

## Bern

Aufgetischt Restaurant Maruzzella, Biel

## Kalbsbacke mit Heiligenschein



Man darf dieses Lokal gut und gerne als **Geheimtipp** bezeichnen. Das hat auch mit seiner Lage zu tun. Nicht nur, dass die Berner den langen Weg nach Biel auf sich nehmen

müssen, nein, sie müssen dort auch noch den Bus bis zur Taubenlochschlucht nehmen. Bözingen heisst der Stadtteil, der einst eine eigene Gemeinde war. Die stattlichen Häuser an der viel befahrenen Hauptstrasse deuten einen alten Dorfkern an. Mitredin, am Flüsschen Schüss, liegt das Restaurant Maruzzella.

Seit letztem Oktober wirtet hier ein junges Paar. Der Deutsche Wilfried Köster kocht, die Bernerin Isabel Johner bewirbt die Gäste. Sie bezeichnet sich als **«gastronomische Spätzünderin»**, hat sie doch nach Studium und Lehrerausbildung noch eine Lehre zur Restaurationsfachfrau absolviert. Er hingegen hat schon in Deutschland, Thailand, im Saanenland und im Berner Casa Novo gekocht. Im kleinen Bieler Lokal sind sie nun ganz auf sich alleine gestellt - sie betreiben es zu zweit, auch an diesem Abend, an dem die Mehrheit der acht Tische besetzt ist.

Zum Gruss aus der Küche, hausgemachtem Knäckebrötchen mit Oliventapenade, trinken wir ein angenehm **herbes Amber-Bier der lokalen Anbieters Bier-Bienne** (Fr. 5.20) beziehungsweise ein Glas Prosecco (Fr. 8.-). Es folgt das Amuse-Bouche, eine Kicher-

erbsenkroquette mit Pesto. Tatsächlich ist unser Appetit nun angeregt, sodass wir den ersten Gang kaum erwarten können: ein Stück zarter Poularden-Terine mit schmackhaft-süßem Schalottenconfit, Portulak und grünen Linsen. Wir merken, dass uns der Stil von Johner und Köster anspricht: ein französisches Gourmet-Fundament, nicht allzu viel Chichi, nicht allzu kleine Portionen und eine liebevolle Anrichte.

Es folgt ein «leicht pikantes Currysüppchen» mit einem pochierten Hecht-Klösschen. Entgegen den Befürchtungen eines Mitessers **ist der Hecht in dieser Form alles andere als zäh**. Die Suppe ist erfreulich scharf und aromatisch. Und das Glas Sablet blanc (Fr. 7.50) passt bestens dazu. Das lang gezogene Lokal ist schlicht eingerichtet, eine Wand ist weiss gestrichen, die andere, unverputzte Wand zeugt vom stattlichen Alter des Hauses.

Beim Hauptgang haben wir die Vegi-Variante mit Topinambur-Wildreis-Galetten links liegen gelassen und uns stattdessen für die **geschmorte Kalbsbacke mit Morcheljus** entschieden. Auf dem zarten Stück Fleisch thront eine hauchdünne, knusprige Fruchtscheibe, vermutlich Quitte, als wäre es ein Heiligenschein. Das Ganze wiederum liegt auf einem fast zu gross geratenen Bett aus Kürbis-Stachys-Haselnuss-Risotto. Die Morchelsauce ist intensiv und dunkel, wie sie zu Kalbsbäckchen passt. Sehr aromatisch, aber im Gaumen eine Spur zu süß ist der rote portugiesische Esporao Tinto (Flasche Fr. 58.-).

Wie so oft spricht der «Gluscht» für, das Völlegefühl aber gegen den Käse-

gang. Wir wählen den Mittelweg und teilen uns die Portion. Aufgetischt wird eine kompetente Auswahl von vier Weich- und Hartkäsesorten von Jumi. Obwohl die «Deconstructed»-Idee nicht mehr die neuste ist, freuen wir uns auf die «Interpretation von Apfelstreuselkuchen» - und werden nicht enttäuscht. **Der dekonstruierte Kuchen** kommt in der Form von gekochten Apfelwürfelchen, Apfelmus, Mürbeteigstücken und einer exzellenten gebrannten Creme auf den Teller, dazu gibts eine Kugel Schokoladensorbet.

Wer aus Gründen des Portemonnaies oder der Fastenzeit **auf ein ganzes Menü verzichten will**, für den wird im Maruzzella mittags, aber auch abends ein Teller hausgemachter Pasta mit einer Tagessauce gekocht - ein sympathischer Zug zweier vielversprechender Gastronomen.  
*Adrian Sulc*

## Die Rechnung, bitte

**Karte:** Laufend wechselndes 3- bis 5-Gang-Menü, zudem jeweils ein Pasta-Tagesteller.

**Preise:** 3 Gänge 74.- (vegetarisch 64.-), 4 Gänge 85.- (vegetarisch 75.-), 5 Gänge 96.- (vegetarisch 86.-).

**Kundschaft:** Neugierige und anspruchsvolle Esser aus Biel und Umgebung.

**Öffnungszeiten:** Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr und 18 bis 23 Uhr, Samstag 17 bis 23 Uhr.

**Adresse:** Restaurant Maruzzella, Solothurnstrasse 12, 2504 Biel (vom Bahnhof Bus 1 oder 2 bis Station Taubenloch), Tel. 032 342 19 20, www.maruzzella.ch.

Weitere Aufgetischt-Folgen auf [www.aufgetischt.derbund.ch](http://www.aufgetischt.derbund.ch)

## «Sie sagte, was langgeht» – Marthe Gosteli ist gestorben

Die Berner Frauenrechtlerin und Gründerin des Gosteli-Archivs, Marthe Gosteli, wurde 99 Jahre alt.



Marthe Gosteli vor einigen Jahren im Interview mit dem «Bund». Foto: frz

Noch vor kurzem verlieh die Burgergemeinde der Gosteli-Stiftung den mit 100 000 Franken dotierte Kulturpreis, nun ist die Gründerin der Stiftung verstorben. Marthe Gosteli ist in ihrem 100. Lebensjahr in der Nacht auf Freitag verstorben, teilt die Gemeinde Ittigen sowie die Gosteli-Stiftung gestern Abend mit. Sie befand sich nach einem Sturz in Pflege.

«Sie fehlt uns», sagt Silvia Bühler, Leiterin der Gosteli-Stiftung. Marthe Gosteli habe im Archiv gewohnt und sei sehr präsent gewesen. Bis zum Schluss habe sie sich für ihre Sache eingesetzt. «Sie sagte, was langgeht.» Dabei sei sie aber stets humorvoll und lebendig geblieben. «Sie hatte ein bewegtes und erfülltes Leben», sagt Bühler.

## «Gedächtnis der Frauen»

Gosteli war eine wichtige Figur der Schweizer Frauenbewegung. 1964 bis 1968 war sie Präsidentin des bernischen Frauenstimmrechtsvereins. 1982 gründete sie die Gosteli-Stiftung als Trägerin des Archivs zur Geschichte der schweizerischen Frauenbewegung. Stiftung und Archiv sind als «Gedächtnis der Schweizer Frauen» Aufbewahrungsort für über 400 Bestände von Frauenrechtsorganisationen, Frauenverbänden und einzelnen Frauen, die in Politik, Wirtschaft, Bildung, Kultur, Gesellschaft und Familie eine wichtige Rolle gespielt haben.

Es sei wahnsinnig, was Frauen geleistet hätten, sagte Gosteli im Interview mit

dem «Bund» im Jahr 2007. Dabei sei ihnen sogar die Bildungsfähigkeit abgesprochen worden. Auch heute seien die gesellschaftlichen Werte immer noch stark männlich geprägt. «Ich kämpfe dafür, dass der Blickwinkel der Frau in Ergänzung zur Sicht des Mannes auf allen Gebieten einbezogen wird», sagte die damals 89-jährige. Gosteli blieb ihr Leben lang unverheiratet und engagierte sich für die Gleichstellung der Frauen. Sie wurde 1989 mit dem Trudi-Schlatter-Preis, 1992 mit der Bürgermedaille der Burgergemeinde Bern, 2008 mit der Silbernen Verdienstmedaille der Oekonomischen und Gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Bern und 2011 mit dem Menschenrechtspreis der Internationalen Gesellschaft für Menschenrechte ausgezeichnet. 1995 erhielt sie den Ehrendoktor der Universität Bern. Der Stiftungsrat und das Team der Gosteli-Stiftung seien bestrebt, das Lebenswerk von Marthe Gosteli im Sinn der Gründerin und Stifterin weiterzuführen, hiess es gestern in einer Mitteilung. (nj/gbl)

Anzeige



**INSELSPITAL**  
UNIVERSITÄTSPITAL BIEL  
HÔPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE



**FRAUENKLINIK**  
MATERNITÉ

Gynäkologische Endokrinologie

**Bewerben Sie sich für eine Teilnahme an unserer Studie**

Wenn Sie:

- an Scheidentrockenheit leiden
- in der Postmenopause sind (seit über einem Jahr keine Periode)
- interessiert sind an einer kostenlosen Betreuung und Behandlung mit bereits bewährten Vaginaltherapeutika

Wir suchen Studienteilnehmerinnen für eine Studie zum Vergleich von einer hormonfreien Creme und einer hormonhaltigen Creme zur Behandlung von Scheidentrockenheit bei Frauen nach den Wechseljahren.

**Voraussetzungen:** Weiblich und in der Postmenopause. Vaginale Trockenheit. Keine aktuelle systemische Hormontherapie. Keine aktuelle Therapie mit Krebsmedikamenten (z.B. Chemotherapeutika).

**Zeitaufwand:** 3 Untersuchungen à ca. 30 Minuten innerhalb von 7 Wochen

**Vertraulichkeit:** Alle Daten werden vertraulich behandelt. Für die Versuchspersonen ergibt sich kein medizinischer Nutzen. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass Ihre Daten bei Zustandekommen eines telefonischen Kontakts mit Prof. Stute registriert werden. Sollten Sie an einer Studienteilnahme nicht interessiert sein, werden Ihre Daten unverzüglich gelöscht.

**Ort:** Frauenklinik Inselhospital Bern

**Rücktritt:** Ein Rücktritt aus der Studie ist jederzeit und ohne Angabe eines Grundes möglich

**Reisespesen:** 220.- CHF

**Kontakt:** Inselhospital, Universitätsklinik für Frauenheilkunde, Effingerstrasse 102, Bern  
Prof. Dr. med. Petra Stute,  
Telefon +41 (0)31 632 13 10, E-Mail: [petra.stute@insel.ch](mailto:petra.stute@insel.ch), [www.frauenheilkunde.insel.ch](http://www.frauenheilkunde.insel.ch)

# #12

Die Storys des Tages.

Gratis Download

GET IT ON  
Google play

Download on the  
App Store



GESUNDHEITS  
UNIVERSITÄT



# Gesundheit verstehen und schützen lernen.

6

kostenlose  
Abend-  
Symposien

[www.inselgruppe.ch/gesundheitsuni](http://www.inselgruppe.ch/gesundheitsuni)