



Der Gasthof «3 Fische» in Lüscherz bleibt auch nach dem Generationenwechsel zu Patrizia und Sven Rindlisbacher-Girsberger eine Triple-A-Adresse für Fischliebhaber

Es kann ungut enden, wenn man seine Nase in Jugenderinnerungen steckt. In Gedanken über Jahrzehnte Gehegtes und Gepflegtes kann verdorben wirken, so dass man sich betrogen fühlt für all die Zeit der schönen Erinnerungen. Deshalb: Erinnern ja, nachschauen nein!
Trotzdem ging ich nachschauen und (nach)essen auf den Spuren meiner Jugenderinnerungen. Dorthin, wo Vater seine Familie hinschleppte, wenn es ihm nach Fischessen war, in den Gasthof «3 Fische», denn so der Vater: «Da gibt es den besten Fisch!» Und wenn die Verwandten aus den USA zu Besuch waren, wollten die auch immer nach Lüscherz, because «The fishes are so delicious!». Item, ich ignorierte die obgenannte Le-

bensweisheit (von Guy Maupassant übrigens) und betrat nach drei Jahrzehnten die Stätte meiner Jugend-Gourmet-Erinnerung, wo ich das Wirtepaar von einst antraf, welches zwar noch immer im Betrieb mitarbeitet (Hans-Jörg in der Küche, Madeleine im Service), die Leitung jedoch seiner Tochter Patrizia, einer dipl. Hotelfachfrau, und dem Schwiegersohn und Koch Sven Rindlisbacher (kleines Bild rechts oben) abgetreten hat.
Eglofflets «Patrizia» – wunderbar!
Fazit des Besuchs in meiner Vergangenheit: Wie bin ich doch froh, dass ich die Nase, den Mund und den Gaumen in die Jugenderinnerungen gesteckt habe. Das Lokal-Interieur: Elegant, aber nicht

abgehoben. Der Service: Aufmerksam und sehr freundlich, aber nicht aufdringlich. Die Küche: Simply the Best! Das einzige Problem: Die Qual der Wahl. Wie wärs mit dem fangfrischen Hecht aus dem Bielersee? Oder Felchenfilets «J.J. Rousseau», mit Zwiebeln und Knoblauch? Oder, oder? Zu Ehren der neuen Chef-gastgeberin wählte ich als Hauptspeise die gebratenen Eglofflets «Patrizia» an feiner Beurre blanc-Sauce, vorher das Lüscherzer Fischsuppli mit dem Knoblauchstängel. Das Mahl beschloss ich mit dem Dessertwein von Charly Steiner und einem Spruch von Goethe auf meinen Vater: «Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.»
MATTHIAS MAST

Gasthof 3 Fische, Lüscherz

Seit 1974 wirteten Madeleine und Hans-Jörg Girsberger-Schiappi im Traditions-Gasthof 3 Fische in Lüscherz, zuerst als Pächter, ab 1980 auch als Eigentümer. Und seit diesen bald 40 Jahren gilt das Restaurant als Top-Adresse für die gepflegte Küche im Allgemeinen und für Fisch im Speziellen. Letztes Jahr übernahmen Tochter Patrizia und ihr Ehemann Sven Rindlisbacher, der bisherige Sous-Chef, das Zepter. Die beiden halten die Qualität auf höchstem Niveau! Bravo!

GASTHOF 3 FISCH
032 338 12 21, WWW.3FISCHE.CH

wo guter Wein ist, isst man gut

SCHULER
St. JAKOBSKELLEREI 1694

Best price in town

Entrecôte

Entrecôte (150g) in Top-Qualität inkl. Pommes allumettes zum typischen BELLAVISTA-Preis von **Fr. 25.00**

- als **FITNESSTELLER** mit Salaten
- **KLASSISCH** mit Sauce Béarnaise
- **BORDELAISER-ART** mit Mark
- **MADAGASKAR** mit Pfeffer sauce

Auch in XXL Grösse (250g) erhältlich Fr. 39.50

WEINWIRTSCHAFT WEINLADEN

BELLAVISTA
Kochergasse 1 (beim Casino), 3011 Bern
Tel. 031 312 25 92, www.weinwirtschaft.ch

Gastro-News

Restaurant Yü East and West, Kursaal Bern

Von «Yü East» mit Dim Sum und Green Curry bis «Yü West» mit Club Sandwich und Rib-Eye-Steak – das neue Restaurant im Kursaal Bern empfängt seine Gäste mit authentischer Küche, Gastfreundschaft und trendigem Ambiente. «Das Yü spricht ein urbanes, genuss- und stilbewusstes Publikum an», erklärt Kursaal-Generaldirektor Patrik Scherrer.

Ein massgeschneidertes Gastrokonzept sorgt dafür, dass das Yü-Angebot den unterschiedlichen Bedürfnissen der Kursaal-Gäste gerecht wird. Das Yü-Angebot verändert sich je nach Tageszeit und Wochentag. Morgens stärken sich Hotelgäste am Frühstücksbuffet, mittags Geschäftsleute beim Business-Lunch, so Scherrer. Abends wird das Yü zur Trendlocation, in der Gastgeberin Saskia Steger und ihre Crew asiatische Köstlichkeiten und internationale Klassiker servieren. Jeweils am Donnerstag bietet das Yü ein AsianDream Buffet und am Sonntag einen grossen Brunch.

Mit dem Speiseangebot ändert sich auch das Ambiente: Die grossflächigen Glitzerwände lassen sich in verschiedenen Farben beleuchten und verbreiten zu jeder Tages- und Nachtzeit die richtige Stimmung. Herzstück des Restaurants bildet die Schauküche, in der die Gerichte vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Das Lokal befindet sich im Atrium des Hotels Allegro und ist die stylische Ergänzung zum italienischen Spezialitätenrestaurant «Giardino» und zum mehrfach ausgezeichneten «Meridianos».

YÜ EAST AND WEST
KORNHAUSSTRASSE 3, BERN
031 339 52 50 / WWW.KURSAAL-BERN.CH

RALPH BINGGELI THE WINE DOCTOR
Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an Dr. med. Ralph Binggeli: wein@bernerbaer.ch

Confrérie du Guillon

Weinbruderschaften sind in der Regel nicht kommerziell orientierte Organisationen, deren gemeinsames Ziel die Pflege der Weinkultur ist, so auch die Confrérie du Guillon.

Währenddem das Thema Wein in einigen Bruderschaften allgemein gehalten wird, vertreten andere eine bestimmte Weinregion. Wenn man die Satzungen solcher Vereinigungen durchkämmt, fallen immer wieder Formulierungen auf wie «weininteressierte Gemeinschaft von Männern...». Nun, dies ist ja eigentlich logisch, denn sonst müsste man sie Weinschwärmereien nennen. Doch aufgepasst, auch letztere existieren! Aus

Verdross über die damalige Weigerung vieler Bruderschaften, Frauen aufzunehmen, wurde in Österreich 1986 die wahrscheinlich erste Weinschwärmerei gegründet. Wenn auch viele Weinbruderschaften heute noch vom starken Geschlecht dominiert werden, haben sich die meisten über die letzten Jahre hinweg geöffnet und heissen auch Frauen willkommen.

Weinbotschafter aus der Waadt

Die Confrérie du Guillon vertritt die Interessen der Waadtländer Weine, deren wichtigste Traube immer noch die Chasselas ist. Sie hat über die ganze Schweiz verteilt mehr als 4000 Mitglieder, die sich ausserhalb der Waadt in neun Kantonen gruppieren. Die kantonalen Abordnungen, die sogenannten «coterds», organisieren jährlich eine Veranstaltung, die eine Verkostung, ein

musikalisches Intermezzo und ein Essen umfasst. In diesem Jahr war der Cottard des Kantons Bern im Restaurant Schützenhaus Münchenbuchsee zu Gast, in gewohnter perfekter Manier von Gastgeber Jakob und Küchenchef Freddy Häberli umsorgt.

Das Waadtland selbst umfasst die sechs Anbaugemeinden Vully, Bonvillars, Côtes de l'Orbe, La Côte, Lavaux und Chablais. Traditionellerweise offeriert der Winzer nach eingebrachter Ernte ein Essen für die Familie und die Mitarbeiter. Dieses nennt sich «ressat». Dieses Zeichen der Gastfreundschaft und des Dankes wird im Schloss Chillon im Rahmen von 14 feierlichen Veranstaltungen mit den Mitgliedern der Confrérie zelebriert. Für diese «ressats» ist ein Dresscode definiert, der vom Herrn einen Smoking oder dunklen Anzug mit Hemd und Krawatte oder Papillon ver-

langt, von der Dame ein Cocktail- oder Abendkleid. Personen, die sich für den Waadtländer Wein verdient gemacht haben, können auf Fürsprache zweier Mitglieder hin in die Gemeinschaft aufgenommen werden. Im Rittersaal des altherwürdigen Schlosses kommen die Gäste in den Genuss eines 6-Gang-Menüs, bei dem zum Käse stets ein weisser Dézaley serviert wird. Wie die Rösti ist der Chasselas ein Schweizer Kulturgut, dem im Rahmen der Confrérie der angemessene Respekt gezollt wird.

Hansueli Haldimann, Präfekt der Confrérie du Guillon des Kantons Bern, bei seiner Ansprache

savo.ch präsentiert das Sudoku der Woche

			6	8	9	4		
8		9	2			1		
	2							6
				1	5		2	
		3		4				
	3		8	2				
6							1	
		3			2	5		8
	1	4	7	3				

GESUNDHEITSCENTER BERN/GÜMLIGEN

Metabolic Typing // Individuell und zielgenau

Essen was zu mir passt und Bewegung die Spass macht. Mit dieser Philosophie ist die Sport And Vitality Organisation savo bestrebt, mit Ihnen zusammen das Optimum für Sie im Bereich Vitalität und Ernährung zu erreichen.

- // Möchten Sie abnehmen ohne Diäten einhalten zu müssen?
- // Sind Sie oft müde und haben Vitalitätsprobleme?
- // Fühlen Sie sich übergewichtig?
- // Erholen Sie sich nur schlecht nach sportlicher Aktivität?

Dann sollten Sie bei uns für eine Analyse vorbeikommen. Mittels genauem Messverfahren ermitteln wir ein auf Sie zugeschnittenes, Ihrem Alltag entsprechendes Ernährungskonzept. Mit einfachen Umsetzungstipps und Menüvorschlägen erhalten Sie eine Ernährungsweise auf den Weg, die im Alltags- und Berufsleben einfach zu handhaben ist. **Kommen Sie vorbei!**

Bern Mittelstrasse 42 | 3012 Bern | +41 31 301 88 05 | info@savo.ch
Gümligen Worbstrasse 180 | 3073 Gümligen | +41 31 951 88 05 | info@savo.ch

savo.ch

				5				
	2	8			5	4		
		7		8				
	6			4	1	9		
		7		2			3	
		4	3	7			1	
				5		7		
	1	7				3	2	
	3							