



Die Thuner Gastroszene ist vielfältiger denn je

Viel bunter, attraktiver und abwechslungsreicher geht es kaum: Geniesser und Freunde der Gastronomie sind in der Thuner Innenstadt ganz besonders gut aufgehoben. Ein Streifzug gibt direkten Einblick in die grosse Vielfalt.

Die Geschmäcker sind bekanntlich ziemlich verschieden. So viel gastronomische Vielfalt mit viel Abwechslung auf überschaubarem Raum gibt es fast nur in der Thuner Innenstadt. Wer dort ankommt, hat nicht nur die berühmten Alpengipfel Eiger, Mönch und Jungfrau und die Seenlandschaft vor Augen. In der Innenstadt wartet eine Gastroszene die einfach Spass macht und dazu einlädt zu geniessen.

Kulinarisch mal anders

Die Visitenkarte von Gastgeberin Evelyn Strahm gleicht einem Zugbillett das dereinst vom Kondukteur mit der Lochzange entwertet wurde. Das Zugbillett ist Teil der *Spedition*. Das Hotel und Restaurant an der *Gewerbstrasse 4* in Thun setzt auf Tradition und Innovation.

«Wir zeigen auf wie kulinarisch auch einmal etwas anderes erlebt werden kann.»

Adrian Tschanz, Gastgeber in der Spedition

Evelyn Strahm teilt die Aufgabe mit Adrian Tschanz. Sie nennen sich Spediteur und Gastgeber. Wer genau jetzt Gastgeberin oder Spediteur ist, lassen die beiden offen. Fürs Ambiente jedenfalls sorgen sie und das Team sowie ein alter Hackstock und das knochengereifte Fleisch im Reifeschrank, zudem machen die selbstgemachten Würste so oder so Appetit. «Wir nehmen den Gast mit auf eine Reise», sagt Adrian Tschanz und fügt an: «Wir zeigen auf, wie kulinarisch auch ein-

Oben: Geschäftsführer Adrian Tschanz und Küchenchef Tobias Pirags von der *Spedition* setzen in ihrem Restaurant auf Tradition und Innovation.

Rechts oben: Urs Leuenberger ist der neue Inhaber und Geschäftsführer der *El Camino Café Bar* am Mühleplatz. Dort gibt es nicht nur Bier-Spezialitäten, sondern ebenso viele frische und knackige Gerichte.

mal etwas anderes erlebt werden kann.» Das Hotel und Restaurant *Spedition* ist im ehemaligen Speditionsgebäude der Gerberkäse AG seit ein paar Jahren fest installiert. Doch zurück zum Reifeschrank. Dort lagert das Entrecôte, das im Simmental und im Emmental eingekauft wird 21 Tage. «Das Fleisch verliert dabei Wasser und wird aussergewöhnlich zart», erklärt Adrian Tschanz. Zudem kreiert die *Speditionsküche* ebenso eine Rindsbratwurst, die nach eigenem Rezept selbst hergestellt wird. Dazu werden saisonale Beilagen und auserwählte Saucen nach Wahl serviert. Gäste können dabei in der offenen Küche gleich einen Blick in die dampfenden Kochtöpfe werfen und den Köchen über die Schultern schauen, wie das gewählte Menü entsteht. Auch vegane und vegetarische Gerichte stehen in der *Spedition* auf der Menükarte. «Wir sind eine Beiz für alle», betont der Gastgeber. Zumal die *Spedition* sieben Tage in der Woche offen hat und täglich wechselnde Mittagsmenüs auf der Speisekarte stehen. Weit herum bekannt ist mittlerweile ebenso das *Speditionsplättli* zum Znüni, Zvieri oder Apero mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten. Zudem lassen sich dort auch feine Drinks wie auch leichte und frische regionale Biere geniessen. Ganz nach dem Motto Innovation und Tradition.

Am 14. November steht zudem der Besuch von Bruno Kernen und dessen Küchenchef aus Schönried auf dem Programm. An diesem Abend wird Wild aus eigener Jagd serviert. Bruno Kernen ist passionierter Jäger und hat vor rund einem Jahr ein Buch veröffentlicht. Im Gegenzug wird die Küchencrew der *Spedition* am 12. Dezember das Hotel von Bruno Kernen in Schönried ein Thuner-Menü zusammenstellen.

Knackig gesund und frisch

Frische Kost ist nicht nur das Credo, dies wird auch gelebt. Die Rede ist nicht von einer nullachtfünfzehn Beiz. Gemeint ist



das *El Camino Café Bar* am Mühleplatz. «Unser Gemüse und die Brötchen kommen täglich frisch aus der Umgebung», erläutert Urs Leuenberger. Er ist Inhaber und Geschäftsführer und hat das Lokal in diesem Frühjahr von Martin Zalud übernommen. Mit Frische sind nicht nur Gemüse und Backwaren gemeint. Dies gilt ebenso für sämtliche Fleischerzeugnisse, die im *El Camino* auf den Tisch kommen. Sie werden ausschliesslich beim Thuner Stadtmetzger Muster bezogen. Die Küchencrew kreiert daraus zum Beispiel einen hausgemachten Beef Burger der schön rosa gebraten mit Greizerkäse, Tomate, Zwiebel und Salat serviert wird. Apropos Salat. Hoch im Kurs ist er bei den Gästen so oder so. Etwa der besondere Avocado-salat mit Limette. Die Dressings dazu sind übrigens alle zu 100 Prozent hausgemacht, ohne Zusätze versehen sowie lactose- und glutenfrei. «Wir stellen sie

von A bis Z in Handarbeit selber her», betont Urs Leuenberger nicht ohne Stolz. Und weiter: «Dies wird von den Gästen besonders geschätzt.» Und da sind auch noch die Pulled Pork oder Pulled Chicken Burger. Serviert mit Tomaten, Salat Zwiebeln und selbstgemachten Saucen.

Urs Leuenberger und sein Team setzen überdies auf eine beachtliche Auswahl an Biersorten. Gleich sechs unterschiedliche Biere sind im Offenaus-schank erhältlich. Dazu gesellen sich weitere Spezialitäten wie etwa das Bier Kona Big Wave, ein leicht süsses Ale aus Hawaii.

Und wer in der Thuner Innenstadt gemütlich Frühstück will ist im *El Camino* gut aufgehoben.

«Burrito» ist zum Beispiel auf der Frühstückskarte zu lesen. Mit Eier, Speck, Tomaten, Cheddar, Zwiebeln und Rancho Sauce. Am besten einfach hingehen und probieren. Dies gilt auch für den Frappuccino. Ein ganz besonderer Kaffee. Nicht nur der Kaffee genuss ist in der Thuner Innenstadt eben Kult. Eines jedenfalls ist sicher: Das *El Camino* ist für Jung und Alt ein Erlebnis. Und auch ein Treffpunkt für Leute die kein Fleisch mögen und vegetarische und vegane Gerichte schätzen.

«Wir stellen alles von A bis Z in Handarbeit selber her. Dies wird von den Gästen besonders geschätzt.»

Urs Leuenberger, El Camino Café Bar



#kauflokal

THUNCITY GESCHENKKARTEN

Ein Geschenk, das Freude macht!

Im Herzen der Stadt Thun heissen **über 150 Geschäfte und Restaurants** die Beschenkten zu einem attraktiven **Shopping- und Genuss-Erlebnis** willkommen.

Die Geschenkkarte kann online bestellt oder in diversen Innenstadt-Geschäften gekauft werden.

Mehr Infos auf: www.thuncity.ch



«Die Gäste sollen sich wohl fühlen, weil wir eben genügend Platz haben und in Covid-Zeiten eine entsprechende Atmosphäre zum Wohlfühlen schaffen können.»

Martin Dummermuth Eggermann,
Geschäftsführer Toutvent AG Restaurationsbetriebe

Mehr als ein Klassiker

Auch wenn die Covid-19-Pandemie den Messecaterer, die **Thuner Toutvent AG Restaurationsbetriebe**, ausgebremst hat, sind Familienfeiern und Firmenevents durchaus möglich. «Das Thuner Messegelände bietet für bis zu 800 Personen genügend Raum um sämtliche BAG-Vorgaben umsetzen zu können», sagt Martin Dummermuth Eggermann, Geschäftsführer und Inhaber. Die Toutvent AG Restaurationsbetriebe sorgt normalerweise auf dem **Thuner Expo-Gelände** für das leibliche Wohl der Messebesucherinnen und -besucher. Zum Beispiel an der Oberländischen Herbstausstellung OHA, der Neuland oder der Agrimesse. Vor allem an der OHA bekannt und beliebt ist Toutvents Café de Paris. Es ist der Klassiker schlechthin. Das Entrecôte wird dabei am Stück gebraten und mit einer eigens kreierten Kräutersauce, Salat und Pommes-Allumettes serviert. Das zarte Fleisch kommt am Stück auf einer Platte mit Rechaud auf den Tisch, wo es weiter brutzelt. «Auch wenn die OHA heuer ausgefallen

ist müssen Geniesser nicht auf Toutvents Café de Paris verzichten», betont Martin Dummermuth Eggermann. Der Gastgeber und sein Team servieren den Klassiker einmal im Monat in der Reithalle Ost. So am 30. Oktober, am 20. November und am 4. Dezember. Eine Anmeldung ist von Vorteil.

Zudem kreieren die Köche vom 22. bis am 24. Oktober gleich an drei Abenden ein Wildbuffet wie anno dazumal. «Es wird ein klassisches Buffet geben, mit der ganzen Fülle welche die Natur im Herbst bringt», erläutert der Geschäftsführer. Im November steht weiter das Thema Fisch und Wein auf dem Programm. «Die Gäste sollen sich ganz einfach wohl fühlen, weil wir eben auch genügend Platz haben und in Covid-Zeiten eine entsprechende Atmosphäre zum Wohlfühlen schaffen können», so Martin Dummermuth Eggermann weiter.

Letzteres gilt übrigens auch für andere Anlässe. So bietet der Caterer für Gruppen ab 15 Personen ganz individuelle und massgeschneiderte Angebote

Bild: Martin Dummermuth Eggermann, Geschäftsführer und Inhaber der Toutvent AG Restaurationsbetriebe, ist in seinem Element, wenn es um die richtige Würze geht.

an. Sei es vom Apero über die persönliche Geburtstagsfeier bis hin zum Hochzeitsfest oder Weihnachtsessen für Firmen an. Und erst noch mit Produkten die aus der Region kommen. Ob die Feier auf dem Expo-Gelände, in einer Wunschlokalität oder zuhause stattfinden soll, spielt dabei keine Rolle. «Die Abstimmung des jeweiligen Anlasses mit den BAG-Richtlinien und dem dafür nötigen Schutzkonzept gehört zu unseren Dienstleistungen», sagt der Vollblutgastonom.

Text: Stefan Kammermann
Bilder: Stefan Kammermann / zvg

