnot. Dementsprechend unbekannt ist bei uns die Küche des afrikanischen Landes. Das ist schade, denn die Gerichte sind ein würziger und für unsere Gaumen gar nicht so exotischer Genuss.

«Injera» heisst Berns einziges äthiopisches Restaurant, und der Name ist Programm. Injera ist ein weiches Fladenbrot aus säuerlichem Teig, das in Äthiopien Teller, Besteck und Grundnahrungsmittel in einem ist. Im Restaurant von Awraris Girma und seiner Frau Claudia Badissin darf man mit den Händen essen. Nein. Man muss mit den Händen essen, weil gar kein Besteck auf den Tisch kommt.

Deshalb kommt der Chef mit einer Schüssel und einer Kanne Wasser an den Tisch. Das Ritual sorgt nicht nur für saubere Hände, sondern hat nach einem anstrengenden Arbeitstag etwas Entschleunigendes. Berndeutsch und mit charmantem Akzent erklärt Awraris Girma die Gerichte auf der Karte und berät auch in Sachen Getränke. Äthiopischen Süsswein hätten Leute gern, die zum Essen «Coci» trinken würden, sagt er la-

chend. Er persönlich bevorzuge Rotwein. Ein Shiraz passe gut zum scharfen Essen. Recht hatte der Chef.

Wir bestellten das Degustationsmenü, damit wir von allen Gerichten probieren konnten. Drapiert in einer hübsch bemalten Tonschale, lag alsbald das Injera vor uns auf dem Tisch. Darauf verteilt fanden sich verschiedene Gemüse- und Fleischgerichte sowie eine Art Hüttenkäse. Die Besseresser hatten vor Jahren einmal in Ostafrika äthiopisch gegessen und fühlten sich wieder wie auf Reisen. Ein Stück vom Fladenbrot abreißen, einen Happen vom Fleischeinopf aufklauben, geniessen. Besonders gut schmeckten uns die Pouletstücke, welche in einem vor Hitze zischenden Töpfler serviert und erst in letzter Minute auf das Fladenbrot gelegt wurden. Köstlich war auch das Tatar nach äthiopischer Art. Und ausnahmsweise mochte der eine Besseresser sogar das Gemüse. Spinat, Bohnen, Karotten, Weisskohl – jede Sorte würzig zubereitet.

Ach, fanden die Besseresser nach diesem vorzüglichen Mahl: Manchmal schadet es nicht, wenn eine Beiz schliesst und eine neue eröffnet.

Die Besseresser  
besseresser@bernerzeitung.ch

Essen im Injera – schreiben Sie uns Ihre Meinung.  
www.besseresser.bernerzeitung.ch

**Restaurant Injera**  
Gesellschaftsstrasse 38  
Tel. 031 301 37 02  
7 Tage geöffnet  
www.injera-restaurant.ch

**Auf dem Tisch** Authentische äthiopische Küche.

**Abgerechnet** Angemessene Preise.

**Aufgefallen** Awraris Girma bezieht seine Gewürzmischungen

aus seiner Heimat Äthiopien. Dort werden sie in einem Familienbetrieb hergestellt.

**Abgefallen** Wenn wir in Eile gewesen wären, hätte es etwas länger gedauert. Wir waren aber nicht pressiert.

## Früher gings ums Kinderhüten – heute um Jassnachmittage



So etwas wie die graue Eminenz des Tscharnerguts: Jolanda Weber engagiert sich seit 50 Jahren im Quartierzentrum.

Urs Baumann

Jolanda Weber

**TSCHARNERGUT** Vor 50 Jahren eröffneten die Bibliothek und das Quartierzentrum im Tscharni. Die Bewohnerin Jolanda Weber half von Anfang an mit. Früher liess sie Kinder auf Pneus herumturnen, heute organisiert sie Tanznachmittage und Jassturniere.

Tanzen mag Jolanda Weber nicht mehr. «Die Knie streiken», sagt sie. So sitzt die 81-Jährige an den Seniorentanznachmittagen an der Kasse beim Eingang. Auf der Tanzfläche tummeln sich zwei Dutzend Tanzpaare. «Sie kommen aus dem ganzen Kanton zu uns ins Tscharni», erzählt Jolanda Weber stolz. So auch gestern Nachmittag zum Auftakt des Jubiläumsfests der Bibliothek und des Quartierzentrums Tscharnergut, die beide seit 50 Jahren bestehen.

Jolanda Weber war von Anfang an mit dabei. Als junge Mutter zog sie 1959 in die neu gebaute Siedlung. Da nur Familien mit mindestens einem Kind ins Tscharnergut einziehen durften, entstand unter der Leitung der damaligen Pfarrerin bald die Initiative für einen Kinderhütendienst. Mütter konnten ihr Kind an einem Tag abgeben, am nächsten selber einspringen und Kinder betreuen. «So lag mal ein ungestörter Besuch beim Coiffeur drin», sagt Jolanda Weber. Und lächelt plötzlich. «Wissen Sie, der

Kinderhütendienst fand damals in der Zivilschutzanlage statt – gleich neben einem alten Pneu-lager. Was sind diese Kinder auf den dreckigen Pneus herumge-turnt... nicht gerade zur Freude aller Mütter.»

**Kochen, jassen, tanzen**

Heutzutage gibt es den Kinderhütendienst nicht mehr. Längst wurde der Krippenbetrieb professionalisiert. Jolanda Weber engagiert sich aber immer noch. Und weil mit ihr auch die Bevölkerung im Tscharni gealtert ist, haben sich die Bedürfnisse gleichermaßen gewandelt. So gibt es seit vielen Jahren einmal im Monat den Seniorentanznachmittag, den Weber organisiert. Auch einmal im Monat kocht sie für Senioren im Quartierzentrum. Und seit 30 Jahren findet ein jährliches Jassturnier statt, in den letzten zwei Jahren können sich Spielfreudige sogar dreimal im Monat zum Jassen treffen. «Es gibt so viele alleinstehende Menschen, die gerne jassen», sagt sie, «da wäre es doch schade, wenn sie zu Hause gegen den Computer spielen müssten.»

**Wichtige Rolle**

Vielleicht könnte man Jolanda Weber die graue Eminenz des Tscharnerguts nennen. Da sie nach dem Tod ihres Mannes 20 Jahre lang den Quartierverein präsidiert hat, weiss sie genau,

«Sie kommen aus dem ganzen Kanton zu uns ins Tscharni zum Tanzen.»

was die Aufgaben eines Quartierzentrums sind. Und da der Verein seit kurzem nicht mehr existiert, weil sich nicht mehr genügend junge Leute finden lassen, die sich engagieren wollen, ist die Rolle von Jolanda Weber um so wichtiger. Das Quartierzentrum nimmt nämlich seit neuestem auch die Aufgaben wahr, die früher in der Zuständigkeit des Vereins lagen – und Jolanda Weber überwacht, dass dabei auch nichts vergessen geht.

**Lotto für Jung und Alt**

Gibt es denn auch mit der jungen Bevölkerung Kontakt? Die 81-Jährige nickt. Regelmässig werde an die Senioren eine Schulklasse eingeladen, und nach dem Essen spiele Jung und Alt gemeinsam Lotto. Die rüstige Rentnerin lächelt wieder. «Das nächste Mal, wenn uns die Kinder im Quartier sehen, kennen sie uns und freuen sich.» Und ausserdem, meint Jolanda Weber zum Schluss, gleiche sich die Überalterung des Quartiers langsam wieder aus. «Bei uns im Hauseingang stehen schon wieder sechs Kinderwagen», sagt sie.

Marina Bolzli

**Jubiläumfest:** Heute ab 11 Uhr mit Ansprachen von Alexander Tschäpät und Reto Nause, Fotoausstellung, Lesung, Konzert und Aktivitäten für Kinder.  
www.tscharni.ch

## In Kürze

### WELTREKORD Bern ist Weltmeister im Gummi-Böötle

Es ist offiziell: Die Stadt Bern hat den Gummiboot-Weltrekord geknackt. Noch nie sind so viele Gummiboote auf einem Fluss getrieben wie letzten August auf der Aare. Insgesamt paddelten 1212 Personen auf 607 Gummiboote die Aare hinunter. Dieser Rekord wurde nun ins «Guinnessbuch der Rekorde» aufgenommen, wie «20 Minuten» berichtet. «Am 4. August wollen wir unseren eigenen Rekord brechen», kündigte Carina Zimmermann vom Eventveranstalter Gonnado an. Anmelden kann man sich bis am 3. August. rah

www.gonnado.com

### KATHOLISCHE KIRCHE Schweigend für Asylbewerber

«Die Nothilfe ist ungerecht», lautet der Titel einer Medienmitteilung der katholischen Kirche Region Bern. Damit will sie auf ihre Kundgebung «Cercle de Silence» heute um 14 Uhr auf dem Bundesplatz aufmerksam machen. Grund dafür ist die vom Nationalrat beschlossene Aufhebung der Sozialhilfe für Asylbewerber, die durch Nothilfe ersetzt werden soll. Die katholische Kirche Bern nehme ihren biblischen Auftrag ernst und mache darauf aufmerksam, dass die Ersetzung durch Nothilfe «eine grosse Ungerechtigkeit ist gegenüber Menschen, die in unserem Land Asyl suchen». pd

### KORNHAUSFORUM Fotokunst aus Winterthur

Zur Förderung der urbanen Schweizer Fotografie wurde erstmals der Städteverband-Fotopreis verliehen. Ausgezeichnet wurde Christian Schwager für seine Arbeit zum Thema «Stadt im Umbruch». Auf drei Diagonalen zeigt Schwager Winterthur abseits bekannter Sichtweisen. Die Ausstellung ist vom 15. Juni bis am 7. Juli im Kornhausforum zu sehen. pd