



Genuss an der frischen Luft

Im August gilt es, möglichst viel Sonne zu tanken, bevor langsam der Herbst Einzug hält. Was gibt es da Besseres, als den Sommer auf einer Terrasse zu geniessen? Auf den folgenden Seiten stellen wir drei Betriebe vor, die perfekt dafür geeignet sind.

Es ist doch immer wieder aufs Neue ein tolles Erlebnis, unter freiem Himmel zu speisen oder ein eiskaltes Getränk zu geniessen. Gemütlich auf einer Terrasse eingerichtet, kann man das Licht des Spätsommers aufsaugen und dem geschäftigen Treiben in den Gassen zuschauen. Da trifft es sich gut, dass in der Stadt Thun die Auswahl an Betrieben mit einladenden Aussenbereichen äusserst umfangreich ist. Ob mit Blick auf die Berge und die Altstadt oder mit dem sanften Plätschern der Aare in den Ohren – die Thuner Terrassen bieten für jeden Geschmack das richtige Ambiente.

Orientalische Genüsse

Unsere Suche nach den schönsten Terrassen in Thun beginnt am [Bälliz 67](#). Etwas entfernt vom Trubel auf dem Mühleplatz, aber immer noch sehr

«Noch näher an der Aare kann man nicht sitzen.»

Abdellatif «Tifo» Bensaid

zentral gelegen, befindet sich hier das [Tifo Café Bistro](#). In orientalisch angehauchtem Ambiente können die unterschiedlichsten marokkanischen Spezialitäten genossen werden – aber auch einheimische Klassiker wie Bratwurst werden angeboten. 13 Jahre war man mit demselben Konzept bereits in Zürich erfolgreich, bis dann 2017 der Umzug nach Thun erfolgte. Der Kopf des Betriebs ist Abdellatif «Tifo» Bensaid, der den Betrieb zusammen mit seiner Frau Safae Bensaid führt, die für die Küche zuständig ist. Wenn eine echte Marokkanerin die Kochlöffel schwingt,

überrascht es nicht, dass hier authentische Gerichte serviert werden. Was auf jeden Fall probiert werden muss, ist das Couscous und die verschiedenen Gerichte aus der Tajine, einem aus Lehm gebrannten Kochtopf, der sich für die Zubereitung verschiedenster Schmorgerichte eignet. Und wie sieht es mit der Terrasse aus? Die wurde auf diesen Sommer neu eingerichtet und kann sich wirklich sehen lassen! Sie liegt direkt an der Aare und lädt so dazu ein, gemütliche Sonnenstunden zu verbringen. Noch näher an der Aare kann man nicht sitzen, wenn man keine



nassen Füsse haben will! Von hier aus hat man mit Blick auf das Schloss, die Kirche und die blumengeschmückte Schleuse eine wunderschöne Aussicht. Und auch kulinarisch wird der Aussenbereich gekonnt bespielt: nämlich unter anderem mit Mezze, dem orientalischen Pendant zu den spanischen Tapas. Die kleinen Köstlichkeiten sind ideal geeignet, um die Stunden zwischen Mittagessen und Abendessen zu überbrücken. Man bestellt einen Mezze-Teller, geniesst einen aromatischen Pfefferminztee – das marokkanische Nationalgetränk – und lässt es sich auf der Terrasse einfach gutgehen. Dazu bieten die Surfer auf der Aare gleich noch die passende Unterhaltung. Im «Tifo» ist wirklich jeder willkommen – stets mit einem Lächeln im Gesicht umsorgen Tifo und das ganze Team liebevoll die Gäste und sorgen dafür, dass man sich wie auf Besuch bei einer marokkanischen Familie fühlt.

Italianità auf dem Mühleplatz

Unsere kleine Thuner Terrassen-Tour führt uns weiter zum Mühleplatz, sicher einem der gastronomischen Zentren dieser schönen Stadt. Ganz nach dem Motto «Come prima, solo diverso» («Wie früher, nur anders») werden im [Ristorante & Pizzeria Del Padre](#) modern interpretierte italienische Klassiker serviert. Der Betrieb am [Mühleplatz 9](#) ist das Herzensprojekt von Inhaber Flakëron Isaki, der ihn während der Pandemie im Dezember 2020 noch sehr jung übernahm. Damals rieten ihm alle davon ab, sich in dieser schwierigen Zeit selbstständig zu machen. Doch mit viel Herzblut machte er zusammen mit seiner Frau Arijeta Isaki-Kamberi den Betrieb zu einer erfolgreichen Adresse – und inzwischen sind sogar noch die Mühlbar und das Pure Cosmetics dazugekommen. Der Name «Del Padre» ist zum einen eine Reminiszenz an den 2008 verstorbenen Vater von Flakëron Isaki, der über 30 Jahre

1 Abdellatif «Tifo» Bensaid und Safae Bensaid verwöhnen ihre Gäste im Tifo Café Bistro mit marokkanischen Spezialitäten.

2 Mit viel Herzblut betreiben Flakëron Isaki und Arijeta Isaki-Kamberi das «Del Padre» auf dem Mühleplatz.

in der Gastronomie tätig war und damals gerade dabei war, selbst ein Restaurant zu eröffnen. Und auch Arijeta Isaki-Kamberi kommt aus einer Gastrofamilie, und so lag es nahe, das Restaurant ihren Vätern zu widmen. Besonders stolz ist Flakëron Isaki auf sein junges, dynamisches Team, auf das er sich stets verlassen kann und das mit viel Elan und Spass bei der Sache ist. Der Fokus der Karte liegt klar auf Pizza und Pasta, doch im «Del Padre» werden die klassischen Gerichte mit einem gewissen modernen Touch verfeinert und angereichert. Dazu kommt die wechselnde Monatskarte, auf der auch mal etwas «wildere» Gerichte und Ausflüge in die Fusion-Küche anzutreffen sind. Es handelt sich also definitiv nicht um einen 08/15-Italiener, der seit 30 Jahren auf dieselbe Karte und Dekoration setzt. Während der warmen Monate kann das «Del Padre» zudem mit einer der grössten Terrassen in Thun auftrumpfen. Sie ist immer schön bepflanzt

«Das «Del Padre» ist mein absolutes Herzensprojekt.»

Flakëron Isaki



**GESUCHT:
schönste Tanne
mind. 12m**

THUN RATHAUSPLATZ

Ist Ihre Tanne der nächste Thuner Weihnachtsbaum?

Dann senden Sie ein Foto sowie Alter, Grösse, Sorte und Standort des Baumes bis 30. September 2024 an info@thuncity.ch.



Unter allen Einsendungen werden wir den geeigneten Baum aussuchen und für Sie die Kosten der Fällung sowie des Abtransportes übernehmen.



zur Hintergrundreportage



«Die Mischung aus Tradition und Innovation macht unsere preisgekrönte Bar aus.»

Ivan Urech

und am Abend geniesst man bei eleganter Tischbeleuchtung ein gemütliches Ambiente. Und wenn die Sonne mal zu stark brennt, ist man auf der grossflächig überdachten Terrasse perfekt aufgehoben. Ob man nur kurz etwas trinken oder sich ausgiebig den abwechslungsreichen Gerichten widmen will, im «Del Padre» ist man immer willkommen und wird bestens umsorgt.

Cocktails der Extraklasse

Zum Schluss unserer kulinarischen Tour gehen wir zum Rathausplatz, einem der historischen Zentren der Stadt. Mit seiner Weite sorgt der Ort dafür, dass man sich nicht eingeengt fühlt, und die ehrwürdigen Gebäude schaffen ein gediegenes Ambiente. Die ideale Kombination aus Tradition und Moderne bildet hier, genau genommen am **Rathausplatz 3**, die **Atelier Classic Bar**. Das «Atelier» ist eine innovative Cocktailbar, die immer wieder neue Geschmäcker entwickelt, aber auch ihre Verwurzelung in Thun und

den klassischen Cocktails hochhält. Wer hier einen der 46 Plätze auf der Terrasse ergattern will, sollte besser nicht zu spät kommen: Gerade im Sommer ist sie meistens voll. Zum Glück ist auch das Interieur äusserst stylisch und einladend. Verantwortlich für die kreativen Kreationen zeichnet Geschäftsführer Ivan Urech, der zusammen mit seinem Team bereits so ziemlich jeden Preis der Cocktail-Welt abgeräumt hat. Ursprünglich hat Ivan Urech Kellner gelernt, doch schon vor 20 Jahren verschlug es ihn hinter die Bar. An verschiedenen Stationen, verteilt über die ganze Welt, bildete er sich dann autodidaktisch weiter und perfektionierte sein Handwerk. Bekannt ist das «Atelier» für seine Signature-Drinks. Dabei handelt es sich um Cocktails, die Ivan Urech zusammen mit seinem Team für Wettbewerbe entwickelt hat - und die dann auch gewonnen haben. Was wäre es etwa mit einem Hattori Hanzo? Der japanisch inspirierte Gin-Cocktail vereint die Geschmäcker von Sesam, Mango,

3 Die Qual der Wahl hat man bei Ivan Urech und seinem Team in der Atelier Classic Bar: Die originelle Barkarte umfasst 82 Seiten.

Lassi und Kaffirlimettenblättern. Für den Sommer sind sogenannte Low-ABV-Cocktails ideal, da sie viel Flüssigkeit und weniger Alkohol enthalten. Das Spirituosenortiment mit über 500 Flaschen und eine grosse Wein- und Bierauswahl lassen zusätzlich keine Wünsche offen. Doch auch für alle, die auf Alkohol gleich ganz verzichten möchten, ist das «Atelier» die richtige Adresse. Die vielen Mocktails auf der Barkarte sorgen für Genuss ohne Katergefahr - und auch sie wurden schon mehrfach ausgezeichnet. Apropos Karte: Diese umfasst unglaubliche 82 Seiten! Entsprechend ist man um den zuvorkommenden Service froh, der einen kompetent berät und in die spannende Welt der Cocktails einführen kann.

Text: David Heinen
Bilder: Luca Däppen

