

Gastro-Tipp: «The Beef» in Bern

Für umweltbewusste Fleischtiger

Liebhaber guter Fleischstücke kommen im «Beef» auf ihre Rechnung. Lobenswert ist aber auch die dem Restaurant zugrunde liegende Philosophie.

Wie kann man einerseits mit gutem Gewissen die schöne Geschichte von Nachhaltigkeit und Regionalität erzählen und gleichzeitig ein Restaurant führen, das fast ausschließlich auf die wenigen Edelstücke des Rinds setzt? Sven Rindlisbacher und Pascal Gigandet haben die Antwort gefunden: Ihr edles Steakhouse «The Beef», mitten in der Berner Altstadt, serviert die besten Stücke. Der Rest der Tiere wird aber ebenfalls unternehmensintern verwertet. Das «Beef» ist nämlich nur eines der Lokale der Sportgastro AG, die wiederum dem Eishockeyclub SCB gehört. So wandern die günstigeren Stücke in die Würste, die am Match gebraten werden, oder in Personalkantinen, die ebenfalls von der Sportgastro geführt werden.

So präsentiert das «Beef» beispielsweise Entrecôte, Hohrücken oder Tomahawk-Steak von Berner Rindern. Die Tiere stammen aus der unmittelbaren Umgebung und meist aus Mutterkuhhaltung. Im Schaufenster des Restaurants hängt ein umfangreiches Porträt der Bauernhöfe, womit die Transparenz und die Nähe zu den Landwirten demonstriert wird. Gefragt sind junge, innovative Bauern, die bereit sind, mit ihrem Kunden eine langfristige Partnerschaft einzugehen und dessen Qualitätsanforderungen zu erfüllen. Diese Partnerschaften ermöglichen es auch, zum



Das gediegene Ambiente unterstreicht den Wert des servierten Fleisches.

(Bild: Sportgastro)

Beispiel mit dem Schlachtgewicht zu experimentieren.

Bevorzugt werden Tiere in H4-Qualität – die ohne Abzug gekauft werden. Sie eignen sich für die Trockenreifung am besten und geben auch die leckersten Gourmetburger in der Postfinance-Arena her. Ausserdem repräsentieren sie auch auf dem Wagen gut. Dieser ist das wichtigste Arbeitsinstrument des Servicepersonals. Auf ihm liegen die zur Verfügung stehenden rohen Stücke. Sie werden zu den Gästen an den Tisch gefahren, damit diese eine fachkundige Auswahl treffen können. In der Küche steht dann ein Southbend-Infrarot-Broiler, in dem eine Temperatur von 800 °C herrscht, was die Röstaromen und

die Karamellisierung fördert. Erst wenige Schweizer Restaurants haben sich für diese innovative Methode entschieden.

Jede Woche wird ein Tier für die Sportgastro geschlachtet, demnächst werden es sogar zwei sein. Den Link zwischen Hof und Küche stellt Micarna-Tochter Mérat her. Während mindestens fünf Wochen wird das Fleisch in Martigny am Knochen trockengereift. Das Ergebnis überzeugt: zart im Biss und mit leichter Nussnote beweist es, dass auch hierzulande bestes Rindfleisch produziert wird.

Von ihrem Tier nimmt die Sportgastro fast alles, für jedes Stück wird eine Verwendung gefunden, Knochen werden für Jus gebraucht.

Wichtig ist ihr, dass sie tatsächlich das Fleisch «ihrer» Rinder erhält, vom Schwanz bis zur Zunge. Ein organisatorischer Zusatzaufwand, den Mérat für seinen Kunden leistet.

Wer den direkten Vergleich zwischen Schweizer Fleisch und der internationalen Konkurrenz machen möchte, kommt im «Beef» ebenfalls auf seine Rechnung. Verschiedene Stücke aus Irland und Kanada stehen zur Verfügung – nicht zuletzt, weil diese beiden Länder für graslandbasierte, naturnahe Produktion stehen. US-Beef, das in der Schweiz stark verbreitet ist, aber bei vielen Konsumenten den Anstrich von Wachstumshormonen und Feedlots hat, sucht man hier hingegen vergeblich. Für Probierlustige bietet sich zum Beispiel die Grand Slam Beef Tour an, mit Angus-Rind aus der Schweiz, Irland und Kanada, ergänzt durch kanadischen Bison. Auf Angus setzt das Haus wegen des intramuskulösen Fetts, der geringen Qualitätsschwankungen und des ungebremsten Interesses der Gäste.

Das «Beef» wurde 2012 in einem traditionsreichen Gebäude an der Kramgasse eröffnet. Der altehrwürdige Kachelofen gibt dem Saal im ersten Stock einen gutbürgerlichen Charme, der sich mit den erlesenen Fleischstücken sehr gut verträgt. Hier finden gediegene Herrenabende statt – und zunehmend auch Damenabende. **ew**

The Beef, Steakhouse & Bar
Kramgasse 74, 3011 Bern
www.beef-steakhouse.ch
Montag bis Samstag geöffnet

Produzieren und Auszeichnen, so rasch und flexibel wie nie zuvor!

- Alle Auszeichnungsdaten an einem Ort zentral verwaltet
- Spezielle Layouts und Formate für Etiketten unterstützt
- Direkte Erstellung der Lieferscheine ab Auszeichner
- Automatische Preisumrechnung für die Verrechnung
- Wahlweise als Wand- oder Tischsystem erhältlich
- Preiswert und schnell!



CashMan Solutions AG, Kauffmannweg 22, 6003 Luzern
Telefon 041 729 41 41, Fax 041 729 41 42, Mail sales@cashman.ch

CashMan® Auszeichner