

Italienisches aus ehemaliger Ruine Bieler Tagblatt, 20.08.2004

Thomas Uhland

Morgen wird an der Bürener Ländte das Restaurant «Il Grano» eröffnet. Das Wirtepaar Barbara und Claudio De Luigi-Rüfenacht will seine Gäste mit italienischen Spezialitäten und Weinen verwöhnen.

Zur «schönsten Flaniermeile zwischen Rimini und Sylt» soll die Bürener Ländte werden. Barbara Rüfenacht De Luigi greift gerne nach den Sternen. Als sie sich zusammen mit Ihrem Gatten Claudio De Luigi-Rüfenacht entschloss, im Bürener Kornhaus zu wirtten, sah das alte Lagerhaus nach allem aus, nur nicht nach einem Ort, an dem sich Gäste wohlfühlen könnten. Doch der alte Betonboden verschwand, der bröckelnde Verputz ebenfalls. Hinter der gemauerten Rückwand kam ein Teil der Stadtmauer zum Vorschein, die sorgfältig freigelegt und restauriert wurde. Die eingeschlagenen Scheiben in den Spitzbogen-Fenstern wurden durch grossflächige Gläser ersetzt, und in einer Mauernische lagert italienischer Wein. Denn das «Il Grano» bietet ausschliesslich italienische Spezialitäten und italienischen Wein an.

Auf Stärken besinnen

"Es ist grossartig", sagt der Vater der Kornhaus-Idee, der Oberwiler Gestalter Peter Kislig. Jahrelang hat er gewebelt, Ideen entwickelt, mit Wirten und Geldgebern verhandelt - und dabei nie aufgehört, an seine Vision zu glauben: Dass in dem alten Gemäuer, in dem viele Bürener nur noch eine Ruine sahen, ein Restaurant entstehen kann. Weil er "das Kleid auf den Wirt schneidert", hat Kislig auch keine Mühe damit, dass nicht alle seiner gestalterischen Ideen umgesetzt wurden. So stammte der Gedanke, die Küche mit Blech vom Murtener Expo-Monolithen einzufassen, vom Wirtepaar. Und auch die einfache Möblierung und die warmen, südlichen Farben stammen aus der Ideenküche von Rüfenacht und De Luigi.

Keine Konkurrenz

"Ich bin überzeugt, dass das "Il Grano" dem Stedtli helfen wird", sagt Kislig. Ein gutes Restaurant sei für die anderen nicht nur eine gesunde Konkurrenz, sondern es hebe generell das Renommee von Büren als Ort, wo man ausgeht und isst. Auch Wirt Claudio De Luigi sieht den Wettbewerb zwischen den Bürener Restaurants nicht als Verdrängungskampf, sondern als kollegiales Miteinander. "Es ist wichtig, dass sich jedes Lokal auf seine Stärken besinnen kann." Die Stärken des "Il Grano" liegen laut Peter Kislig in der "Offenheit und Gastfreundschaft der Wirte." Davon hat er sich bereits überzeugen können, denn die letzten Wochen dienten dem Wirtepaar als "Trainingslager". Bereits fanden an der Ländte einige Familienfeste statt, die dazu dienten, dass Abläufe optimiert und das Personal auf die neue Aufgabe vorbereitet werden konnte. Denn im "Il Grano" läuft einiges anders als in anderen Lokalen. Am Mittag hängt die Karte mit den drei Tagesmenüs in der Nähe des Eingangs, bestellt und bezahlt wird beim Apéro an der Bar. Das günstigste Mittagsmenü mit einem einfachen Gericht und Salat kostet als "Completo" - also samt Mineral, Kaffee und einem Glas Wein - 20 Franken.
