

LEBEN & LEUTE

«Meine Weinkarte ist eine Preisliste. Man kann den Wein mit heimnehmen. Oder für ein Zapfengeld zum Essen trinken.»

URS MESSERLI

BILD CARMELO AGOVINO



URS MESSERLI UND «MILLE SENS»

Tausend Sinne. Und tausend Genüsse

«Bern bekommt eine zusätzliche Spitzenbeiz», jubeln Gourmets und Weinfreaks. Der Grund zur Freude ist Urs Messerli und sein «Mille Sens», das am Montag in der Markthalle eröffnet wird.

Interview: Elsbeth Hobmeier

Urs Messerli, einer der Gründe für Ihren Wechsel nach Bern war der Familienzuwachs. Ist das Baby schon da?

Urs Messerli (strahlt): Ja, unsere Tochter Noëmi ist am 15. Dezember zur Welt gekommen. Es war ein gutes Timing: Einen Tag zuvor habe ich das «Croix Blanche» in Villarepos unseren Nachfolgern übergeben.

Wir gratulieren! Und wie gehts dem andern Baby, dem neuen Restaurant «Mille Sens»?

Der Umbau geht gut voran, das Ganze nimmt Form an, und wir können wie geplant am Montag, 20. Januar, eröffnen.

Wie fühlen Sie sich als Rückkehrer in Bern?

Ich freue mich sehr auf dieses Restaurant. Ich hatte ja schon beim Weggang vom «Hirschen» Langnau mit Bern geliebäugelt, aber konnte damals nichts Passendes finden. Die Markthalle ist jetzt ideal. Und wir wohnen seit kurzem auch in der Stadt Bern.

Ihr neues Restaurant ist grösser als das in Villarepos. Wie ist das Konzept?

Am Mittag gibts mehr Bistroküche, abends mehr Gourmet. Die Küche ist unterteilt, die Bistrolinie läuft separat. Wichtig ist die Qualität, die muss in beiden Bereichen stimmen. Deshalb bleibt das Angebot bewusst

klein: Einige Bistrotgerichte, ein Businesslunch, und dazu ein grosses Menü du Marché, aus dem auch einzelne Gänge gewählt werden können.

Ihre Fans sind bereits besorgt, ob Sie trotz mehr Plätzen weiterhin jeden Teller «austüpfeln» und so schön wie bisher präsentieren können...

Das eine grosse Menü ist meine Antwort drauf – so und mit dem grossen Küchenteam werden wir weiterhin hohe Qualität bieten.

Sie haben den Namen «Mille Sens» gewählt. Warum?

Ich habe lange nach etwas gesucht, das es noch nicht gibt. Der Name gefällt mir, weil er vieles

sagt: Tausend Sinne, tausend Genüsse..., und die Vinothek heisst «Mille Vins». Dies ist auch eine kleine Hommage ans Welschland, wo ich mich die letzten Jahre wohl gefühlt habe.

Sie haben sich viel vorgenommen: ein grosses Restaurant, eine Weinbar mit Weinhandel, dazu noch Hauslieferdienste...

Ich habe mich neu organisiert, mit viel mehr Leuten als vorher. In Villarepos war ich eine Art Einzelgänger, wollte und musste fast alles selber machen, wir arbeiteten zu dritt Tag und Nacht, was manchmal auch beklemmend war. Jetzt will ich mich breiter abstützen. Dank sehr guten Leuten in Küche und Service ruht nicht mehr alles allein auf meinen Schultern.

Vor einigen Wochen sprach das «verunsicherte Personal» von Mobbing und Entlassungen. Wie ist die Stimmung heute?

Das war ein wenig aufgeblasen. Problematisch war eher die Ungewissheit übers neue Konzept. Ich habe zwei Lehrlinge und einen Jungkoch mitgebracht, vier Leute sind vom früheren Markthalle-Restaurant geblieben. Der Rest des Teams ist neu.

Und wer leitet den Service? Ursprünglich wollten Sie mit Carmen Grandi von der «Haberbüni» eine AG gründen. Das hatten wir im Sinn, aber es kam anders. Wir hatten nicht dieselbe Philosophie und beschlossen in gutem Einvernehmen, eigene Wege zu gehen.

Wie lautet denn Ihre Philosophie?

Das ist schwierig darzulegen. Meine Überzeugung ist Qualität statt Quantität. Ich erstrebe kein «In-Restaurant», sondern koche gern und über mehrere Jahre hinweg für eine treue Klientel. Ich habe ja auch einen Zehnjahresvertrag unterschrieben.

Ihren Titel «Entdeckung des Jahres» verdanken Sie den regionalen Produkten und den frischen Kräutern aus dem Garten. Wie läuft das im Zentrum von Bern?

Genau so. Die Produkte, die Philosophie, die Art der Küche bleiben dieselbe. Nur der Garten fehlt... Zum Glück kann ich weiterhin mit meinem Gemüseproduzenten aus dem Seeland arbeiten, und auch der Fischer vom Neuenburgersee will regelmässig liefern. Und dann sind da die einstigen Lieferanten aus dem Emmental. Ich setze weiterhin auf europäische Küche mit Schweizer Qualitätsprodukten.

Und auf die eigene Vinothek mit wöchentlichem Weintalk?

ZUR PERSON

Urs Messerli

Der 36-jährige Urs Messerli ist ein Senkrechtstarter: Nach Lehr- und Wanderjahren im «Schweizerhof» Bern und auf Kreuzfahrtschiffen in der Karibik führte er während sieben Jahren mit Erfolg den «Hirschen» in Langnau und wechselte dann nach Villarepos FR ins «Croix Blanche». Mit dem Titel «GaultMillau-Entdeckung des Jahres» ausgezeichnet, entschloss er sich aus familiären Gründen, nach Bern ins Restaurant Markthalle zu wechseln. Sein «Mille Sens» am Bubenbergrplatz 8 öffnet die Türen am 20. Januar und bietet Gourmet- und Bistroküche sowie die Vinothek «Mille Vins». Offen Mo-Fr 11.30–23.30 Uhr, Sa 10–0.30 Uhr. Tel. 031 3292929, www.millesens.ch *eho*

Ja, darauf freue ich mich. Ich bin seit langem ein Weinfreak und kann dies dank etwas mehr Freiraum nun pflegen. Ich spezialisiere mich auf Schweizer und europäische Spitzenweine und werde neu auch Wein über die Gasse verkaufen. Überseeweine führe ich nicht, ich bin dagegen, dass man alles einfliegen muss.

Wie sieht Ihre Weinkarte aus? Wie eine Computerpreisliste. Denn bei mir kann man einen Wein aussuchen und ihn mit heimnehmen. Oder bei mir zum Essen trinken – in diesem Fall bezahlt man einzig ein zusätzliches Zapfengeld.

Das ist aber etwas absolut Neues im Gastgewerbe!

Ich befürworte eine transparente Preisgestaltung statt einer schwammigen Faktorenrechnung. Der Gast kann eine teure oder eine günstige Flasche wählen und zahlt für den Service in jedem Fall nur 28 Franken. Mir gefällt das australische System von BYO (bring your own). Man bestellt am Tisch oder sucht sich in der Vinothek selber eine Flasche aus. Einige Weine werden auch glasweise ausgeschenkt und empfohlen.

Kann man im «Mille Sens» auch nur einen Wein trinken und was Kleines dazu essen? Sicher, dies ist möglich. Wir haben ja auch noch unsere Cocktaillbar. Gerade im Weinbereich sind noch viele Ideen da.

Die Stadt Bern war ja bis anhin nicht gerade eine Hochburg der Spitzenküche. Ändert das mit Ihrem Zuzug? Dazu möchte ich mich lieber sehr vorsichtig äussern: Ich will nicht mehr und nicht weniger als eine gute Küche machen. Eine Art von Küche, mit der ich in den letzten zwei Jahren auch in Freiburg Erfolg hatte, wo Gourmets ein sehr grosses Angebot finden. Diese Art von Gastronomie wird Bern sicher nicht schaden. ♦

e - m @ i l

subject: Alles Gute
date: 18.01.2003
from: lebenleute@bernerzeitung.ch
to: luigi.colani@allesrund.com

Lieber Luigi Colani

«Wo ich bin, da ist der Mittelpunkt des Designs.» Das haben Sie unlängst wirklich schön gesagt, auch wenn Sie wegen solcher Aussagen von einigen Ignoranten, die behaupten, Ihre grosse Zeit sei längst vorbei, auch schon als «der Mann mit dem grossen Schnurrbart und dem noch grösseren Selbstvertrauen» titulierte wurden. Ignoranten? Sind wir das eigentlich nicht alle? Da haben Sie jahrelang in der Schweiz gewirkt – unser Land also zum «Mittelpunkt des Designs» gemacht –, und kein Mensch hat das gebührend gewürdigt. Schlimmer noch. Eigentlich hats ja kein Mensch wirklich gemerkt. Und was passiert nun, da die Agenturen verbreiten, Sie hätten hier Ihre Zelte abgebrochen und eine unscheinbare Lagerhalle in Karlsruhe zum neuen Designzentrum gemacht? Nichts. Na ja, bis auf eine Meldung in den «Schaffhauser Nachrichten». Ach, wie Recht Sie doch haben, wenn Sie klagen: «Wir sind von Scheisse umgeben.» Da kämpfen Sie, genialer Liebhaber von Rundungen aller Art, seit Jahrzehnten gegen alle geraden und eckigen Formen. Und uns Trotteln ist das so lang wie breit. Weit über 70 Prozent Ihrer sensationellen Entwürfe werden so nie realisiert und wandern in den Papierkorb. So was von schade. Wir wünschen Ihnen an Ihrem neuen Schaffensort die Anerkennung, die Sie verdienen, Luigi Colani. Und trösten Sie sich andernfalls beim Skizzenwegwerfen damit: Die meisten Papierkörbe sind so schön rund. *Giuseppe Wüest*