

22 Der Bund

Tausend Sinne – eine Gruppe

GASTRONOMIE Das Restaurant Mille Sens in der Markthalle in Bern befindet sich neu unter dem rechtlichen Dach einer Aktiengesellschaft. Rückwirkend auf den 1. Januar dieses Jahres wurde die Mille Sens Groupe AG gegründet.

Mit dem Schritt wolle er sich entlasten, sagt Küchenchef und Mille Sens-Inhaber Urs Messerli dem «Bund». «Wir sind in den vier Jahren unseres Bestehens stark gewachsen – der Betrieb wurde mir langsam zu gross, um ihn allein zu führen.» Er wolle einen Teil der Verantwortung an «langjährige und treue Kadermitarbeiter» abgeben.

Mehrere Betriebe

Bei der Eröffnung des Restaurants im Jahr 2003 waren 25 Mitarbeitende bei Mille Sens beschäftigt, heute sind es 40. Messerlis Mille Sens ist zu einem Unternehmen mit mehreren Betrieben angewachsen: In der Markthalle führt er auch eine Weinhandlung und eine Tapas-Bar, in Blumisberg das Restaurant eines Golfclubs. Schliesslich bietet Messerli unter dem Namen Mille Portails auch Catering an.

Die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft macht es leichter, die Unternehmensführung auf mehrere Personen zu verteilen. Urs Messerli möchte sich stärker auf das Restaurant in der Markthalle konzentrieren und sich «ein wenig vom Tagesgeschäft zurückziehen». Dies lasse ihm mehr Zeit für persönliche Weiterbildung in der Gastronomie.

Messerli hat vor kurzem eine Lizenz im Fachgebiet Lebensmittel-Sensorik an der Hochschule in Wädenswil erworben. Zu künftigen Plänen kann er noch nichts verraten: «Einige Ideen sind da, aber noch ist nichts konkret.»

Slow-Food-Spaziergang

Mille Sens beteiligt sich immer wieder an Gastro-Events in Bern, so auch morgen Samstag: Dann findet die «Balade Gourmande de Berne» statt, die bereits zum vierten Mal von der Feinschmecker-Bewegung Slow Food organisiert wird. Ein Spaziergang durch die Stadt Bern führt die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu kulinarischen Etappenzielen: Einen Apéro gibt es im Restaurant Veranda, verschiedene Vorspeisen werden im Restaurant National und im «Mille Sens» serviert, für den Hauptgang sorgt das Restaurant Zum Äusseren Stand und für Dessert und Käse die Brasserie Obstberg.

Die Aktion stosse wie jedes Jahr auf grosses Interesse und sei ausgebucht, sagt Raphael Pfarrer, Leiter von Slow Food in Bern. Sie sei auf 100 Teilnehmer beschränkt. (prng)