

RESTAURANT SÜDER, BERN

Viel Fleisch am Knochen

Im «Süder» am Stadtrand Berns stimmt von Lage über Küche bis Gastfreundschaft alles. Das hat sich nicht nur in der Hauptstadt herumgesprochen.

Kürzlich wurde uns wieder einmal vorgeführt, wie man mit Erfolg ein Restaurant betreibt. Wir lernten: Es braucht Gastfreundschaft, Berufsstolz, eine gradlinige, ehrliche, produkt- und kostenbewusste Küche. Sicher nicht nachteilig sind ein schönes, geschmackvoll eingerichtetes Lokal, im Sommer ein Garten und gute Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Der dergestalt aufgestellte Betrieb heisst «Süder», liegt an der Berner Stadtgrenze zu Köniz und ist mit der Buslinie 10 in lediglich acht Minuten vom Hauptbahnhof aus zu erreichen.

Das Gebäude war in der Frühzeit der Eisenbahn als Südbahnhof konzipiert, allerdings nie in Betrieb genommen worden. Vor zehn Jahren wurde es vom Weinunternehmer und Kunstsammler Donald Hess stilsicher und aufwendig restauriert. Vor fünf Jahren zogen mit Renate Fankhauser und Martin Moser neue Pächter ein. Die beiden sind täglich an der Front – freundlich, aufmerksam, souverän. Die Routine hat sie nicht abgestumpft. Sie setzen dem Küchenpersonal das Kostenzelt und lassen ihm dann weitgehend freie Hand.

Das funktioniert dank der Qualität der Küchencrew prächtig. Allen voran marschiert Küchenchef Ricardo Burkhard. Der 28-Jährige

mit der Postur eines Schwingers ist seit dem Start dabei. Er weiss, dass er kulinarisch geerdet bleiben muss, dass er aber auch mal zum Tanz aufspielen darf. Klassisch bleibt er mit dem Rindsragout, dem Cordon bleu, dem Kalbgeschnetzelten nach Zürcher Art. Vegetarier haben eine kleine, aber feine Auswahl zwischen raffinierten Ravioli und gewürzreicher Rollgerste. Im Abendmenu kombiniert er bei der Vorspeise Randen-Carpaccio mit einem ziemlich frech mit Passionsfrucht marinierten Lachs-Ceviche. Burkhard lässt eine sämige, tiefe Pastinakensuppe auftragen, der ein Stück karamellisierte Schweinebauch den Kick verleiht.

Als Hauptgang bringt er als Überraschung Wasserbüffel aus einer Zucht im Entlebuch. Das Fleisch wird vom Eckstück geschnitten, besitzt einen intensiven Geschmack und ist kräftig im Biss. Schwerlich besser zubereiten kann man die dazu gereichten Quarkspätzli unter einem Klacks Macadamiaschaum. Das alternativ offerierte, zarte Filet vom Gürbetal Rind ist perfekt saignant gebraten. Die üppig-buttrige Sauce béarnaise würde durch etwas zusätzliche Säure leichter wirken. Tadellos sind Bratkartoffeln und Wintergemüse. Kurz: ein gefreuter Abend im vollen Haus. *Martin Kilchmann*

Restaurant Süder, Renate Fankhauser, Martin Moser, Ricardo Burkhard, Weissensteinstrasse 61, 3007 Bern, www.restaurant-sueder.ch, Sonntag und Montag geschlossen, 13 «Gault Millau»-Punkte.



ERFOLGSTRIO

Renate Fankhauser, Ricardo Burkhard, Martin Moser (v.l.).



ZWISCHENSTOPP IN BERN Zhao Bandis «China Lake C» aus der Sammlung Sigg.

POSTKARTE

Neue Kunst aus China

Uli Sigg, ehemaliger Schweizer Botschafter in China, besitzt die weltweit bedeutendste Sammlung chinesischer Gegenwartskunst. Bevor sie als Schenkung nach Hongkong in ein von Herzog & de Meuron entworfenes Museum geht, sind im Kunstmuseum Bern und im Zentrum Paul Klee rund 150 Werke zu sehen. Die fulminante Ausstellung begeistert. Sie reflektiert die Existenzbedingungen eines Lebens in einer turbokapitalistischen Gesellschaft mit anachronistischem kommunistischem Überbau.

www.chinese-whispers.ch

WEINTIPP

Bertholier rouge, Domaine Les Hutins

Die Genferin Emilienne Hutin ist eine der besten Schweizer Winzerinnen. Ihr schönster Rotwein aus Gamaret, Cabernet Sauvignon und Merlot passt mit seiner kräftigen Struktur wunderbar zu den Fleischgerichten im «Süder». *Im Restaurant 68 Franken, ab Weingut 23.50 Franken.* www.domaineshutins.ch

