

## **Italianità: Lange Tische an der Aare    Berner Zeitung 03.09.2004 Elsbeth Hobmeier**

In frischem Rot leuchtet das Gebäude über die Aare. Das alte Kornhaus in Büren ist innen und aussen renoviert. Und heisst jetzt "Il Grano": Ein schönes, gutes, spezielles Restaurant, das Italianità auf beste und unkomplizierte Art lebt. Offen ist es seit Mittwoch

Das «il grano» wird, das sei jetzt mal völlig subjektiv und aus dem Bauch heraus vermutet, innert Kürze ein Geheimtipp im Espace Mittelland sein. Denn es hat alles dazu, was eine "Beiz" braucht, damit man gerne hinget: Eine fantastische Lage direkt an der Aare, ein historisches Haus, eine tolle Architektur, ein durchdachtes Konzept. Eine Gemeinde mit einer Bevölkerung, die den Umbau (auch finanziell) mitgetragen hat. Ein Wirtepaar, das sich bereits seit Monaten mit Herz und Energie für den Betrieb engagiert - und auch die nötige Erfahrung mitbringt. Und etwas vom Kochen und vom Wein versteht und die italienische Esskultur pflegt.

### **Leben aus der Ruine**

Doch halt, schön der Reihe nach. Das Kornhaus war ein Sorgenkind der Gemeinde Büren an der Aare, mit den Jahren verkam es zur Ruine und zum Schandfleck. Ideen waren zwar da, und viele Leute, die etwas aus dem ungenutzten Gebäude machen wollten, das einst als Schiffländte-Haus, dann als Wein- und Kornlager und dann als Schlachthaus gedient hatte. Doch alle Ideen zerschlugen sich.

Das jetzige Konzept dürfte einmalig sein: Unter Federführung des ex-Gemeindepräsidenten Dieter Hermann entstand die Kornhaus AG. Die Aktionäre, zumeist sind es Bürener, brachten ein Kapital von 1,1 Millionen Franken zusammen, mit dem Ziel, den Wirtsleuten einen möglichst guten Start mit tiefem Zins zu bieten und damit die Möglichkeit, die Aktien innert 15 Jahren zurück zu kaufen. Das obere Stockwerk wurde zu Wohnungen ausgebaut und gehört bereits dem Wirtepaar Barbara Rüfenacht und Claudio De Luigi, die hier einziehen.

## **Günstiges Mittagsmenü**

In intensiver Zusammenarbeit zwischen AG, Baukommission, Denkmalpflege und Wirt entstand ein Lokal, das durch seine Weite, Grösse, Konzeption begeistert. Hohe, spitzgieblige Fenster geben den Blick auf die Aare frei. Die Bar lädt zum schnellen Drink oder zum Feierabendbier. Hier und auf der Empore mit Sitzgelegenheiten darf geraucht werden, an den Tischen nicht. Diese Tische sind gross und lang, "wir machen keine Zweier- und Vierertischli, sondern setzen die Leute zusammen", erläutert Barbara Rüfenacht das Konzept. "Italianità" ist das Motto, das sie zusammen mit ihrem Mann Claudio De Luigi bereits im "L'Officina" in Zollikofen mit grossem Erfolg lebte. Mittags bietet das "il grano" ein günstiges Menü "lavoro" für 12 Franken (als completo mit Wasser, Wein und Kaffee für 20 Franken), ein Mené für 17.- und einen dreigängigen Businesslunch für 35.-. Und abends eine Karte mit Antipasti, Primi, Secondi und Dolci. Dazu einen gepflegten, begehren Keller mit guten italienischen Weinen. Und Kerzen, Kerzen, Kerzen...warmes Licht auf den Tischen, in den Fensternischen, an der alten Bruchsteinmauer.

---