

Alles bleibt anders

Biel Am Dienstag öffnet das «Maruzzella» in Bözingen nach der Sommerpause und unsteten Zeiten mit neuen Köpfen. Isabel Johner und Wilfried Köster erklären, was kommt – und was bleibt.

Raphael Amstutz

Die Schnecke ist geblieben. Maruzzella bedeutet im napoletanischen Dialekt Meeresschnecke. Auf der neuen Website und auf den frischen Visitenkärtchen ist die Form eines Schneckenhauses zu erkennen. Das Gute soll bleiben, sagen Isabel Johner (29) und Wilfried Köster (35). Der Charme des Ortes zum Beispiel, die unverputzten Wände, das schlichte Interieur und die Begeisterung in diesen Räumlichkeiten für Experimente, die Offenheit für Neues.

Dass sie am Dienstag an der Solothurnstrasse als neue Pächter das «Maruzzella» öffnen, ist «purer Zufall», sagt Köster.

«Geh doch mal dorthin»

Doch der Reihe nach: Das «Maruzzella» hat eine lange Geschichte hinter sich. Gegründet hat es Ueli Löffel, dem auch die Liegenschaft an der Solothurnstrasse gehört. Unter ihm ist das «Maruzzella» zu einer guten und spannenden Adresse in Biel geworden.

Es folgten bewegte Zeiten. Nicht alles lief so wie gewünscht, es gab einige überraschende und abrupte Wirtewechsel. Johner und Köster wissen davon. Sie sagen aber auch ganz bestimmt: «Das sind nicht wir. Wir machen es auf unsere Weise.»

Beide haben langjährige Erfahrung in der Gastronomie (siehe Infoboxen). Vor zwei Jahren hatte Köster Lust auf eine Veränderung. «Ich habe lange in grossen Betrieben gearbeitet. Ich wollte etwas Kleineres und Übersichtlicheres. Zudem habe ich damals das Gefühl gehabt, in Bern alles gesehen zu haben.» Über einen Kollegen landet er in der «Lindeneegg», sucht sich eine kleine Wohnung in Biel, kommt nach und nach an in der Stadt. In dieser Zeit arbeitet Johner an der Weltausstellung in Mailand.

Was die beiden, die sich – wie könnte es anders sein – in einer Berner Beiz bei der Arbeit kennengelernt haben, vereint: Der Traum von etwas Eigenem. Nun kommt der besagte Zufall zu Hilfe.

Nach einer Yogastunde erfährt Johner, damals auf der Suche nach Arbeit in Biel, durch eine Kollegin vom «Maruzzella». «Geh doch mal dorthin», sagt diese.



Wilfried Köster und Isabel Johner: «Das ist unsere Chance.» Reto Probst

Johner bewirbt sich blind, Ueli Löffel antwortet, er suche niemanden. Trotzdem wird gemeinsam Kaffee getrunken. Er sagt, halb im Scherz: «Du kannst das Restaurant haben.» Sie antwortet, ganz im Ernst: «Mein Freund ist Koch.»

Man trifft sich wieder, diesmal zu dritt. Redet lange. Spricht über Visionen und Machbarkeit, über Vertrauen und Leidenschaft. Lernt sich kennen und schätzen. «Die Chemie stimmt», sagen beide. Plötzlich geht es schnell.

Es wird kein Lokal geben mit einer länderspezifischen Karte. Die Ausrichtung ist zwar klar regional («alles, was hier wächst, kommt auch von hier») und Johner und Köster wollen mit lokalen Händlern zusammenarbeiten. Die beiden haben aber keine engen Köpfe, legen sich kein Korsett an. «Bei uns gibt es kein Orangenverbot.» Gerade die Vielfalt des südlichen Nachbarlandes soll auf den Seeländer Tellern einen Nie-

derschlag finden. Am Mittag gibt es zwei Menüs (mit/ohne Fleisch), abends einen Fleisch- und einen Vegi-Fünfgänger, der frei kombinierbar ist. Alle vier bis sechs Wochen soll das Angebot wechseln. Dass so viel wie möglich hand- und hausgemacht ist, darüber sind sich Köster und Johner einig.

Wilfried Köster

- Aufgewachsen und ausgebildet in der **Pfalz** (Deutschland).
- Gearbeitet in Hotels und Restaurants in **Deutschland, Asien** und in der Schweiz, davon acht Jahre in Betrieben im **Saaneland** und fünf Jahre in der **Stadt Bern** (unter anderem im «Casa Novo» und im «Bellevue»).
- Zuletzt knapp zwei Jahre in der «**Lindeneegg**» in Biel. «Das Restaurant war genau das, was ich damals gesucht habe», so Köster. *raz*

Jeder dritte Gastgewerbebetrieb ist defizitär. Die hohen Fixkosten, das Überangebot. Natürlich kennen die beiden die Zahlen, die Geschichten, die Warnungen. Ihr Projekt ist zweifellos ambitioniert. Vor allem auch, weil sie zu Beginn den Betrieb zu zweit schmeissen wollen. Das wird lange Tage und kurze Nächte ge-

Isabel Johner

- **Studium** italienische Linguistik, Literatur und neue Geschichte (Bachelor).
- Ausbildung zur **Lehrerin** an der pädagogischen Hochschule Bern. Obwohl sie unterrichtet, schlägt das Herz weiterhin in erster Linie für die Gastronomie. Sie hat während der ganzen Unizeit **im Service gearbeitet**.
- Entschluss, Lehre zur **Restaurationsfachfrau** nachzuholen. Das tut sie, in einem statt der üblichen drei Jahren. *raz*

ben. Köster sagt: «Eine Kochlehre ist hart. Ich habe das doch nicht gemacht, um nun eine ruhige Kugel zu schieben.» Wille und Leidenschaft sind ihre Werkzeuge. «Das ist unsere Chance, die Erfüllung unseres Traums.»

Füsse auf dem Boden lassen

Der Name ist geblieben. Und damit die Schnecke. Diese ist auch ein wenig ein Symbol. Die beiden wollen es langsam angehen. Die Füsse auf dem Boden lassen, realistisch kalkulieren, vorsichtig sein. Kulinarisch hingegen sind Höhenflüge explizit vorgesehen. «Unsere Gäste sollen neugierig sein, viel erwarten und uns einiges zutrauen.»

Info: Restaurant Maruzzella, Solothurnstrasse 12, Biel. Offen von Dienstag bis Freitag, 11.30 bis 14.30 Uhr und 18 bis 23.30 Uhr. Am Samstag von 17 bis 23.30 Uhr. Telefonnummer 032 342 19 20. www.maruzzella.ch.

Buchtipps

Geschichte im Gartenbeet

Natürlich, man kann sich über die Schönheit einer Spitzhacke streiten. Beim Anlegen neuer Beete oder dem



Kampf mit den alten Wurzelstöcken ist sie unentbehrlich, das schon, aber schön? Irgendwie schon. Auch, weil der Gebrauch eine Bewegung voraussetzt, welche archaischer nicht sein könnte. (An dieser Stelle muss man auch erwähnen, dass die Spitzhacke das vielleicht älteste Gartenwerkzeug überhaupt ist, das erste, das je verwendet wurde, um angepflanzte Nahrung zu kultivieren.) Man holt mit der Spitzhacke wie mit einer Axt über Kopf aus und rammt das Blatt mit voller Wucht in den Boden. Deshalb müssen die Holzteile auch auf Fäulnis und Holzwurmbefall geprüft werden.

Nimmt man zur Spitzhacke ihre ganze weitverzweigte Verwandtschaft hinzu, lässt sich mit diesen Werkzeugen praktisch jede Aufgabe im Bereich der Bodenbearbeitung erledigen. Eine ganz eigene Schönheit ist also auszumachen bei der Spitzhacke, und sei es nur eine Schönheit praktischer Natur. Das ist auch bei den 49 anderen Gartenwerkzeugen, die Bill Laws – er ist Gartenkolumnist für den «Guardian» oder «BBC History» – in seinem Buch «Die Geschichte des Gartens in 50 Werkzeugen» vorstellt, der Fall.

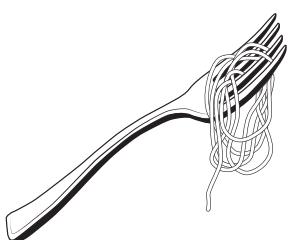
«Die Geschichte des Gartens in 50 Werkzeugen» ist Gartengeschichte beispielhaft aufgearbeitet. Anhand von 50 Beispielen bringt uns der Autor die Herkunft und Entwicklung alltäglicher Gebrauchsgegenstände näher und erläutert, wie sich der Wandel der Gesellschaft über die Jahrhunderte im eigenen Garten nachvollziehen lässt. Wem zum Beispiel ist schon bewusst, dass der Terrakottatopf seine Wurzeln bei den Maya hat oder dass die Spitzhacke eine Erfindung des «göttlichen Landmannes» Shennong ist, wie die Chinesen glauben.

Das Sammelwerk ist wunderbar bebildert. Oder anders: Bei diesem Buch muss man nach der Schönheit nicht suchen. *nk*

Info: Bill Laws, «Die Geschichte des Gartens in 50 Werkzeugen», Verlag Haupt 2016, ISBN: 978-3-258-07974-5, Fr. 36.90.

A Table

Kreative Leichtigkeit



Warm war es an diesem Sonntagmittag. Die Kastanien auf der Terrasse des Restaurants Aux Trois Amis in Schernez spendeten aber wohlthuenden Schatten. Und gaben dennoch eine atemberaubende Aussicht auf den Bielersee frei, selbst von den hinteren Picknickbänken- und tischen aus. Es war denn auch nur der kleine Hunger, der uns an die-

sem Septembertag und ohne Voranmeldung zum Restaurant führte. Ein gemischter Apéroletter entsprach den Bedürfnissen deshalb bestens. Ein spritziges Glas Chasselas zum Auftakt vom benachbarten Weingut Steiner liess Vorfreude aufkommen. Auf dem grosszügig portionierten Holzplättli überzeugte vor allem der rassige Hartkäse, der gehaltvolle Rohschinken, eine überraschende Trebertrockenwurst und ein Rohessspeck mit ausgesprochen würziger Räuchernote, ergänzend dazu eingelegte Radieschen. Eine Freude war das, die durch die Desserts fortgesetzt wurde: Ein lauwarmer Apfelstreusel, der sich als eine leichtere Variante im Gratinförmli ohne Teigboden nur mit Apfel und Streusel inkl. separatem Lemoncurd erwies, sowie eine Kugel aromatisches Schokoladeneis. Wir wollten unbedingt wiederkommen, diesmal

um die Höhepunkte der Karte auszuprobieren.

Diesmal zu viert, an einem der vielleicht letzten warmen Sommerabende und dank vorbestelltem Tisch nun an bester Lage. Aus der kleinen, aber feinen Karte wählte die Jungmannschaft die Klassiker Wienerschnitzel und Felchen/Frites, die Erwachsenen ein viergängiges Überraschungsmenü. Die hoch gesteckten Erwartungen wurden nicht enttäuscht: Die knusprig ausgebackenen Felchen waren bereits gegessen, als die Testesserin davon kosten wollte, so dass ihr nur noch die schön abgerundet gewürzte Sauce Tartare blieb. Das grosszügige Schnitzel, das bis an die Tellerränder reichte, war aussen knusprig und innen zart. Was will man mehr? Einzig die vielen Sensamen im Kartoffelsalat, der erfreulicherweise mit kleinen neuen Kartoffeln und nicht zu saurer Vinaigrette ange-

richtet war, störten den Junior. Derweil die Erwachsenen bei jedem Gang mit teils aussergewöhnlichen Geschmackskombinationen überrascht wurden. Allein das Amuse bouche gab die Küchenphilosophie durch: Eine leichte, saisonale und kreative Küche mit höchsten drei bis vier verschiedene Geschmacksrichtungen pro Gericht – so wie es sein soll. Die hausgebeizte Seefrolle auf Aprikosenschaum und gerösteten Haselnüssen bildete einen aparten Auftakt. Die folgenden Gänge standen bezüglich schöner Präsentation und überraschendem Geschmackserlebnis dem ersten in nichts nach: Auf eine klassische Variation von grünem Apfel, Sellerie (Grün und Knolle) und Gurke, folgte ein erfreulicher Fisch- und Fleischgang sowie ein Dessert, das mit dezent aromatischem Rosmarineis, leicht bitterem Mandelpüree und einer perfekt harmonie-

renden Rote Bete-Brombeer-Garnitur für einen kulinarisch beglückenden Abschluss sorgte. Die Details dazwischen seien nicht verraten, es handelt sich schliesslich um ein Überraschungsmenü. Auch die Weine im Offenausschank ergänzten die Gerichte optimal: Diesmal ein Pino gris von Andreas Krebs in Twann und ein zum Fleischgang empfohlener Pino noir, wiederum vom Weingut Steiner. Der junge Jahrgang (2015) erklärt sich mit dem noch kleinen Kellerbestand an Regionalweinen. Das Pächtergespann mit Cynthia und Daniel Lauper sowie Koch Marc Joshua Engel wirtschaftet nämlich erst seit Juli im «Aux Trois Amis». Mögen die drei in dieser Idylle noch lange ihre wunderbar kreativ-leichte Küche kredenzen. So bleibt auch Zeit, um den Weinkeller aufzustocken und den Service zu perfektionieren. *Annelies Alder*

Aux Trois Amis

- **Karte:** Klein, aber fein: Fisch- und Fleischklassiker, Menu surprise mit 3 bis 7 Gängen.
- **Preis:** Hauptgerichte zwischen 28 und 39 Franken, Menu surprise zwischen 69 und 110 Franken.
- **Ambiance:** Ungezwungen und gemütlich; im Sommer Terrasse mit einmaliger Aussicht.
- **Kundschaft:** Stammkunden aus der Umgebung, Auswärtige auf der Suche nach dem besonderen Esserlebnis.
- **Auffgefallen:** Sehr kleine, sehr persönliche Weinkarte.
- **Gastgeber:** Cynthia Lauper, Marc Joshua Engel und Daniel Lauper. *aa*

Info: Aux Trois Amis, Untergasse 17, 2514 Schernez, 032 315 11 44, mail@aux3amis.ch. Öffnungszeiten: Mi-Sa 9-23 Uhr, So 9-20 Uhr.