

STADT BERN

NEUES RESTAURANT IN DER MARKTHALLE

Gaumenschmaus mit allen Sinnen

«Mille Sens»: So heisst der Gourmet-Tempel, der gestern in der Berner Markthalle eröffnet wurde. Spitzenkoch Urs Messerli und sein 21-köpfiges Team wollen mit Frische und Kreativität überzeugen.

◆ **Tanja Aebli**

Gut kochen wolle er, sagte Urs Messerli an der gestrigen Eröffnung des «Mille Sens» in der Markthalle lakonisch. Als Meister seines Fachs, setzt er nicht auf grosse Worte, sondern auf frische Zutaten. Bislang mit Erfolg: Der «GaultMillau» kürte ihn im 2002 zur «Entdeckung des Jahres in der Romandie».

Auch beim internationalen Kräftemessen schaffte es der 36-jährige Senkrechtstarter mehrmals auf die vordersten Ränge. Messerli machte den Sprung vom «Croix Blanche» in Villarepos FR nach Bern aus «privaten Gründen», wie er sagte

Esskultur und Ethik

Einen Monat lang wurde der hintere Teil der Markthalle teilweise umgestaltet und umgebaut. Dann war das neue Restaurant betriebsbereit für die Mannschaft von Urs Messerli. Kostenpunkt: Eine halbe Million Franken.

Komplett neu konzipiert wurde die Küche. Beim Zubereiten der Speisen können die Gäste inskünftig dabei sein – Restaurant und Küche sind bloss durch Scheiben getrennt.

Kulinarisch setzt Messerli seinen Gästen einen Mix aus «Kochkunst – Esskultur und Ethik» vor. Will heissen: Dem Produkt, der Region und der Tradition soll bei der Menüplanung der «nötige Respekt» entgegengebracht werden.

Die Zutaten für die auserlesenen Gerichte stammen denn auch vorwiegend von hiesigen Produzenten. Das Gemüse etwa wird aus einem Familienbetrieb in Murten bezogen, beim Weinsortiment dominieren europäi-



Zwei Profis im Element: «Mille Sens»-Patron Urs Messerli (vorne) und sein Küchenchef Stephan Marolf wollen in Zukunft ihre Gäste kulinarisch verwöhnen.

BILD IRIS ANDERMATT

sche Erzeugnisse. Einzig bei den Gewürzen und einigen Früchten fällt der Grundsatz der lokalen Verankerung – «zu Gunsten der Kreativität», betont Kochkünstler Messerli.

«Zapfengeld» für den Wein

Für gehobene Ansprüche bietet sich im Restaurant «Mille Sens» ein 6-Gang-Menü zu 125 Franken an. Der Streifzug durchs Reich der Sinne beginnt mit einem Neuenburgersee-Felchenfilet und schliesst mit einem caramelisierten «Apfelmillefeuille». Ein Streifzug durch die «Mille-Sens»-Küche und die Vinothek und ein «abendfüllendes Dinieren» winkt ab 250 Franken, 8-Gänge und erlesenste Tropfen inklusive. Freuen darf sich auch das Auge, die Teller werden mit viel Umsicht angeordnet.

Stolz ist das neue Beizen-Team auch auf die Vinothek «Mille Vins», wo auf Holztablar Hunderte von Flaschen zur Auswahl stehen. Hier wird einerseits Wein über die Gasse verkauft. Andererseits kann man ihn auch im angrenzenden Restaurant konsumieren. «Ein Novum in den Gourmetrestaurants der Stadt», heisst es dazu in der Speisekarte.

Hierzu wird zum eigentlichen Ladenpreis ein zusätzliches «Zapfengeld» von 28 Franken verrechnet, egal ob es sich um eine Rarität wie einen Château Mouton Rothschild oder einen günstigeren Tropfen aus dem Wallis handelt.

Marktplatz und Cocktailbar

Wer es einfach, schnell und günstig mag, kann sich vis-à-vis vom Restaurant auf dem sogenannten Marktplatz verköstigen. Ein Bistrot-Tagesteller kostet hier rund 18 Franken. Das Angebot werde bewusst klein gehalten, wechsele dafür aber täglich, erklärt Messerli.

In der weitläufigen Cocktailbar im hintersten Teil der Markthalle schliesslich, lässt sich in gemütlicher Ambiance ein «Glässchen in Ehren» geniessen. ◆

UNI-VERSUM



Georg Humbel

Auf nach Davos

Der Vorstand der Studierenden der Universität Bern (SUB) ist ein ziemlich linker Haufen. Und einige Mitglieder haben lustige Ideen: den Kapitalismus abschaffen, zum Beispiel. Auf solche Pointen muss man zuerst kommen. Deshalb hat der Vorstand fürs nächste Wochenende eine Retraite geplant. Dort sollen die Ideen sprudeln: Ein Verbot der USA, die Verbannung von Christoph Blocher nach Schwarzafrika und viel mehr.

Aber nichts gewesen. Denn nächstes Wochenende findet noch eine ganz andere Retraite statt. Nämlich die der Bösen, der Mächtigen, der Kapitalisten: das WEF in Davos. Wo Colin Powell, Micheline Calmy-Rey zum Kurzgespräch trifft und in Hinterzimmern die gerechte Welt verkauft wird, dürfen die Berner Oberstudenten natürlich nicht fehlen.

Deshalb hat die SUB ihre Retraite nach kurzer interner Diskussion verschoben. Schorsch hat Verständnis für diesen Entscheid. Aber er findet, die SUB müsste ihre Abschaffungen besser koordinieren: Hätte sie statt des Kapitalismus zuerst die Abschaffung des WEF beschlossen, könnte sie nämlich jetzt in die Retraite gehen. In aller Ruhe den Kapitalismus abschaffen. Und die USA. Oder sonst etwas Lustiges.

Georg Humbel ist Mitarbeiter der Berner Zeitung und studiert Geschichte. Er berichtet alle zwei Wochen aus dem Uni-Alltag. stadtbern@bernerzeitung.ch

AUSSERHAUS

Klassik in der Waldaukapelle

In der Waldaukapelle finden in diesem Jahr wiederum zehn Klassikkonzerte in unterschiedlichen Formationen statt. Zu hören ist in erster Linie Musik für Streichinstrumente. Die Veranstaltungen beginnen jeweils um 19.00 Uhr. Auf dem Programm stehen ausserdem vier Matineen am Sonntagmorgen. Der Eintritt ist frei, Kollekte am Ausgang. *pd*

Weitere Informationen unter www.puk.unibe.ch/ch/culture.html oder telefonisch unter 031 930 97 56.

Diplomarbeiten der HTA Bern

An der Hochschule für Technik und Architektur Bern werden an den nächsten beiden Wochenenden die Diplomarbeiten der Abschlussklassen ausgestellt. Es handelt sich um die Bereiche Architektur, Elektronik, Informatik und Maschinenbau. *sr*

Telefonische Auskünfte unter 031 33 55 111. Weitere Informationen sind erhältlich unter www.hta-be.bfh.ch

LESERBRIEFE

«Arbeit ausserhalb des politischen Hickhacks»

Zur Abstimmung über die politischen Rechte vom 9. Februar
Seit jeher haben Quartier- und Gassenleiste die örtlichen Anliegen der Quartierbevölkerung gegenüber der Stadt vertreten. Sie greifen die Sorgen und Nöte der Quartierbevölkerung auf und leiten sie an die Stadt weiter. Andererseits sorgen sie bei Vorhaben der Stadt für die Meinungsbildung im Quartier. Diese wertvolle Arbeit haben sie immer in unbezahlter Fronarbeit und ausserhalb des parteipolitischen Hickhacks getan. Durch das neue Reglement sollen diese im Quartier verankerten Leiste abgehalftert und durch politisierte Gebilde ersetzt werden. Solche, die im Sold der Stadt stehen! Das darf nicht geschehen. Stossend ist auch der saloppe Umgang mit den Volksrechten beim Durchboxen dieses Reglements: Die Abstimmung über das Reglement war regulär auf den Mai 2003 angesetzt. Überfallartig hat die linke Mehrheit des Stadtrats – während dessen Weihnachtessen! – eine Vorverschiebung des Abstimmungstermins auf den Februar durchgepackt. Damit sollte vor der Abstimmung die seriöse politische Diskussion verun-

möglicht werden. Das Reglement muss in der vorliegenden Form abgelehnt werden.

CHRISTOPH MÜLLER
Stadtrat FDP

«Unumgänglich»

In Bümpliz/Bethlehem blicken die Quartierorganisationen auf eine über 15-jährige Tradition der aktiven Quartiermitwirkung zurück. Die politische Zusammenarbeit unter 26 Quartiervereinen, Quartierleuten und Parteien ist nicht immer leicht. Indessen ist diese unumgänglich, wenn die Quartierbewohnerschaft Einfluss auf die Gestaltung ihres Quartiers nehmen will. Heute gibt es in allen Stadtteilen Berns mit Ausnahme des Zentrums Quartiermitwirkungsorgane. Im revidierten Reglement über die politischen Rechte der Bevölkerung werden ihre jahrelangen positiven Erfahrungen mit der gelebten Quartierdemokratie in einen gesetzlichen Rahmen gestellt.

Div. Mitglieder der Quartierkommission Bümpliz/Bethlehem

UMBAU PFLEGESCHULE ALTENBERG

Neu, hell und freundlich

Neun Jahre hat die Planungs- und Bauphase gedauert. Gestern nun präsentierten Vertreter des Kantons und der Pflegeschule Altenberg die sanierten Gebäude. Rund 6,5 Millionen kostete der Umbau.

◆ **Sabine Hirsbrunner**

Regierungsrat Samuel Bhend war sichtlich erfreut darüber, dass das Gesundheitswesen endlich wieder einmal mit einer positiven Nachricht aufwarten konnte: «Trotz Spardruck ist es uns gelungen, die Bauarbeiten am Schulzentrum der Berufsschule für Pflege am Altenberg erfolgreich abzuschliessen.»

Neun Jahre haben Planungs- und Bauphase insgesamt in Anspruch genommen. «Gebaut haben wir allerdings nur etwa ein- einhalb Jahre», sagt Anni Strübin, Ressortleiterin und Mitglied der Schulleitung. Die Planung sei am aufwändigsten gewesen. Viele Auflagen hätten berücksichtigt werden müssen, zumal das Gebäude laut Denkmalpflege zu den hervorragendsten Ber-

ner Privatbauten des 17. Jahrhunderts gehöre.

6,5 Millionen bewilligt

Im April 2000 hatte der Grosse Rat einen Kredit von 6,5 Millionen Franken gesprochen und das ausgearbeitete Projekt bewilligt. Dieses sah vor, das saniierungsbedürftige Saxergebäude in einer ersten Bauphase umfassend zu renovieren. Dort befinden sich nun in erster Linie die Büros der Lehrpersonen sowie des Schuldirektors.

In einer zweiten Bauphase wurde der Trakt zwischen der Pflegeschule und dem Pflegeheim Altenberg um ein Stockwerk aufgestockt. In diesem neuen zweiten Obergeschoss entstanden zwei grosse Schulungsräume. Diese sollen in Zukunft dem Platzproblem Abhilfe schaffen. Das neue Schulzentrum zählt über 230 Lernende. Ein Teil von ihnen musste bisher in einen seit 35 Jahren bestehenden provisorischen Pavillonbau ausweichen. Dieser Bau neben dem Sacherhaus genügte jedoch den Anforderungen schon lange nicht mehr. «Im Sommer war es jeweils zu heiss, im Winter zu kalt. Und die Toiletten sind über Weih-

nachten auch schon zugefroren», führt Anni Strübin aus. Der Pavillonbau wird in Kürze abgerissen, die Bausubstanz soll aber weiterverwendet werden.

Verbesserte Infrastruktur

Ebenfalls im zweiten Obergeschoss entstanden neue Gruppenräume und die Bibliothek. «Grundsätzlich haben wir die Infrastruktur für die Lernenden verbessern können», ist Strübin überzeugt. In den Gruppenräumen könnten die Schüler individuell arbeiten, die Bibliothek sei mit Internetanschlüssen ausgerüstet worden.

In einer weiteren Bauphase wurden bereits bestehende Schulungsräume renoviert.

Die Lernenden der Berufsschule fühlen sich wohl in den neuen Kursräumen. Stellvertretend für die Schülerschaft sagte Eva Haueter: «Die Räume sind heller, auf den Balkonen kann man in der Pause den Kopf «verlüften.» Zudem dürfen die Schüler in den neu geschaffenen Räumen zusammen kochen und essen. ◆

Öffentliche Führungen: Am Freitag, 24. Januar, um 17.15 Uhr, und am Samstag, 25. Januar, um 10.30 Uhr.